

莫干黄芽茶生产技术规程

Technical regulation for production of Mogan huangya tea

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(报批稿)

2011 - XX - XX 发布

2011 - XX - XX 实施

浙江省质量技术监督局 发布

前 言

本标准根据 GB/T 1.1—2009 规定的有关规则编写。

本标准代替 DB33/T 304—2001 《莫干黄芽茶》。

与 DB33/T 304—2001 相比，除编辑性修改外主要技术内容变化如下：

——补充了主要茶树病虫害防治种类和方法。

——产品分级改为：特一、特二、一级、二级，共四个等级，其中特一、特二分绿茶、黄茶两种类型，一级、二级均为绿茶类，修改原各分级茶叶的鲜叶原料要求和干茶感官品质指标。

——调整了原标准中卫生指标要求。

本标准由浙江省农业厅提出。

本标准由浙江省茶叶标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：德清县农业局、德清县茶叶协会。

本标准主要起草人：胡建平、戚国荣、方连根、沈中华、姚利华。

本标准代替了DB33/T 304—2001，DB33/T 304—2001为首次发布。

莫干黄芽茶生产技术规程

1 范围

本标准规定了莫干黄芽茶的术语和定义、苗木要求、建园要求、茶园管理、鲜叶与加工、质量要求及检验、标志、包装、运输、贮存与保鲜等技术要求。

本标准适用于莫干黄芽茶的生产与加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 - GB 2762 食品中污染物限量
 - GB 2763 食品中农药最大残留限量
 - GB 4285 农药安全使用标准
 - GB 7718 预包装食品标签通则
 - GB/T 8302 茶取样
 - GB/T 8304 茶 水分测定
 - GB/T 8305 茶 水浸出物测定
 - GB/T 8306 茶 总灰分测定
 - GB/T 8310 茶 粗纤维测定
 - GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
 - GB/T 8321(所有部分) 农药合理使用准则
 - GB 11767 茶树种苗
 - GB/T 23776 茶叶感官审评方法
 - GB 26130 食品中百草枯等 54 种农药最大残留限量
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - NY/T 5018 无公害食品 茶叶生产技术规程
 - NY 5020 无公害食品 茶叶产地环境条件
 - SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件
 - DB33/T 479 茶叶加工场所基本技术条件
- 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

产地 region

莫干山山脉德清县行政区域内茶园，地理坐标为北纬 $30^{\circ} 28' \sim 30^{\circ} 42'$ ，东径 $119^{\circ} 46' \sim 119^{\circ} 56'$ 。

3.2

莫干黄芽茶 mogan huangya tea

采用3.1产地规定范围内的茶树嫩梢，经“鲜叶摊青—杀青—揉捻—初烘—理条—足干—干茶整理”的绿茶工艺或“鲜叶摊青—杀青—揉捻—闷黄—初烘—理条—足干—干茶整理”的黄茶工艺加工而成，并符合本标准品质要求的茶叶。

4 苗木要求

4.1 品种

适制莫干黄芽茶的当地群体种和龙井43、横岭种等无性系茶树良种。

4.2 苗木质量

新种茶园苗木应符合 GB 11767 的规定，质量要求见表 1。

表1 苗木质量要求

级别	苗龄	苗高/cm	茎粗/mm	侧根数/根	品种纯度	检疫性病虫害
I	一足龄	≥ 30	≥ 3.0	≥ 3	100%	不得检出
II	一足龄	≥ 20	≥ 2	≥ 2	100%	

5 建园要求

5.1 自然环境

茶园环境条件符合NY 5020的要求。

5.2 土壤

黄壤，pH值为4.5~6.5。土层厚不少于0.5 m，排水良好。

5.3 种植

5.3.1 种植方式

5.3.1.1 单条栽：适于陡坡窄幅梯坎茶园。行距 130 cm~150 cm，丛距 30 cm。每穴种茶苗 2 株~3 株，每公顷一般种植茶苗 4.5 万株。

5.3.1.2 双条栽：适于缓坡或宽幅梯坎茶园。大行距 130 cm~150 cm，小行距 30 cm，丛距 30 cm，两小行茶丛交叉排列。每丛种植茶苗 2 株，每公顷种植茶苗 7 万株~9 万株。

5.3.2 开垦

5.3.2.1 在茶苗种植3个月前进行。

5.3.2.2 坡度 15° 以下缓坡地按等高线确定茶行位置全面开垦；坡度在 15° ~ 25° 的陡坡地坎面筑土坎或石坎；坡度在 25° 以上的山地不宜植茶。

5.3.2.3 开垦时应清除园地内的石块、树根、柴根、竹鞭。

5.3.3 基肥

按茶行位置，中间开施种植沟，沟内施足底肥，用量为农家肥 20 t/hm^2 ~ 45 t/hm^2 ，或有机肥、饼肥 1.5 t/hm^2 ~ 2 t/hm^2 ，施肥后覆土。间隔1个月后种植。

5.3.4 种植时间

5.3.4.1 春季种植时间为2月中旬至3月上旬。

5.3.4.2 秋季种植时间为10月上旬至11月下旬。

5.3.5 栽种方法

5.3.5.1 根据种植规格，按规定的行株距开好移植沟或定植穴。现开现栽。栽植时，应扶直茶苗，先部分填土，压实后再覆土至根颈处。栽后当天浇足“定根水”。

5.3.5.2 栽植后及时铺草覆盖苗。栽后定期检查成活情况，发现缺株及时补齐。

6 茶园管理

6.1 树冠管理与改造

6.1.1 定型修剪

6.1.1.1 定型修剪的对象为幼龄期茶树和台刈后茶树。

6.1.1.2 定型修剪一般分三次完成。第一次在茶苗移栽定植时或台刈后进行，剪口离地高 15 cm ~ 25 cm 。第二次在第二年2月中、下旬或春茶后进行，剪口在上年剪口上提高 10 cm ~ 15 cm 。第三次在第二年秋季（8月中、下旬）或第三年春茶前（2月中、下旬）进行，剪口比第二次定剪剪口提高 10 cm ~ 15 cm 。

6.1.2 树冠改造

6.1.2.1 轻修剪：用篱剪剪去成龄茶园树冠面上突出枝条和晚秋新枝。轻修剪每年可进行1次~2次，时间宜在春茶后5月上中旬、秋末10月下旬至11月中旬进行。

6.1.2.2 深修剪：适用于投产多年、产生大量鸡爪枝或受严重冻害、病虫害危害，蓬面枝叶枯焦、脱叶的茶园。修剪深度为在蓬面下 10 cm ~ 20 cm ，夏秋茶多年留养、茶行过高茶园，剪口离地高 60 cm ~ 80 cm 。可用篱剪或深修剪机进行。

6.1.2.3 重修剪：适用于树龄15年以上、树冠上部已衰败的投产茶园，剪口离地面 20 cm ~ 25 cm ，保留一、二级骨干枝。应及时清理树冠。时间应在春茶前或春茶后（5月底前）进行。剪后立即增施有机肥，施菜饼或有机肥 1.5 t/hm^2 ~ 2 t/hm^2 。

6.1.2.4 台刈：用台刈铗或锋利柴刀，将衰老茶树地上部分枝条，在离地一般 10 cm 处全部刈去，重新全面塑造树冠。宜在春茶后进行。

6.1.2.5 树冠改造后的茶蓬应加强留叶养蓬、除草、铺草、抗旱、病虫害防治、防冻等工作。

6.2 耕作与土壤改良

6.2.1 中耕除草

6.2.1.1 春茶前，一般2月下旬至3月上旬浅耕除草，深度为5 cm~10 cm，并拔（挖）除茶园内多年生杂草、竹枝。

6.2.1.2 春茶采摘结束后和夏、秋季应勤除杂草。

6.2.1.3 非有机茶基地茶园可用化学除草剂除草，使用时应按产品标识说明进行，并向茶蓬下喷药，不应喷洒在茶树植株上。幼龄茶园不应喷施化学除草剂，提倡人工除草。

6.2.2 铺草

坡地茶园和高山茶园，应在春茶后和秋末，在茶树行间铺草，铺鲜草量为15 t/hm²~20 t/hm²。

6.2.3 深翻改土

适用于改造茶园（重修剪、台刈）。深度为茶行间20 cm~30 cm，小行间10 cm~15 cm。

6.3 施肥管理

6.3.1 时间

6.3.1.1 春茶前施催芽肥：2月中下旬。

6.3.1.2 补施追肥：夏、秋茶适时补施追肥。

6.3.1.3 秋末施基肥：10月至11月。高山茶园早施一般为10月上、中旬。

6.3.2 施肥量

6.3.2.1 幼龄茶园：以基肥为主，氮、磷、钾三要素配比为2:1:1，年施有机肥0.7 t/hm²~1.5 t/hm²。

6.3.2.2 投产茶园：以氮为主，辅以磷钾，一般每采收100 kg干茶，需施纯氮18 kg~20 kg，再按氮、磷、钾三要素配比4:1:1。施肥量根据土壤肥力及全年干茶产量指标确定。树冠改造茶园应增加有机肥施用量。

6.3.2.3 基肥应施有机肥。

6.3.3 施肥方法

6.3.3.1 根际施肥：在茶行间，坡地茶园于茶行上方，开深10 cm~15 cm施肥沟，施肥后立即覆土。

6.3.3.2 叶面追肥：应在阴天、傍晚进行，严格按产品说明规定浓度使用。

6.3.4 肥料要求

茶园用各种肥料、叶面营养液应符合相应质量标准。不应使用城乡生活垃圾或工厂、医院的有害废弃物。

6.4 水旱防治

6.4.1 旱害预防

6.4.1.1 投产茶园可采用铺草、喷灌、浅耕、种植遮荫树等措施。

6.4.1.2 幼龄茶园应采取浅耕、培土、追施淡肥、喷灌、种植绿肥等措施，抗旱保苗。

6.4.2 湿害预防

平地低洼积水茶园，应完善排水系统。平地茶园从低洼处向外开排水沟；坡地茶园上方开沿山排水沟。

6.5 冻害防控

6.5.1 冻害预防

- 6.5.1.1 选择抗寒性较强的品种，龙井43和横岭种等当地良种。
- 6.5.1.2 高山茶园在西、北方向及山坡风口上方营造防风林。
- 6.5.1.3 加强肥水管理，秋末早施、重施基肥，增施磷、钾肥，增强树势，提高抗寒力。
- 6.5.1.4 在低温寒潮来临前，用稻草、杂草、遮阳网等覆盖茶树蓬面。

6.5.2 冻害后护理

及时剪除受冻枯焦的枝叶。春季萌芽后受“倒春寒”冻害的茶树，及时摘除冻害芽梢，配合根外追肥。

6.6 病虫害综合防治

6.6.1 防治原则

按照“预防为主，综合防治”植保方针，从茶园整个生态系统出发，根据病、虫、草等有害生物发生、发展规律，以农业防治为基础，因地制宜、合理采用化学防治、生物防治、物理机械防治等措施，经济、安全、有效地控制病虫害，将茶叶农药残留降低到有关标准规定的范围。

6.6.2 防治措施

- 6.6.2.1 严格执行国家规定的植物检疫制度。
- 6.6.2.2 认真做好病虫害测报调查，做到及时、准确地防治。
- 6.6.2.3 采取合理修剪、勤除杂草、冬季清园、合理施肥等农业措施。
- 6.6.2.4 保护和利用天敌，使用生物农药，发挥生物防治作用，维持茶园生态平衡。
- 6.6.2.5 大力推广冬季封园（石硫合剂、晶体硫或农用喷淋油等）、茶季点灯灭蛾、人工捕杀等防治措施。
- 6.6.2.6 不应使用高毒、高残留的农药，选用高效、低毒、低残留、对天敌杀伤力低的药剂，严格执行农药使用后至采茶的安全间隔期，间隔期内不应采摘。严格按照 GB 4285、GB/T 8321(所有部分)和 NY/T 5018 的要求，控制化学农药用量。推行点治或挑治，减少全面喷药。

6.6.3 主要病虫害防治

茶树主要病虫害防治方法参见附录A。

7 鲜叶与加工

7.1 鲜叶

7.1.1 鲜叶质量标准

鲜叶质量分四级，即特一、特二、一级和二级，具体分级标准见表2。

表2 鲜叶质量验收分级标准

干茶级别	鲜叶原料质量要求
特一	一芽一叶初展为主，少量一芽一叶展开（20%以下）。芽叶匀齐肥壮，不带单片、紫芽、病虫叶及杂物。
特二	一芽一叶为主，少量一芽二叶初展（20%以下）。芽叶完整，匀净，不含单片、紫芽、病虫叶。
一级	一芽二叶初展为主（50%以上），芽叶完整，不带病叶、杂质。
二级	一芽二叶为主（50%以上），芽叶完整，不带病叶、杂质。

7.1.2 鲜叶采摘

7.1.2.1 开采期

茶园蓬面一芽一叶初展芽梢平均每平方米达到5个以上为开采适期。

7.1.2.2 采摘方法

分批按标准及时采。鲜叶采摘采用提手采，保持芽叶完整、新鲜、匀净。不应掐采、捋采、抓采。

7.1.3 鲜叶盛装、运输、贮存

7.1.3.1 鲜叶采摘后用清洁、透气性好的竹篮、竹篓盛装，不应加压。茶篮中不应存放杂物。不应用塑料袋、布袋等软包装材料做盛装容器。

7.1.3.2 鲜叶采摘后应及时送至加工厂，做好防鲜叶发热、劣变措施。鲜叶运送途中应避免日晒、雨淋，不应与有异味、有毒或有污染的物品混装。

7.1.3.3 鲜叶盛装、运输、贮存中应轻放、轻翻、防压。

7.1.3.4 鲜叶进厂时，应按标准验收分级，实施分级摊放、分级加工。

7.2 加工

7.2.1 加工条件

应符合DB33/T 479中的规定。

7.2.2 加工工艺

7.2.2.1 莫干黄芽茶加工工艺分绿茶类和黄茶类两种。

7.2.2.2 绿茶类：鲜叶摊青—杀青—揉捻—初烘—理条—足干—干茶整理。

7.2.2.3 黄茶类：鲜叶摊青—杀青—揉捻—闷黄—初烘—理条—足干—干茶整理。

7.2.2.4 具体工艺要点及技术参数见附录B。

8 质量要求及检验

8.1.1 基本要求

产品应具有莫干黄芽茶的自然品质特征，不含有非茶类物质，无异味，无劣变。

8.1.2 产品分级

产品分绿茶、黄茶两类，其中绿茶分为四个级别，即特一、特二、一级、二级；黄茶分为两个级别，即特一、特二，各级具体质量要求及检验见附录C。

9 标志、包装、运输、贮存与保鲜

9.1 标志

9.1.1 出厂产品包装标签应符合 GB 7718 的规定。

9.1.2 产品销售包装上应标明“莫干黄芽”证明商标标志、企业商标、品名、级别、净含量、产品标准号、厂名、厂址、贮存条件等标签内容，防潮、防湿等标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装容器应清洁、干燥、无毒、无异味。接触茶叶的包装材料应符合 SB/T 10035 的规定。

9.2.2 包装应牢固、防潮、整洁、美观、无异味，并便于装卸、仓储、运输。

9.2.3 净含量允差：定量包装规格由企业自定。单件定量包装的净含量负偏差应符合国家质检总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.3.2 运输时应防雨、防潮、防晒。装卸时轻放轻卸，防止挤压。

9.4 贮存与保鲜

9.4.1 干茶应贮存在清洁、干燥、防潮、避阳光直射、无异味的专用仓库或冷库中。库房应远离有毒、有异味、易污染的物品。

9.4.2 干茶仓库应定期检查。长时间保存宜冷藏，冷库温度一般在 0℃~5℃，空气相对湿度在 50% 以下；库房内茶叶品质要定期检查。

附 录 A
(资料性附录)
茶树主要病虫害防治方法

茶树主要病虫害防治见表A.1。

表A.1 茶树主要病虫害防治方法

病虫名称	防治指标	防治适期	防治方法
茶尺蠖	第一代3个~5个发虫中心或每平方米有虫7头	春茶结束后,按防治指标适时防治。	① 秋末结合施肥翻土埋蛹。 ② 3月~9月在茶园中点灯灭蛾。 ③ 适用农药:第一代用茶尺蠖病毒制剂,后几代可用三氟氯氰菊酯、溴氰菊酯等。
假眼小绿叶蝉	第一峰百叶虫量超过6头,第二峰百叶虫量超过12头	入峰后(高峰前期),且若虫占总虫量的80%以上。	① 勤除茶园杂草,点灯灭蛾,分批勤采。 ② 达到防治指标时,农药可选用吡虫啉或联苯菊酯等。 ③ 秋季虫超过防治指标,茶园“打关门虫”。
茶橙瘿螨	每平方厘米叶面积有虫3头~4头或有虫叶率大于40%	7月~8月	① 初冬(11月初)用40%的晶体石硫合剂封园。 ② 达到防治指标时可选用炔螨特和农用喷淋油等防治。 ③ 冬季施足有机肥。
茶毛虫	每百丛茶树有卵块5个	3龄前幼虫期	① 改造茶园清除有虫枝叶。 ② 按防治指标防治农药可选用茶毛虫病毒制剂或氯氰菊酯等。 ③ 茶园点灯灭蛾。
茶黑毒蛾	第一代幼虫量每平方米4头,第二代幼虫量每平方米7头	3龄前幼虫期	① 3月~9月茶园点灯灭蛾。 ② 2龄幼虫期,可喷施Bt或植物源农药。 ③ 第三、四代幼虫超过防治指标的可选用联苯菊酯等。
茶芽粗腿象 茶叶象甲	成龄投产茶园每平方米有成虫10头	成虫出土盛末期	① 秋末初冬结合施肥深翻埋杀成虫。 ② 春季有少量成虫发生时,可拍打茶蓬振落后捕杀。 ③ 按防治指标适时防治,农药可选用联苯菊酯或杀螟丹等。
黑刺粉虱	小叶种每叶2头~3头,大叶种每叶4头~7头	卵孵化盛末期	① 改造茶园清除有虫枝叶。增强通风透光,减少虫源。 ② 成虫盛期可采用色板诱杀。 ③ 按防治指标在幼虫期可选用吡虫啉和虫螨腈等防治。
蚧类		若虫孵化盛末期	① 11月初用晶体硫封园,喷湿茶丛内外枝叶。 ② 剪除有虫枝叶,清除出园。 ③ 按防治适期适时喷药,若虫期可用吡虫啉或溴氰菊酯等。
刺蛾	幼龄茶园每平方米幼虫数10头,成龄茶园每平方米幼虫数15头	2、3龄幼虫期	① 茶园点灯灭蛾。 ② 按防治指标可喷施刺蛾病毒制剂。 ③ 发虫较重地块可选用联苯菊酯等。

表A.1 (续)

病虫名称	防治指标	防治适期	防治方法
茶小卷叶蛾	1、2代采摘前, 每米茶丛幼虫数8头, 3、4代每米茶丛幼虫数15头	2、3龄幼虫期	① 茶园点灯灭蛾。 ② 及时摘除虫包。 ③ 按防治指标适时用药防治, 可用溴氰菊酯等。
芽枯病	叶罹病率4%~6%	春茶初期, 老叶发病率4%~6%	① 11月初用晶体硫封园, 将茶丛内外枝叶喷湿。 ② 初发期人工及时摘除病叶。 ③ 按防治指标适时喷药防治, 可用70%甲基硫菌灵等。
茶炭疽病		5月下旬至6月上旬, 8月下旬至9月上旬	① 11月初用晶体硫封园, 将茶丛内外枝叶喷湿。 ② 增施有机肥。 ③ 一般在8月~9月, 对发病较多的地块用70%甲基硫菌灵防治等。
茶赤叶斑病		7月中下旬至8月上旬	① 11月初用晶体硫封园, 将茶丛内外枝叶喷湿。 ② 对易发病品种园在高温干旱前进行茶园铺草, 浅耕保水抗旱。 ③ 适时(在7月下旬)进行喷药防治, 可用70%甲基硫菌灵等。
注: 表内农药安全间隔期: 三氟氯氰菊酯 5天; 溴氰菊酯 5天; 联苯菊酯 7天; 茶尺蠖病毒 3天; 吡虫啉 10天; 虫螨腈 7天(暂); 炔螨特 10天(暂); 氯氰菊酯 5天; 杀螟丹 7天; 甲基硫菌灵 10天; 农用喷淋油 3天(暂)。表内农药品种应根据国家有关规定的变化及时进行调整。			

附 录 B
(规范性附录)
莫干黄芽茶加工工艺与技术参数

B.1 鲜叶摊青

鲜叶进厂时应按标准验收、分级后立即摊青。不同茶树品种、不同等级鲜叶应分别摊青。鲜叶应摊放在竹编鲜叶匾上，均匀薄摊。避免阳光直射，失重率一般为10%~15%。

B.2 杀青

杀青程度匀、透，无红梗红叶、焦叶焦边。失重率一般为35%。杀青后立即摊凉。

B.3 揉捻

加压掌握“轻—重—轻”原则，防止芽叶破碎。特一、特二的成条率为100%，其它级别成条率95%以上。

B.4 闷黄

用专用清洁纯棉布包裹茶团，在烘焙上将揉捻叶烘闷至转黄，中途翻动透气1次~2次。

B.5 初烘

揉捻（闷黄）叶上烘应均匀薄摊，掌握温度先高后低。烘干叶失重率一般为30%。烘干叶及时分筛、摊凉后理条。

B.6 理条

可用平锅或理条机进行。二级茶可用斜锅或曲毫机成形。温度先高后低。理条程度以茶条紧结、匀整、失重率为10%~15%为度。

B.7 足干

理条叶适当摊放后烘干，特一、特二干茶含水量 $\leq 6.5\%$ ，一、二级茶含水量 $\leq 7.0\%$ 。

B.8 干茶整理

干茶及时分筛、拣剔，干茶碎末茶含量 $\leq 1.5\%$ 。

B.9 干茶入仓

干茶入仓应有标明干茶名称、级别、生产日期的标签，贮存在专用仓库内。干茶仓库应符合避免阳光直射、干燥、低温、无异味、防鼠、防虫条件。

附 录 C
(规范性附录)
莫干黄芽茶质量要求及检验

C.1 质量要求

C.1.1 基本要求

产品应具有莫干黄芽茶的自然品质特征，不含有非茶类物质，无异味，无劣变。

C.1.2 感官品质指标

各级莫干黄芽茶感官品质特征应符合表C.1规定

表C.1 感官品质特征

级别		外形	香气	滋味	汤色	叶底
特一	绿茶	细紧绿润、多毫	嫩香持久	鲜爽甘醇	嫩绿明亮	细嫩、嫩绿、明亮
	黄茶	细紧嫩黄、多毫	嫩香持久	鲜醇	嫩黄明亮	细嫩、嫩黄、明亮
特二	绿茶	紧结绿润显毫	清香、高长	浓醇略鲜	绿明亮	嫩匀成朵、嫩绿明亮
	黄茶	紧结嫩黄显毫	清纯略甜香	醇厚略鲜	黄明亮	嫩匀成朵、嫩黄明亮
一级		尚紧结绿、尚润有毫	清香	浓醇	绿明亮	嫩匀，略有单片，绿亮
二级		尚紧，卷曲，绿尚润	尚清香	浓尚醇	绿尚亮	嫩尚匀，稍有单片，绿尚亮

C.1.3 理化指标

理化指标应符合表C.2规定

表C.2 理化指标

项目名称	含水量 (%)		碎末茶 (%)	总灰分 (%)	粗纤维 (%)	水浸出物 (%)
	特一、特二	一级、二级				
指标值	≤6.5	≤7.0	≤1.5	≤6.5	≤13.5	≥32

C.1.4 卫生指标

C.1.4.1 污染物含量指标符合GB 2762的规定。

C.1.4.2 农药残留限量指标符合GB 2763和GB 26130的规定。

C.1.5 净含量

定量包装规格由企业自定,净含量指标应符合JJF 1070 的规定。

C.2 检验方法

C.2.1 取样

按GB/T 8302 规定执行。

C.2.2 感官检验

感官品质检验按GB/T 23776 的规定执行。

C.2.3 理化检验

C.2.3.1 水分测定按GB/T 8304规定执行。

C.2.3.2 总灰分测定按GB/T 8306规定执行。

C.2.3.3 粗纤维测定按GB/T 8310规定执行。

C.2.3.4 水浸出物测定按GB/T 8305规定执行。

C.2.3.5 碎末茶含量测定按GB/T 8311规定执行。

C.2.4 净含量检验

用符合称量要求的衡器称量去除包装的产品,与产品标示值对照进行测定。

C.3 检验规则

C.3.1 组批

产品应以批(唛)为单位,同批(唛)产品的品质规格和包装单位重量应相同。

C.3.2 出厂检验

C.3.2.1 出厂检验项目为感官品质、水分、碎末茶、净含量和包装标签。

C.3.2.2 每批产品应按本标准规定检验合格,并出具检验合格证明,方可出厂。

C.3.3 型式检验

C.3.3.1 有下列情况之一时,应进行型式检验,即检验本标准要求所列的所有项目:

- a) 实物标准样重新制作时;
- b) 原料、工艺、机具有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 正常生产情况下,每年进行一次型式检验;
- d) 国家质量监督检验部门要求时。

C.3.3.2 型式检验的样品,应在出厂检验合格的产品中按GB/T 8302的规定随机抽取。

C.4 判定规则

C.4.1 理化指标有一项不合格，经加倍抽样检验仍不合格，则判为不合格品。

C.4.2 感官指标审评综合（外形、内质）评定不合格，应加倍抽样检验，检验结果仍不合格，则判为不合格品。

C.4.3 质量安全指标检验有一项不合格，则判该批产品为不合格品，并不得复检。

C.4.4 对检验结果有异议时，应重新按GB/T 8302规定加倍抽样，由国家法定质量检验机构进行复检后进行仲裁。
