

《地理标志产品质量要求 狗牯脑茶》  
国家标准修订（征求意见稿）

编制说明

遂川县茶产业发展中心

《地理标志产品质量要求 狗牯脑茶》国家标准修订起草组

二〇二四年十二月

# 目 录

一、工作简况 .....	1
(一)任务来源 .....	1
(二)主要工作过程 .....	1
二、国家标准编制原则、主要修订内容及其确定依据 .....	3
(一) 编制原则 .....	3
(二) 主要修订内容及其确定依据 .....	3
三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益 .....	14
四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况 .....	15
五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因 .....	15
六、与有关法律、行政法规及相关标准的关系 .....	15
七、重大分歧意见的处理经过和依据 .....	15
八、涉及专利的有关说明 .....	16
九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议 .....	16
十、其他应当说明的事项 .....	16
附件 1 《地理标志产品质量要求 狗牯脑茶》（GB/T 19691）新旧标准条款对照表 .....	17

# 《地理标志产品质量要求 狗牯脑茶》

## 国家标准修订（征求意见稿）

### 编制说明

#### 一、工作简况

##### （一）任务来源

《地理标志产品质量要求 狗牯脑茶》国家标准的修订任务列入国家标准化管理委员会 2024 年第一批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划，计划编号为 20240325-T-463，项目周期 12 个月。本标准由全国知识管理标准化技术委员会（SAC/TC 554）归口。

##### （二）主要工作过程

###### 1、成立标准起草组

国家标准计划《地理标志产品质量要求 狗牯脑茶》正式下达日期为 2024 年 3 月 25 日。该国家标准初次制定于 2005 年，原名为《原产地域产品 狗牯脑茶》（GB 19691-2005），2008 年进行了第一次修订，标准名称更改为《地理标志产品 狗牯脑茶》（GB/T 19691-2008），此次修订根据国标委要求名称更改为《地理标志产品质量要求 狗牯脑茶》。

随着国家相关标准的修订和应目前产业变化发展的要求，急需对《地理标志产品质量要求 狗牯脑茶》标准部分内

容进行修订。因此，遂川县茶产业发展中心（原遂川县茶业管理办公室，2013年更名为遂川县茶业局，2021年更名为遂川县茶产业发展中心）组织遂川县狗牯脑茶叶协会、江西华中标准化事务所、吉安市标准化信息所等单位组建了起草工作组，启动了标准的编写工作，明确了任务分工，确定了标准编制原则，制定了相应的编制计划。

## 2、开展资料梳理分析及相关调研

2024年4月，成立标准起草工作组。起草小组通过文献收集，查阅相关技术标准、法规，形成标准草案；

2024年4月—12月，我县积极开展国家标准修订工作，起草工作组通过下乡调研，走访茶企，组织茶叶专家，茶企负责人、市监、农业农村、林业、气象等部门召开座谈会等形式，广泛征求意见。

2024年12月16日，全国知识管理标准化技术委员会地理标志分技术委员会组织在北京召开第一次标准修订研讨会，对标准修订草案展开了积极的讨论，形成统一意见。

2025年1月，根据研讨会的意见和建议，起草工作组进一步完善标准内容，形成《地理标志产品质量要求 狗牯脑茶》国家标准征求意见稿，报送全国知识管理标准化技术委员会地理标志分技术委员会向社会公开征求意见，同时下发狗牯脑茶生产企业，向相关检测机构，政府监管部门和行业内相关专家征求意见。

## 二、 国家标准编制原则、主要修订内容及其确定依据

### （一）国家标准编制原则

本标准秉承与相关标准协调一致和科学适用性的原则，与绿茶现行发布的相关标准保持一致，充分挖掘狗牯脑茶的地理标志特色，综合考虑狗牯脑茶生产管理现状，科学、合理地编制了本标准的内容。重点围绕狗牯脑茶生产工艺、产品感官要求及理化指标，设定相应技术内容。在确保产品质量的基础上，充分体现产品的地方特色。

标准编写格式依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》。

### （二）主要修订内容及其确定依据

#### ——文件名称

文件名称由《地理标志产品 狗牯脑茶》更改为《地理标志产品**质量要求** 狗牯脑茶》。

#### ——范围

更改了范围的表述内容，修改为：“本文件界定了地理标志产品狗牯脑茶的术语，规定了产地范围、产品分级、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期的要求，描述了产地环境和相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品狗牯脑茶的茶园管理、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品狗牯脑茶的保护和管理。”表述比原标准更明确。

## ——规范性引用文件

1、规范性引用文件中，删除了“GB/T 8304、GB/T 8306、GB/T 8307、GB/T 8308”标准代号及标准名称，同时增加了“GB 5009.3、GB 5009.4”标准代号及标准名称。

### 修改理由与依据：

GB/T 8304-2013《茶 水分测定》已作废，被 GB 5009.3-2016《食品安全国家标准 食品中水分的测定》代替；GB/T 8306-2013《茶 总灰分测定》、GB/T 8307-2013《茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定》、GB/T 8308-2013《茶 酸不溶性灰分测定》均已作废，均被 GB 5009.4-2016《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》代替。

2、规范性引用文件中，删除了“GB 9683、GB 11680、SB/T 10035、SB/T 10157”标准代号及标准名称，同时增加了“GB 4806.8、GB 4806.13、GH/T 1070、GB/T 23776”标准代号及标准名称。

### 修改理由与依据：

GB 9683-1988《复合食品包装袋卫生标准》已作废，被 GB 4806.13-2023《食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品》代替；GB 11680-1989《食品包装用原纸卫生标准》已作废，被 GB 4806.8-2016《食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品》代替；SB/T 10035-1992《茶叶销售包装通用技术条件》已废止，而 GH/T 1070-2011《茶叶包装

通则》为最新现行的行业标准，且 GB/T 14456.1-2017《绿茶 第1部分：基本要求》国家标准中，要求包装应符合 GH/T 1070 的规定，遂由 GH/T 1070 替换 SB/T 10035；SB/T 10157-1993《茶叶感官审评方法》已废止，而 GB/T 23776-2018《茶叶感官审评方法》为最新现行的国家标准，遂由 GB/T 23776 替换 SB/T 10157。

3、规范性引用文件中，删除了“GB 7718”标准代号及标准名称。

**修改理由与依据：**9.1 条款内容做修改，不再引用。

4、规范性引用文件中，删除了“GB 2762、GB 2763”标准代号及标准名称。

**修改理由与依据：**

根据《食品安全法》规定，食品安全国家标准由国家卫健委制定，而食品质量标准则由国家标准化管理委员会制定及公布。为与国家食品质量标准体系同步协调，也与国际惯例接轨，食品类地理标志产品的标准，与标准技术管理司食品消费品处及国知局保护司地理标志处进行了前期沟通并征得同意，删除标准中涉及食品安全的内容，标准中不再涉及食品安全指标。食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

5、规范性引用文件中，增加了“GB/T 8313、GB/T 8314、GB/T 14487、GB 23350、GB/T 30375、JJF 1070”标准代号

及标准名称。

**修改理由与依据：**

增加 GB/T 8313-2018《茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法》、GB/T 8314-2013《茶 游离氨基酸总量的测定》2 项检验标准以对应新增加的儿茶酚、游离氨基酸 2 项检验指标。增加 GB/T 30375-2013《茶叶贮存》，更规范本标准对产品贮存的要求。增加 GB 23350-2023《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》以满足国家对商品包装的要求。增加 GB/T 14487-2017《茶叶感官审评术语》以满足文件中对术语和定义引用的要求。

6、删除 6.7 卫生标准

**修改理由与依据：**同“1 规范性引用文件”第（4）项。

7、6.8 净含量允差

“应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第 75 号。”，修改为“单件定量包装茶叶净含量的规定见《定量包装商品计量监督管理办法》。”

**修改理由与依据：**修改了表述方式。规范了相应内容。

8、7.2 感官指标评审

“按 SB/T 10157 规定执行”，修改为“按 GB/T 23776 规定执行。”

**修改理由与依据：**同“1 规范性引用文件”第（2）项。

9、7.3.1 水分检验



“按 GB/T 8304 规定执行。”，修改为“按 GB/T 5009.3 规定执行。”

**修改理由与依据：**同“1 规范性引用文件”第（1）项。

#### 10、7.3.3 总灰分检验

“按 GB/T 8306 规定执行。”，修改为“按 GB/T 5009.4 规定执行。”

**修改理由与依据：**同“1 规范性引用文件”第（1）项。

#### 11、7.3.6 水溶性灰分检验

“按 GB/T 8307 规定执行。”，修改为“按 GB/T 5009.4 规定执行。”

**修改理由与依据：**同“1 规范性引用文件”第（1）项。

#### 12、7.3.7 酸不溶性灰分检验

“按 GB/T 8308 规定执行。”，修改为“按 GB/T 5009.4 规定执行。”

**修改理由与依据：**同“1 规范性引用文件”第（1）项。

#### 13、7.3.9 茶多酚检验

“按 GB/T 8313 规定执行。”

**修改理由与依据：**同“1 规范性引用文件”第（5）项。

#### 14、7.3.10 游离氨基酸检验

“按 GB/T 8314 规定执行。”

**修改理由与依据：**同“1 规范性引用文件”第（5）项。

#### 15、7.5 净含量允差

“应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第 75 号。”，修改为“按 JJF 1070 规定的方法执行。”

**修改理由与依据：**修改了表述方式。规范了相应内容。

#### 16、标志、标签

删除了原标准中 GB7718 的具体内容，标准中 9.1 条款修订为：

符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志名称及本文件的标准代号，并应同时使用经国家知识产权行政主管部门核准公告的地理标志专用标志。

#### 17、10 包装、运输、贮存

(1)10.1.1 删除“内包装材料应符合 GB 11680、GB 9683 的要求”。

**修改理由与依据：**删除标准中涉及食品安全的内容，标准中不再涉及食品安全指标。

(2) 10.1.2 中“包装规格应符合 SB/T 10035 要求”，修改为“销售和运输包装应符合 GH/T 1070 和 GB 23350 要求”。

**修改理由与依据：**同“1 规范性引用文件”第(2)项。

(3) 10.3.1 中增加“应符合 GB/T 30375 规定”。

**修改理由与依据：**同“1 规范性引用文件”第(5)项。

#### ——第3章与第4章

1、调整了第3章与第4章的顺序。按照新版格式的要求，调整后更合理。

2、根据最新要求，更改了狗牯脑茶术语与定义的表述。

3、更改了狗牯脑茶地理标志产品保护范围的表述，按照最新行政区划的表述，明确了具体保护范围。更改后与原标准保护范围一致。

### ——6.1.2 气候

气候温和，雨量充沛，阳光充足，四季分明，属中亚热带季风湿润区。年平均气温17℃左右，全年无霜期在284d左右，年平均降雨量1471mm，平均日照1720h，日照时间较短，多漫射光，昼夜温差较大。

#### 修改为：

气候温和，雨量充沛，阳光充足，四季分明，属中亚热带季风湿润区。年平均气温**19.1℃**左右，全年无霜期在**350d**左右，年平均降雨量**1525.5mm**，平均日照**1644.6h**，日照时间较短，多漫射光，昼夜温差较大。

**修改理由：**根据县气象局提供近30年气象资料，各气象因子已发生变化。

### ——增加工艺要点

按照标准研讨会专家的意见和建议，文件中增加工艺要点描述内容。

### 7.3.2 工艺要点

### **7.3.2.1 摊青**

不同等级、不同品种、不同时段采摘的鲜叶分开摊青，并设立摊青标识。摊青厚度一般 $\leq 10$  cm，特供特级、贡品特级鲜叶 2 cm左右。清晨或雨后采下的鲜叶，应薄薄摊开，晾干表面水。摊青过程中适时翻叶散热，要求轻翻、翻匀，减少机械损伤。摊放程度以芽叶失水 10%~15%，芽叶稍软、色泽略暗绿、微显清香为适度。

### **7.3.2.2 杀青**

#### **7.3.2.2.1 手工**

锅温 250℃左右投叶，每锅投叶量 0.5 kg~0.75 kg。遵循“高温杀青，先高后低，老叶嫩杀，嫩叶老杀，先闷后抖，抖闷结合，多抖少闷”的原则。

#### **7.3.2.2.2 机械**

杀青设定温度 400℃左右，同时需根据设备类型、鲜叶等级、投叶量等参数合理配置调高低。滚筒杀青机依据出叶口杀青叶叶色、手感和感官调整投叶量，根据杀青叶杀青程度调节筒体的倾斜度控制杀青时间 1min~3min；杀青叶及时吹凉摊放回潮。

#### **7.3.2.2.3 杀青程度**

杀青叶颜色转为暗绿，手握柔软松散，折梗不断，青气消失，茶香逸出，含水量 55%左右。

### **7.3.2.3 初揉**

### **7.3.2.3.1 手工**

使用团揉方式，掌握轻一重一轻；揉捻叶在手心下搓转翻滚，避免揉碎茶叶和成扁条。揉至60%以上芽叶卷缩成条，茶汁少许溢出即可，历时5min~10min。揉捻后及时解块，抖散茶团。

### **7.3.2.3.2 机械**

根据各种型号的揉捻机揉桶容量确定，以装至90%揉桶容量为宜。遵循“先轻后重，逐步加压，轻重交替、最后不加压”的原则，揉捻起始10min左右不加压，揉至成条率60%左右，茶汁稍附于叶表，手摸稍有湿润粘手感为宜；揉捻叶及时解块机解块，进行下一道工序。

### **7.3.2.4 杀二青**

#### **7.3.2.4.1 手工**

锅温先高后低，锅温160℃左右投叶，历时5min~10min，期间保持锅温160℃~130℃，炒至叶色转暗绿，手感稍有粘性，手握难成团，有干茶香时起锅扬散抖凉。

#### **7.3.2.4.2 机械**

按7.3.2.2.2规定操作，筒体温度比杀青时低100℃左右投叶；叶色转为暗绿，稍有刺手感，散发干茶香时出叶，及时吹凉摊放回潮。

### **7.3.2.5 复揉**

按7.3.2.3规定操作，复揉时增加解块次数，揉至成条

率 $>80\%$ ，细胞破坏率 $50\% \sim 70\%$ ，稍有湿润粘手感，芽叶紧卷成形时即可，历时 $15\text{min} \sim 20\text{min}$ 。

### **7.3.2.6 整形提毫**

#### **7.3.2.6.1 手工**

锅温 $80^{\circ}\text{C}$ 左右投叶。炒至手握不成团且不粘锅时，将茶坯拢在两手心中，五指稍曲、并拢，始终朝一个方向搓揉、滚团，将茶坯搓揉五、六次后抖散放入锅中，再揉第二团，如此反复进行。时间 $15\text{min} \sim 20\text{min}$ 。炒至茶坯达到八成干时起锅摊凉，使叶内水分重新分布。

#### **7.3.2.6.2 机械**

温度：温度升到 $180^{\circ}\text{C}$ 左右时投叶。方法：滚筒杀青机通过调节筒体的倾斜度控制茶坯卷曲程度，瓶式炒干机通过炒制时间控制茶坯卷曲程度。时间：滚筒重复滚炒 $2 \sim 3$ 次，每次时间 $1\text{min} \sim 5\text{min}$ ；瓶式时间为 $15\text{min} \sim 20\text{min}$ 。程度：炒至含水率 $10\% \sim 20\%$ ，下机摊凉。

### **7.3.2.7 足干**

#### **7.3.2.7.1 手工**

温度：锅温控制在 $80^{\circ}\text{C}$ 左右。方法：使用炒锅炒干或烘笼烘干。时间：历时 $1\text{h} \sim 1.5\text{h}$ 。程度：含水量小于 $6.5\%$ ，手握茶条成粉，及时摊凉包装后贮存。

#### **7.3.2.7.2 机械**

温度： $90^{\circ}\text{C} \sim 100^{\circ}\text{C}$ 。方法：使用百叶连续自动烘干机，

摊叶以芽叶不重叠为宜；采用瓶式炒干机以低温长炒为宜；使用箱式烘焙机摊叶厚度 2 cm 以内，初始时注意排湿，必要时开门排湿，以避免干茶焖黄和产生熟焖。时间：百叶烘干机 15min~25min，瓶炒和箱式烘焙机 1h~1.5h。程度：炒（烘）至含水率小于 6.5%，手捏茶条能成粉，下机摊凉包装贮存。

### ——6.6 理化指标

为了科学鉴别狗牯脑茶各产品等级，在原 8 项理化指标基础上对特供特级、贡品特级、珍品特级、特级四个产品等级增加茶多酚和游离氨基酸两个指标。

狗牯脑茶理化指标

项目	指标					
	特供特级	贡品特级	珍品特级	特级	壹级	统级
水分(质量分数)/% ≤	6.5					
粉末(质量分数)/% ≤	1.0					
总灰分(质量分数)/% ≤	6.5					
水浸出物(质量分数)/% ≥	38.0					
粗纤维(质量分数)/% ≤	14.0					
水溶性灰分(占总灰分)(质量分数)/% ≥	45.0					
酸不溶性灰分(质量分数)/% ≤	1.0					
水溶性灰分碱度(以KOH计)	1.0~3.0					
茶多酚(质量分数)/% ≥	17.0				/	
游离氨基酸(质量分数)/% ≥	3.0				/	

目前产品检测理化指标

序号	检测项目	标准	特供特级	贡品特级	珍品特级	特级	壹级	统级
1	水分	≤6.5	2.99	3.12	3.48	3.46	4.17	5.59
2	粉末	≤1.0	≤0.1	≤0.1	≤0.1	0.2	0.3	0.2
3	总灰分	≤6.5	5.0	5.3	5.5	5.1	5.6	4.8

4	水浸出物	≥38.0	61.2	59.6	57.8	51.9	53.4	54.2
5	粗纤维	≤14.0	6.96	6.79	7.92	8.98	9.56	9.91
6	水溶性灰分	≥45.0	76.5	78.0	79.0	78.1	74.1	78.9
7	酸不溶性灰分	≤1.0	≤0.1	≤0.1	≤0.1	≤0.1	≤0.1	≤0.1
8	水溶性灰分碱度	1.0~3.0	1.5	1.6	1.7	1.7	1.8	1.7

新增 2 项指标检测数值

序号	检测项目	标准	D-001 组	D-002 组	D-003 组
1	茶多酚	≥17.0	19.8	21.8	19.4
2	游离氨基酸	≥3.0	3.9	3.2	4.6

### ——附录 A 狗牯脑茶地理标志产品保护范围图

将国家标准中狗牯脑茶地理标志产品保护范围增加为遂川县行政区域内五指峰林区管委会所属大坝里分场区域。

**修改理由与依据：**将国家标准中狗牯脑茶地理标志产品保护范围 2008 版所遗漏的遂川县行政区域内五指峰林区管委会所属大坝里分场区域补充完善。

### ——增加参考文献

将最新的法规规章等文件体现在参考文献：“地理标志产品保护办法（国家知识产权局令第 80 号）；地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产权局公告第 354 号）；定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第 70 号）”

## 三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

本文件规定狗牯脑茶的地理标志产品保护范围、原料、生产工艺和产品要求、分析方法、检验规则和标志、包装、



运输、贮存要求等，有助于更好的适应当前的生产实际，规范和提升狗牯脑茶质量，保护地理标志产品。

狗牯脑茶具有深厚的历史渊源和文化底蕴，在行业具有重要影响力和引领性，是中国绿茶发展的典范。是中欧地理标志协定产品。该标准的修订发布，将对保护狗牯脑茶传统工艺的传承和质量特色，在促进品牌发展、产品品质提高、地理标志产品保护以及国际影响力延伸和打击假冒侵权等方面起到积极的作用，产生巨大的社会效益和经济效益。

#### **四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况**

本标准不涉及国际国外标准采标情况。

#### **五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因**

本标准不涉及国际国外标准相关情况。

#### **六、与有关法律、行政法规及相关标准的关系**

本标准为您推荐性国家标准，与现行法律、法规和其他强制性国家标准没有冲突，当中所涉及产品检验方法、检测规则、食品标签、包装等相关要求均直接引用相应的国家标准和行业标准中的规定。

#### **七、重大分歧意见的处理经过和依据**

本标准在制定过程中未涉及重大分歧意见。

#### **八、涉及专利的有关说明**

本标准在编制过程中内容未涉及专利。

## 九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议

该标准 2008 年国标委已批复为推荐性国家标准，修订后建议仍然作为推荐性国家标准。

推荐性国家标准颁布后应做好标准的宣贯工作，标准实施前应及时在公众媒体、行业内部进行公开宣传，能够让消费者增强安全意识，及时引起有关部门领导和从业人员的高度重视。使相关企业能够积极主动的购买相关标准和资料、参加培训、结合本企业实际情况予以学习研究标准并准备贯彻实施标准。

## 十、其他应当说明的事项

为做好该修订版标准的连续性和节约产品包装资源，建议该产品在新修订版本正式实施后，品质应严格按照修订版本的条款规定执行，但拟允许按照原标准要求印刷的包装材料使用期顺延两年。

《地理标志产品质量要求 狗牯脑茶》

国家标准起草工作组

2024 年 12 月

# 附件 1

## 《地理标志产品质量要求 狗牯脑茶》（GB/T 19691）新旧标准条款对照表

2008 年版本		现要求修改版	
原序号及标题	原标准内容	现序号及标题	现标准内容
文件名称	地理标志产品 狗牯脑茶	文件名称	地理标志产品 <b>质量要求</b> 狗牯脑茶
1 范围	<p>本标准规定了狗牯脑茶的地理标志产品保护范围、术语和定义、分级、要求、试验方法、检验规则、标志、标签和包装、运输、贮存。</p> <p>本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的狗牯脑茶。</p>	1 范围	<p>本文件界定了<b>地理标志产品狗牯脑茶</b>的术语，规定了<b>产地范围、产品分级、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期的要求，描述了产地环境和相应的检验方法。</b></p> <p>本文件适用于<b>地理标志产品狗牯脑茶的茶园管理、加工、流通、检验</b>，亦适用于<b>地理标志产品狗牯脑茶的保护和管理。</b></p>
2 规范性引用文件	<p>下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究 是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。</p> <p>GB/T 191 包装储运图示标志</p> <p>GB 2762 食品中污染物限量</p> <p>GB 2763 食品中农药最大残留限量</p> <p>GB 7718 预包装食品标签通则</p> <p>GB/T 8302 茶 取样</p> <p>GB/T 8304 茶 水分测定(GB/T 8304-2002,eqv ISO 1573:1980)</p> <p>GB/T 8305 茶 水浸出物测定(GB/T 8305-2002,eqv ISO 9768:1994)</p> <p>GB/T 8306 茶 总灰分测定(GB/T 8306-2002,eqv ISO 1575:1987)</p>	2 规范性引用文件	<p>下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。</p> <p>GB/T 191 包装储运图示标志</p> <p><b>GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定</b></p> <p><b>GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定</b></p> <p>GB/T 8302 茶 取样</p> <p>GB/T 8305 茶 水浸出物测定</p> <p>GB/T 8309 茶 水溶性灰分碱度测定</p> <p>GB/T 8310 茶 粗纤维测定</p> <p>GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定</p> <p><b>GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测</b> <b>方法</b></p>

	<p>GB/T 8307 茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定(GB/T 8307—2002,eqv ISO 1576:1988)</p> <p>GB/T 8308 茶 酸不溶性灰分测定(GB/T 8308—2002,cqv ISO 1577:1987)</p> <p>GB/T 8309 茶 水溶性灰分碱度测定(GB/T 8309—2002,eqv ISO 1578:1975)</p> <p>GB/T 8310 茶 粗纤维测定</p> <p>GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定</p> <p>GB 9683 复合食品包装袋卫生标准</p> <p>GB 11680 食品包装用原纸卫生标准</p> <p>SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件</p> <p>SB/T 10157 茶叶感官审评方法</p> <p>国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》</p>		<p>GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定</p> <p>GB/T 14487 茶叶感官审评术语</p> <p>GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品</p> <p>GB/T 23776 茶叶感官审评方法</p> <p>GB/T 30375 茶叶贮存</p> <p>GH/T 1070 茶叶包装通则</p> <p>JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则</p>
3 地理标志产品保护范围	狗牯脑茶地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，为江西省遂川县现辖行政区域，见附录 A。	4 产地范围	狗牯脑茶地理标志产品产地范围限于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围，即江西省遂川县现辖行政区域，具体范围按附录 A。
4 术语和定义	下列术语和定义适用于本标准。	3 术语和定义	GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。
4.1 狗牯脑茶 Gougunao tea	在本标准第 3 章规定的范围内，采自当地茶树品种或选用适宜的良种进行繁育、栽培的茶树幼嫩芽叶，经独特的传统工艺加工而成。具有条索紧结秀丽、色泽嫩绿油润、香气清鲜幽雅、汤色杏绿清亮、滋味鲜爽浓醇、回味甘爽悠长及叶底鲜活明亮等主要品质特征的绿茶。	3.1 狗牯脑茶 Gougunao tea	在地理标志产品产地范围内的自然环境条件下，采自当地茶树品种或选用适宜的良种进行繁育、栽培的茶树幼嫩芽叶，经独特的传统工艺加工而成。具有条索紧结秀丽、色泽嫩绿油润、香气清鲜幽雅、汤色杏绿清亮、滋味鲜爽浓醇、回味甘爽悠长及叶底鲜活明亮等主要品质特征的绿茶。
5 分级	狗牯脑茶按产品质量分为特供特级(俗称“特贡”)、贡品特级(俗称“贡品”)、珍品特级(俗称“珍品”)、特级、壹级、统级六个等级。	5 产品分级	狗牯脑茶按产品质量分为特供特级(俗称“特贡”)、贡品特级(俗称“贡品”)、珍品特级(俗称“珍品”)、特级、壹级、统级六个等级。
6 要求		6 产地环境	
6.1 自然环境	丘陵山地为主，属罗霄山脉南麓，茶树主要分布在海	6.1 地理特征	丘陵山地为主，属罗霄山脉南麓，茶树主要分布在海

6.1.1 地貌	拔 450m 以上。		拔 450m 以上。
6.1.2 气候	气候温和,雨量充沛,阳光充足,四季分明,属中亚热带季风湿润区。年平均气温 17℃左右,全年无霜期在 284d 左右,年平均降雨量 1471mm,平均日照 1720h,日照时间较短,多漫射光,昼夜温差较大。	6.2 气候特征	气候温和,雨量充沛,阳光充足,四季分明,属中亚热带季风湿润区。年平均气温 19.1℃左右,全年无霜期在 350d 左右,年平均降雨量 1525.5mm,平均日照 1644.6h,日照时间较短,多漫射光,昼夜温差较大。 <b>注:以上数值均采用近 30 年的平均数值。</b>
6.1.3 土壤	中、低山沟土壤类型为山地黄壤、黄棕壤、棕壤和麻砂泥土。低山、丘陵沟谷区土壤类型为红壤和山地黄壤。土壤有机质含量不少于 3.0%,pH 值 5.0~6.5。	6.3 土壤	中、低山沟土壤类型为山地黄壤、黄棕壤、棕壤和麻砂泥土。低山、丘陵沟谷区土壤类型为红壤和山地黄壤。土壤有机质含量不少于 3.0%,pH 值 5.0~6.5。
6.1.4 植被	本地区森林植被覆盖率不少于 70%,茶树种植区利用山坡及山脚地开垦,开垦时保护和恢复山顶、山腰及道路旁的用材林和经济林植被。	6.4 植被	本地区森林植被覆盖率不少于 70%,茶树种植区利用山坡及山脚地开垦,开垦时保护和恢复山顶、山腰及道路旁的用材林和经济林植被。
		7 技术要求	
6.2 茶园管理		7.1 茶园管理	
6.2.1 幼龄期	主要包括抗旱保苗、移丛补缺、中耕除草、合理追肥、增肥改土、定型修剪、打顶轻采和病虫害防治。	7.1.1 幼龄期	主要包括抗旱保苗、移丛补缺、中耕除草、合理追肥、增肥改土、定型修剪、打顶轻采和病虫害防治。
6.2.2 成龄期	主要包括中耕除草、深耕改土、茶园施肥、铺草和灌溉、合理采摘、防治病虫害和茶园修剪。	7.1.2 成龄期	主要包括中耕除草、深耕改土、茶园施肥、铺草和灌溉、合理采摘、防治病虫害和茶园修剪。
6.3 鲜叶采摘	特供特级于清明前单芽,贡品特级于谷雨前单芽,珍品特级于立夏前一芽一叶初展,特级于立夏前一芽一叶开展,壹级、统级于清明至处暑时节一芽二叶开展同等嫩度的对夹叶,每批采下的鲜叶嫩度、匀度、净度、鲜度应基本一致。	7.2 鲜叶采摘	特供特级于清明前单芽,贡品特级于谷雨前单芽,珍品特级于立夏前一芽一叶初展,特级于立夏前一芽一叶开展,壹级、统级于清明至处暑时节一芽二叶开展同等嫩度的对夹叶,每批采下的鲜叶嫩度、匀度、净度、鲜度应基本一致。
		7.3 制作工艺	
6.4 工艺流程	鲜叶采摘→摊青→杀青→初揉→杀二青→复揉→整形提毫→足干。	7.3.1 工艺流程	鲜叶采摘→摊青→杀青→初揉→杀二青→复揉→整形提毫→足干。

		<b>7.3.2 工艺要点</b>	
		<b>7.3.2.1 摊青</b>	不同等级、不同品种、不同时段采摘的鲜叶分开摊青，并设立摊青标识。摊青厚度一般 $\leq 10$ cm，特供特级、贡品特级鲜叶 2 cm 左右。清晨或雨后采下的鲜叶，应薄薄摊开，晾干表面水。摊青过程中适时翻叶散热，要求轻翻、翻匀，减少机械损伤。摊放程度以芽叶失水 10%~15%，芽叶稍软、色泽略暗绿、微显清香为适度。
		<b>7.3.2.2 杀青</b> <b>7.3.2.2.1 手工</b>	锅温 250℃ 左右投叶，每锅投叶量 0.5 kg~0.75 kg。遵循“高温杀青，先高后低，老叶嫩杀，嫩叶老杀，先闷后抖，抖闷结合，多抖少闷”的原则。
		<b>7.3.2.2.2 机械</b>	杀青设定温度 400℃ 左右，同时需根据设备类型、鲜叶等级、投叶量等参数合理配置调高低。滚筒杀青机依据出叶口杀青叶叶色、手感和感官调整投叶量，根据杀青叶杀青程度调节筒体的倾斜度控制杀青时间 1min~3min；杀青叶及时吹凉摊放回潮。
		<b>7.3.2.2.3 杀青程度</b>	杀青叶颜色转为暗绿，手握柔软松散，折梗不断，青气消失，茶香逸出，含水量 55% 左右。
		<b>7.3.2.3 初揉</b> <b>7.3.2.3.1 手工</b>	使用团揉方式，掌握轻—重—轻；揉捻叶在手心下搓转翻滚，避免揉碎茶叶和成扁条。揉至 60% 以上芽叶卷缩成条，茶汁少许溢出即可，历时 5min~10min。揉捻后及时解块，抖散茶团。
		<b>7.3.2.3.2 机械</b>	根据各种型号的揉捻机揉桶容量确定，以装至 90% 揉桶容量为宜。遵循“先轻后重，逐步加压，轻重交替、最后不加压”的原则，揉捻起始 10min 左右不加压，揉至成条率 60% 左右，茶汁稍附于叶表，手摸稍有湿润粘手感为宜；揉捻叶及时解块机解块，进行下一道工序。

		7.3.2.4 杀二青 7.3.2.4.1 手工	锅温先高后低，锅温 160℃左右投叶，历时 5min~10min，期间保持锅温 160℃~130℃，炒至叶色转暗绿，手感稍有粘性，手握难成团，有干茶香时起锅扬散抖凉。
		7.3.2.4.2 机械	按 7.3.2.2.2 规定操作，筒体温度比杀青时低 100℃左右投叶；叶色转为暗绿，稍有刺手感，散发干茶香时出叶，及时吹凉摊放回潮。
		7.3.2.5 复揉	按 7.3.2.3 规定操作，复揉时增加解块次数，揉至成条率>80%，细胞破坏率 50%~70%，稍有湿润粘手感，芽叶紧卷成形时即可，历时 15min~20min。
		7.3.2.6 整形提毫 7.3.2.6.1 手工	锅温 80℃左右投叶。炒至手握不成团且不粘锅时，将茶坯拢在两手心中，五指稍曲、并拢，始终朝一个方向搓揉、滚团，将茶坯搓揉五、六次后抖散放入锅中，再揉第二团，如此反复进行。时间 15min~20min。炒至茶坯达到八成干时起锅摊凉，使叶内水分重新分布。
		7.3.2.6.2 机械	温度控制在 180℃左右时投叶，使用滚筒杀青机重复滚炒 2~3 次，每次用时 1min~5min；或使用瓶式炒干机滚炒 15min~20min；炒至含水率 10%~20%，下机摊凉。
		7.3.2.7 足干 7.3.2.7.1 手工	锅温控制在 80℃左右，使用炒锅炒干或烘笼烘干。历时 1h~1.5h。含水量小于 6.5%，手捏茶条成粉，及时摊凉包装后贮存。
		7.3.2.7.2 机械	温度控制在 90℃~100℃，使用百叶连续自动烘干机，摊叶厚度以芽叶不重叠为宜；采用瓶式炒干机以低温长炒为宜；使用箱式烘焙机摊叶厚度 2 cm 以内，初始时注意排

湿，必要时开门排湿，以避免干茶焖黄和产生熟焖。百叶烘干机时间为 15min~25min，瓶炒和箱式烘焙机时间为 1h~1.5h。炒（烘）至含水率小于 6.5%，手捏茶条成粉，下机摊凉包装贮存。

## 7.4 成品茶

### 6.5 感官指标

各级茶的感官指标应符合表 1 要求。

表 1 狗牯脑茶感官指标

级别	项 目							
	外 形				内 质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特供特级	细嫩微卷 匀整纤秀	嫩绿披毫	匀整	洁净	嫩香高锐 带花香	鲜醇甘甜	杏绿明亮	嫩绿鲜活
贡品特级	细紧微卷匀整	黛绿多毫	匀整	洁净	清香高郁 尚有花香	鲜醇回甘	杏绿明亮	嫩绿匀齐

表 1 (续)

级别	项 目							
	外 形				内 质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
珍品特级	细紧微卷 整齐	绿润	匀整	洁净	清香持久	鲜浓爽口	黄绿明亮	黄绿均整
特级	紧结卷曲 尚匀整	尚绿润	匀整	洁净	清 香	醇厚回甘	黄绿明亮	黄绿完整
壹级	紧实卷曲	黄绿	尚匀整	尚净	尚清香	浓厚	绿黄尚亮	绿黄完整
统级	壮实卷曲	墨绿	尚匀整	尚净	纯 正	尚浓厚	黄尚亮	绿黄尚整

### 7.4.1 感官指标

各级茶的感官指标应符合表 1 要求。

表1 狗牯脑茶感官指标<sup>①</sup>

级别 <sup>②</sup>	项目 <sup>③</sup>							
	外形 <sup>④</sup>				内质 <sup>⑤</sup>			
	条索 <sup>⑥</sup>	色泽 <sup>⑦</sup>	整碎 <sup>⑧</sup>	净度 <sup>⑨</sup>	香气 <sup>⑩</sup>	滋味 <sup>⑪</sup>	汤色 <sup>⑫</sup>	叶底 <sup>⑬</sup>
特供特级 <sup>⑭</sup>	细嫩微卷 <sup>⑮</sup> 匀整纤秀 <sup>⑯</sup>	嫩绿披毫 <sup>⑰</sup>	匀整 <sup>⑱</sup>	洁净 <sup>⑲</sup>	嫩香高锐 <sup>⑳</sup> 带花香 <sup>㉑</sup>	鲜醇甘甜 <sup>㉒</sup>	杏绿明亮 <sup>㉓</sup>	嫩绿鲜活 <sup>㉔</sup>
贡品特级 <sup>㉕</sup>	细紧微卷 <sup>㉖</sup> 匀整 <sup>㉗</sup>	黛绿多毫 <sup>㉘</sup>	匀整 <sup>㉙</sup>	洁净 <sup>㉚</sup>	清香高郁 <sup>㉛</sup> 尚有花香 <sup>㉜</sup>	鲜醇回甘 <sup>㉝</sup>	杏绿明亮 <sup>㉞</sup>	嫩绿匀齐 <sup>㉟</sup>
珍品特级 <sup>㊱</sup>	细紧微卷 <sup>㊲</sup> 整齐 <sup>㊳</sup>	绿润 <sup>㊴</sup>	匀整 <sup>㊵</sup>	洁净 <sup>㊶</sup>	清香持久 <sup>㊷</sup>	鲜浓爽口 <sup>㊸</sup>	黄绿明亮 <sup>㊹</sup>	黄绿匀整 <sup>㊺</sup>
特级 <sup>㊻</sup>	紧结卷曲 <sup>㊼</sup> 尚匀整 <sup>㊽</sup>	尚绿润 <sup>㊾</sup>	匀整 <sup>㊿</sup>	洁净 <sup>㋀</sup>	清 香 <sup>㋁</sup>	醇厚回甘 <sup>㋂</sup>	黄绿明亮 <sup>㋃</sup>	黄绿完整 <sup>㋄</sup>
壹级 <sup>㋅</sup>	紧实卷曲 <sup>㋆</sup>	黄绿 <sup>㋇</sup>	尚匀整 <sup>㋈</sup>	尚净 <sup>㋉</sup>	尚清香 <sup>㋊</sup>	浓厚 <sup>㋋</sup>	绿黄尚亮 <sup>㋌</sup>	绿黄完整 <sup>㋍</sup>
统级 <sup>㋎</sup>	壮实卷曲 <sup>㋏</sup>	墨绿 <sup>㋐</sup>	尚匀整 <sup>㋑</sup>	尚净 <sup>㋒</sup>	纯 正 <sup>㋓</sup>	尚浓厚 <sup>㋔</sup>	黄尚亮 <sup>㋕</sup>	绿黄尚整 <sup>㋖</sup>

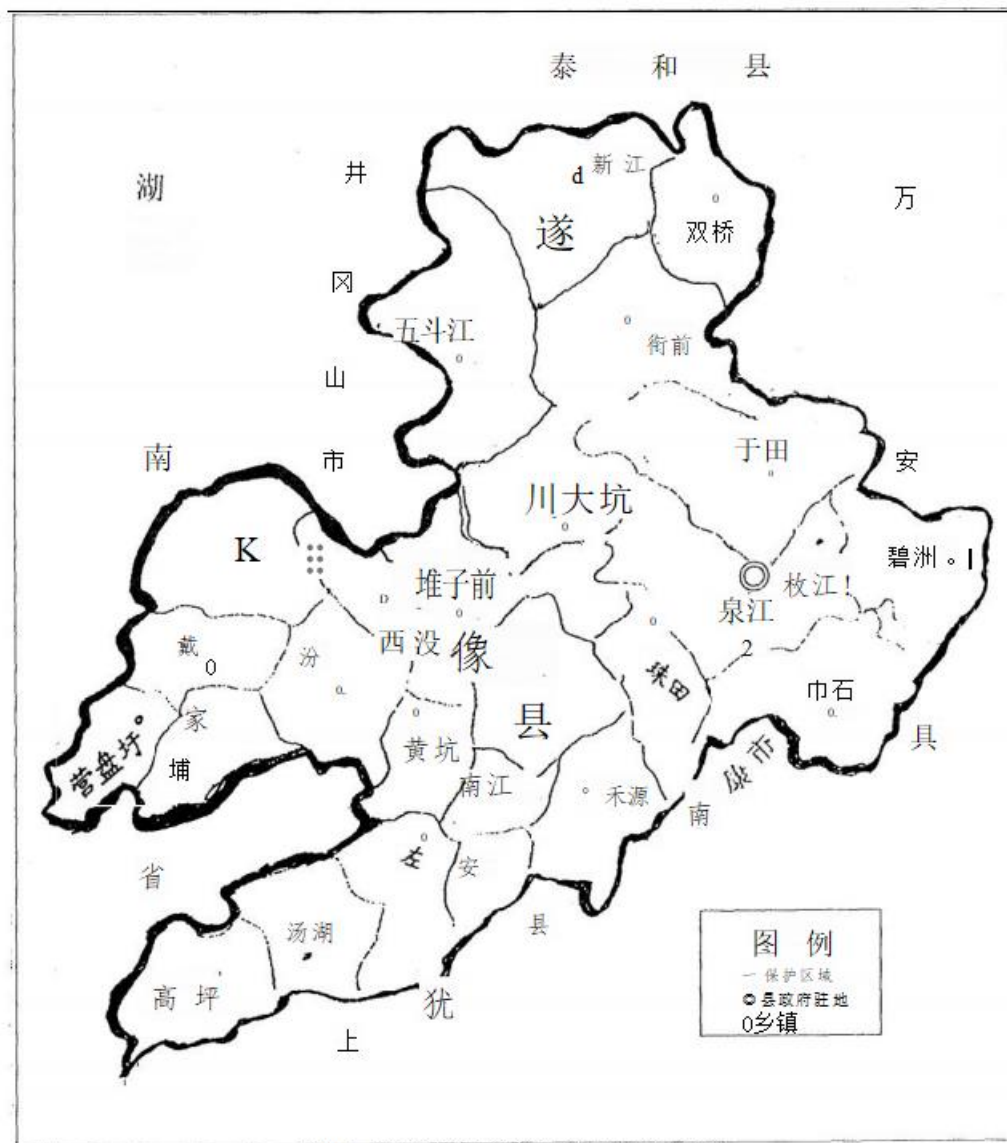


<p>6.6 理化指标</p>	<p>应符合表 2 规定。</p> <p style="text-align: center;"><b>表 2 狗牯脑茶理化指标</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">项 目</th> <th style="width: 40%;">指 标</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水分(质量分数)/%</td> <td style="text-align: center;">≤ 6.5</td> </tr> <tr> <td>粉末(质量分数)/%</td> <td style="text-align: center;">≤ 1.0</td> </tr> <tr> <td>总灰分(质量分数)/%</td> <td style="text-align: center;">≤ 6.5</td> </tr> <tr> <td>水浸出物(质量分数)/%</td> <td style="text-align: center;">≥ 38.0</td> </tr> <tr> <td>粗纤维(质量分数)/%</td> <td style="text-align: center;">≤ 14.0</td> </tr> <tr> <td>水溶性灰分(占总灰分)(质量分数)/%</td> <td style="text-align: center;">≥ 45.0</td> </tr> <tr> <td>酸不溶性灰分(质量分数)/%</td> <td style="text-align: center;">≤ 1.0</td> </tr> <tr> <td>水溶性灰分碱度(以 KOH 计)</td> <td style="text-align: center;">1.0~3.0</td> </tr> </tbody> </table>	项 目	指 标	水分(质量分数)/%	≤ 6.5	粉末(质量分数)/%	≤ 1.0	总灰分(质量分数)/%	≤ 6.5	水浸出物(质量分数)/%	≥ 38.0	粗纤维(质量分数)/%	≤ 14.0	水溶性灰分(占总灰分)(质量分数)/%	≥ 45.0	酸不溶性灰分(质量分数)/%	≤ 1.0	水溶性灰分碱度(以 KOH 计)	1.0~3.0	<p>7.4.2 理化指标</p>	<p>应符合表 2 规定。</p> <p style="text-align: center;"><b>表2 狗牯脑茶理化指标<sup>4)</sup></b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="width: 60%;">项目<sup>4)</sup></th> <th colspan="6">指标<sup>4)</sup></th> </tr> <tr> <th style="width: 10%;">特供特级<sup>4)</sup></th> <th style="width: 10%;">贡品特级<sup>4)</sup></th> <th style="width: 10%;">珍品特级<sup>4)</sup></th> <th style="width: 10%;">特级<sup>4)</sup></th> <th style="width: 10%;">壹级<sup>4)</sup></th> <th style="width: 10%;">统级<sup>4)</sup></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水分(质量分数)/%</td> <td style="text-align: center;">≤<sup>4)</sup></td> <td colspan="5" style="text-align: center;">6.5<sup>4)</sup></td> </tr> <tr> <td>粉末(质量分数)/%</td> <td style="text-align: center;">≤<sup>4)</sup></td> <td colspan="5" style="text-align: center;">1.0<sup>4)</sup></td> </tr> <tr> <td>总灰分(质量分数)/%</td> <td style="text-align: center;">≤<sup>4)</sup></td> <td colspan="5" style="text-align: center;">6.5<sup>4)</sup></td> </tr> <tr> <td>水浸出物(质量分数)/%</td> <td style="text-align: center;">≥<sup>4)</sup></td> <td colspan="5" style="text-align: center;">38.0<sup>4)</sup></td> </tr> <tr> <td>粗纤维(质量分数)/%</td> <td style="text-align: center;">≤<sup>4)</sup></td> <td colspan="5" style="text-align: center;">14.0<sup>4)</sup></td> </tr> <tr> <td>水溶性灰分(占总灰分)(质量分数)/%</td> <td style="text-align: center;">≥<sup>4)</sup></td> <td colspan="5" style="text-align: center;">45.0<sup>4)</sup></td> </tr> <tr> <td>酸不溶性灰分(质量分数)/%</td> <td style="text-align: center;">≤<sup>4)</sup></td> <td colspan="5" style="text-align: center;">1.0<sup>4)</sup></td> </tr> <tr> <td>水溶性灰分碱度(以KOH计)</td> <td style="text-align: center;"><sup>4)</sup></td> <td colspan="5" style="text-align: center;">1.0~3.0<sup>4)</sup></td> </tr> <tr> <td>茶多酚(质量分数)/%</td> <td style="text-align: center;">≥<sup>4)</sup></td> <td colspan="3" style="text-align: center;">17.0<sup>4)</sup></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">/<sup>4)</sup></td> </tr> <tr> <td>游离氨基酸(质量分数)/%</td> <td style="text-align: center;">≥<sup>4)</sup></td> <td colspan="3" style="text-align: center;">3.0<sup>4)</sup></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">/<sup>4)</sup></td> </tr> </tbody> </table>	项目 <sup>4)</sup>	指标 <sup>4)</sup>						特供特级 <sup>4)</sup>	贡品特级 <sup>4)</sup>	珍品特级 <sup>4)</sup>	特级 <sup>4)</sup>	壹级 <sup>4)</sup>	统级 <sup>4)</sup>	水分(质量分数)/%	≤ <sup>4)</sup>	6.5 <sup>4)</sup>					粉末(质量分数)/%	≤ <sup>4)</sup>	1.0 <sup>4)</sup>					总灰分(质量分数)/%	≤ <sup>4)</sup>	6.5 <sup>4)</sup>					水浸出物(质量分数)/%	≥ <sup>4)</sup>	38.0 <sup>4)</sup>					粗纤维(质量分数)/%	≤ <sup>4)</sup>	14.0 <sup>4)</sup>					水溶性灰分(占总灰分)(质量分数)/%	≥ <sup>4)</sup>	45.0 <sup>4)</sup>					酸不溶性灰分(质量分数)/%	≤ <sup>4)</sup>	1.0 <sup>4)</sup>					水溶性灰分碱度(以KOH计)	<sup>4)</sup>	1.0~3.0 <sup>4)</sup>					茶多酚(质量分数)/%	≥ <sup>4)</sup>	17.0 <sup>4)</sup>			/ <sup>4)</sup>		游离氨基酸(质量分数)/%	≥ <sup>4)</sup>	3.0 <sup>4)</sup>			/ <sup>4)</sup>	
项 目	指 标																																																																																																							
水分(质量分数)/%	≤ 6.5																																																																																																							
粉末(质量分数)/%	≤ 1.0																																																																																																							
总灰分(质量分数)/%	≤ 6.5																																																																																																							
水浸出物(质量分数)/%	≥ 38.0																																																																																																							
粗纤维(质量分数)/%	≤ 14.0																																																																																																							
水溶性灰分(占总灰分)(质量分数)/%	≥ 45.0																																																																																																							
酸不溶性灰分(质量分数)/%	≤ 1.0																																																																																																							
水溶性灰分碱度(以 KOH 计)	1.0~3.0																																																																																																							
项目 <sup>4)</sup>	指标 <sup>4)</sup>																																																																																																							
	特供特级 <sup>4)</sup>	贡品特级 <sup>4)</sup>	珍品特级 <sup>4)</sup>	特级 <sup>4)</sup>	壹级 <sup>4)</sup>	统级 <sup>4)</sup>																																																																																																		
水分(质量分数)/%	≤ <sup>4)</sup>	6.5 <sup>4)</sup>																																																																																																						
粉末(质量分数)/%	≤ <sup>4)</sup>	1.0 <sup>4)</sup>																																																																																																						
总灰分(质量分数)/%	≤ <sup>4)</sup>	6.5 <sup>4)</sup>																																																																																																						
水浸出物(质量分数)/%	≥ <sup>4)</sup>	38.0 <sup>4)</sup>																																																																																																						
粗纤维(质量分数)/%	≤ <sup>4)</sup>	14.0 <sup>4)</sup>																																																																																																						
水溶性灰分(占总灰分)(质量分数)/%	≥ <sup>4)</sup>	45.0 <sup>4)</sup>																																																																																																						
酸不溶性灰分(质量分数)/%	≤ <sup>4)</sup>	1.0 <sup>4)</sup>																																																																																																						
水溶性灰分碱度(以KOH计)	<sup>4)</sup>	1.0~3.0 <sup>4)</sup>																																																																																																						
茶多酚(质量分数)/%	≥ <sup>4)</sup>	17.0 <sup>4)</sup>			/ <sup>4)</sup>																																																																																																			
游离氨基酸(质量分数)/%	≥ <sup>4)</sup>	3.0 <sup>4)</sup>			/ <sup>4)</sup>																																																																																																			
<p>6.7 卫生标准</p>	<p>应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。</p>		<p style="text-align: center;"><b>删除</b></p>																																																																																																					
<p>6.8 净含量允差</p>	<p>应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号。</p>	<p>7.5 净含量</p>	<p style="text-align: center;"><b>单件定量包装茶叶净含量的规定见《定量包装商品计量监督管理办法》。</b></p>																																																																																																					
<p>7 试验方法</p> <p>7.1 抽样</p>	<p>按 GB/T 8302 规定执行。</p>	<p>8 检验方法</p> <p>8.1 抽样</p>	<p>按 GB/T 8302 规定执行。</p>																																																																																																					
<p>7.2 感官指标评审</p>	<p>按 SB/T 10157 规定执行。</p>	<p>8.2 感官指标评审</p>	<p>按 GB/T 23776 规定执行。</p>																																																																																																					
<p>7.3 理化指标</p> <p>7.3.1 水分检验</p> <p>7.3.2 粉末检验</p> <p>7.3.3 总灰分检验</p> <p>7.3.4 水浸出物检验</p>	<p>按 GB/T 8304 规定执行。</p> <p>按 GB/T 8311 规定执行。</p> <p>按 GB/T 8306 规定执行。</p> <p>按 GB/T 8305 规定执行。</p>	<p>8.3 理化指标</p>	<p>8.3.1 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。</p> <p>8.3.2 粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。</p> <p>8.3.3 总灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。</p> <p>8.3.4 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。</p> <p>8.3.5 粗纤维按 GB/T 8310 规定的方法测定。</p>																																																																																																					

7.3.5 粗纤维检验	按 GB/T 8310 规定执行。		8.3.6 水溶性灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。
7.3.6 水溶性灰分检验	按 GB/T 8307 规定执行。		8.3.7 酸不溶性灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。
7.3.7 酸不溶性灰分检验	按 GB/T 8308 规定执行。		8.3.8 不溶性灰分碱度按 GB/T 8309 规定的方法测定。
7.3.8 水溶性灰分碱度检验	按 GB/T 8309 规定执行。		8.3.9 茶多酚按 GB/T 8313 规定的方法测定。
			8.3.10 游离氨基酸按 GB/T 8314 规定的方法测定。
7.4 卫生指标	按 GB 2762、GB 2763 规定执行。		删除
7.5 净含量允差	按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号执行。	8.4 净含量	按 JJF 1070 规定的方法执行。
8 检验规则		9 检验规则	
8.1 组批	在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。	9.1 组批	在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。
8.2 抽样	每批随机抽取样品 2kg。	9.2 抽样	每批随机抽取样品 2kg。
8.3 出厂检验		9.3 出厂检验	
8.3.1	出厂检验项目为感官指标,水分,总灰分和粉末,净含量偏差。	9.3.1	出厂检验项目为感官指标,水分,总灰分和粉末,净含量偏差。
8.3.2	产品应经过质检部门的检验,签发产品质量合格证后,方可出厂。	9.3.2	产品应经过检验合格,签发产品质量合格证后,方可出厂。
8.4 型式检验		9.4 型式检验	
8.4.1	有下列情况之一时,应对产品质量进行型式检验。 a) 工艺有较大变化时;	9.4.1	有下列情况之一时,应对产品质量进行型式检验。 a) 工艺有较大变化时;

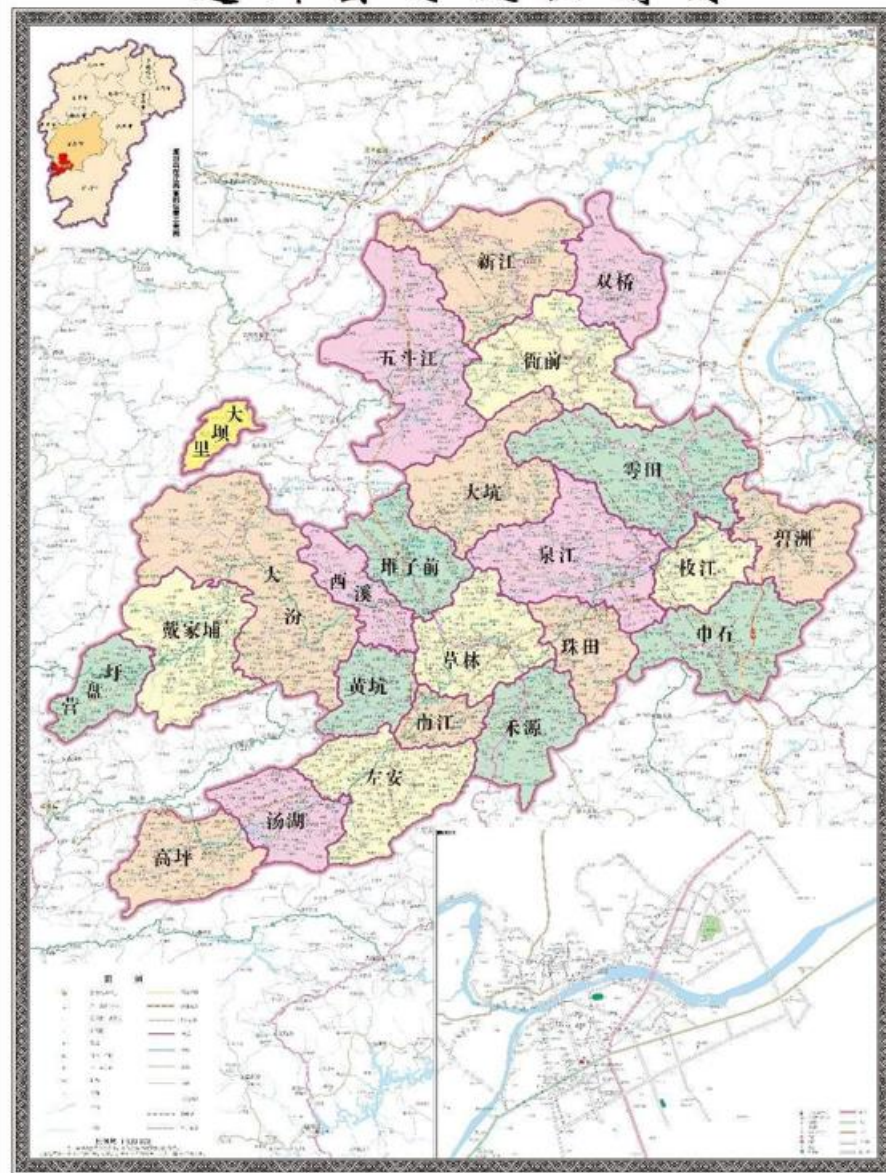
	<p>b) 产品长期停产后恢复生产时;</p> <p>c) 出厂检验结果与型式检验有较大差异时;</p> <p>d) 国家质量监督部门提出型式检验要求时;</p> <p>e) 合同规定时。</p>		<p>b) 产品长期停产后恢复生产时;</p> <p>c) 出厂检验结果与型式检验有较大差异时;</p> <p>d) 国家质量监督部门提出型式检验要求时;</p> <p>e) 合同规定时。</p>
8.4.2	型式检验项目为 6.5~6.8 所列的检验项目。	9.4.2	型式检验项目为 7.4、7.5 所列的检验项目。
8.5 判定规则		9.5 判定规则	
8.5.1	凡劣变、有污染、有异气味和卫生指标不合格的产品，均判为不合格产品，并不得复检。	9.5.1	凡劣变、有污染、有异气味和卫生指标不合格的产品，均判为不合格产品，并不得复检。
8.5.2	除 8.5.1 规定的项目外，检验结果如有一项指标不符合本标准要求时，可按 8.2 规定从原样中抽取双份样品，对不合格项目进行复检，复检结果符合要求可定为合格，如仍不合格，则判为不合格产品。	9.5.2	除 9.5.1 规定的项目外，检验结果如有一项指标不符合本标准要求时，可按 9.2 规定从原样中抽取双份样品，对不合格项目进行复检，复检结果符合要求可定为合格，如仍不合格，则判为不合格产品。
9 标志、标签	获得批准后，产品外包装上可使用地理标志产品保护专用标志和产区名称。标签应符合 GB 7718 的规定。	10 标志、标签	符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志名称及本文件的标准代号，并应同时使用经国家知识产权行政主管部门核准公告的地理标志专用标志。
9.1		10.1	
9.2	运输包装箱的图式标志应符合 GB/T 191 的规定。	10.2	运输包装箱的图式标志应符合 GB/T 191 的规定。
10 包装、运输、贮存	10.1.1 内包装材料应符合 GB 11680、GB9683 的要求。	11 包装、运输、贮存和保质期	外包装盒及包装容器应采用干燥、清洁、无异味以及不影响茶叶品质且符合卫生要求的材料制作，包装应牢固、密封、防潮，以保护茶品质。运输包装、销售包装应符合 GH/T 1070 和 GB 23350 要求。
10.1 包装	10.1.2 外包装盒及包装容器应采用干燥、清洁、无异味以及不影响茶品质且符合卫生要求的材料制作，包装应牢固、密封、防潮、以保护茶品质。包装规格应符合 SB/T 10035 要求。	11.1 包装	
10.2 运输	运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有异味等损害茶品质的货物混装运输，并避免剧烈撞击、重压。	11.2 运输	运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有异味等损害茶品质的货物混装运输，并避免剧烈撞击、重压。

<p>10.3 贮存</p> <p>10.3.1</p>	<p>产品应贮存在清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的专用仓库中,避免在阳光直射和高温高湿处存放;严禁与有毒、有异味(气)、易污染的物品混放。</p>	<p>11.3 贮存</p>	<p>应符合 GB/T 30375 规定。产品应贮存在清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的专用仓库中,避免在阳光直射和高温高湿处存放;严禁与有毒、有异味(气)、易污染的物品混放。</p>
<p>10.3.2</p>	<p>在上述贮存条件下,产品自生产日期起保质期 18 个月。</p>	<p>11.4 保质期</p>	<p>在上述贮存条件下,产品自生产日期起保质期 18 个月。</p>
<p>附录 A</p> <p>(规范性附录)</p>	<p>狗牯脑茶地理标志产品保护范围图</p>	<p>附录 A</p> <p>(规范性)</p>	<p><b>地理标志产品狗牯脑茶产地范围</b></p> <p>地理标志产品狗牯脑茶产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。</p>



图A.1 狗牯脑茶地理标志产品保护范围图

## 遂川县行政区划图



图A.1 地理标志产品产地范围图