

DB34

安徽省地方标准

DB 34/T 430—2018

代替 DB34/T 430-2004

地理标志产品 岳西翠兰

Product of geographical indication- Yue xi cui lan

2018 - 04 - 16 发布

2018 - 05 - 16 实施

安徽省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》和 GB/T 1.1-2009 给定的规则起草。

本标准代替 DB34/T 430-2004《岳西翠兰茶》。

本标准与 DB34/T 430-2004 相比主要变化为：

——根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》，修改标准名称；

——增加了地理标志产品保护范围，见 4；

——调整了鲜叶分级标准，见 7.1；

——修改了感官指标项目，见 7.2；

——修改了理化指标项目，见 7.3；

——增加了质量安全指标，见 7.4。

本标准由岳西县市场管理监督局提出。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：岳西县茶业协会、岳西县农业委员会、岳西县茶叶局、岳西县市场监督管理局。

本标准主要起草人：徐卫兵、焦丰宝、钱子华、方再友、丁天生、胡流芳、蒋本勤、陈庆昌、王长生、荣光明。

地理标志产品 岳西翠兰

1 范围

本标准规定了地理标志产品岳西翠兰保护范围、产地、分级、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的岳西翠兰。

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 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件
- SB/T 10037 红茶、绿茶、花茶 运输包装
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB34/T 431 岳西翠兰茶生产加工技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

岳西翠兰 Yue xi cui lan

选用岳西县境内栽培的适制岳西翠兰的茶树良种鲜叶，采用岳西翠兰特定的加工工艺制作而成的茶。具有“翠绿鲜活、芽叶相连、舒展匀整、清香持久、鲜醇爽口”的品质特征。

4 地理标志产品保护范围

地理标志产品岳西翠兰保护范围限于国家质检总局2013年第175号《关于批准对戎子酒庄葡萄酒等产品实施地理标志产品保护的公告》批准的范围。

岳西翠兰产地范围为安徽省岳西县现辖行政区域，见附录 A。

5 产地及加工工艺

5.1 产地

应符合 DB34/T 431 的规定。

5.2 加工工艺

鲜叶 → 摊放 → 头锅 → 二锅 → 摊凉 → 毛火 → 摊凉 → 足火 → 包装。

具体要求应符合 DB34/T 431 的规定。

6 分级

岳西翠兰分为特一级、特二级、一级、二级。

7 要求

7.1 鲜叶

各级鲜叶质量标准符合表1 的规定。

表1 各级鲜叶质量指标

级 别	芽 叶 嫩 度	芽 叶 质 量 要 求	叶 色
特 一 级	一芽一叶初展及以上	芽头肥壮，匀齐	嫩黄绿
特 二 级	一芽一叶开展及以上	芽叶完整，匀齐	嫩绿
一 级	一芽二叶初展为主	芽叶完整，较匀齐	绿
二 级	一芽二叶开展为主	芽叶完整，较匀齐	绿

7.2 感官指标

各级感官指标应符合表2 的规定。

表2 各级感官指标

级 别	外 形	内 质			
		汤 色	香 气	滋 味	叶 底
特一级	芽头壮实，色泽翠绿鲜活，匀净	嫩绿、明亮	嫩香、清鲜	鲜爽、回甘	嫩黄绿、匀亮
特二级	芽叶肥壮，翠绿鲜润，匀净	嫩绿、明亮	清香、高爽	鲜醇、回甘	嫩绿、匀亮

表2 (续)

级 别	外 形	内 质			
		汤 色	香 气	滋 味	叶 底
一 级	芽叶成朵，舒直，翠绿鲜润，较匀净	绿、清亮	清香、高长	醇厚、回甘	黄绿、匀亮
二 级	芽叶成朵，舒展，翠绿较润，较匀净	黄绿、明亮	清香、纯正	醇 厚	黄绿、较匀亮

7.3 理化指标

理化指标应符合表3 的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标
水分 (%)	≤6.0
水浸出物 (%)	≥36.0
总灰分 (%)	≤6.0
粗纤维 (%)	≤14.0
碎末茶 (%)	≤4.0

7.4 安全卫生

7.4.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

7.4.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

7.5 净含量

包装的净含量负偏差应符合 JJF 1070 的规定。

8 试验方法

8.1 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

8.2 制样按 GB/T 8303 的规定执行。

8.3 感官检验按 GB/T 23776 的规定执行。

8.4 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

8.5 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

8.6 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

8.7 粗纤维检验按 GB/T 8310 的规定执行。

8.8 碎末茶检验按 GB/T 8311 的规定执行。

8.9 安全卫生指标检验按 GB 2762 和 GB 2763 的规定执行。

8.10 包装的净含量负偏差检验按 JJF 1070 的规定执行。

9 检验规则

9.1 交收（出厂）检验

9.1.1 交收（出厂）检验内容为感官品质、水分、粉末和碎茶、净含量和包装标签。

9.1.2 每批产品交收（出厂）前，生产单位应按本标准进行检验，经检验合格，并附有合格证的产品方可交收（出厂）。

9.2 型式检验

有下列情况时，应对产品质量进行型式检验：

- a) 首次批量生产前；
- b) 原料、工艺、机具有较大改变，或能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

9.3 判定规则

9.3.1 凡劣变、污染、有异味或卫生标准不合格的产品；不严格按照岳西翠兰的鲜叶要求及制作工艺制作，或在制作过程中添加色素、香味等物质，均判为不合格产品。

9.3.2 除卫生指标外，理化指标有一项不合格的或感官指标不符合判定级别的，应在原批产品中加倍抽取样品复检，复检仍不符合标准要求的，则判该批为不合格产品。

9.3.3 对检验结果有争议的，应对留存样进行复检，或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍抽样，重新抽样应由争议的双方共同进行，对有争议项目进行复检，以复检结果为准。

10 标志、标签、包装、运输、贮存

10.1 标志、标签

标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定。

10.2 包装使用要求

销售包装应符合 SB/T 10035 的规定，运输包装应符合 SB/T 10037 的规定。

10.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防曝晒；装卸时轻装轻卸，防撞击、防重压，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

10.4 贮存

岳西翠兰应贮存于清洁、干燥、低温、无异味的专用仓库中，严禁接触有毒、有害、有异味物质。贮存条件符合 GB/T 30375 的要求。

附录 A
 (规范性附录)
 岳西翠兰地理标志产品保护范围

A.1 岳西翠兰地理标志产品保护范围

岳西翠兰地理标志产品保护范围见图A.1。



图A.1 岳西翠兰地理标志产品保护范围图