

ICS 67.140.10  
CCS X 55

团 体 标 准

T/HDCX 005—2023

# 绿棋楠沉香叶茶

Green Kyara Agarwood Leaf Tea

2023-09-21 发布

2023-12-30 实施

惠东县沉香协会 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由惠东县林业局提出。

本文件由惠东县沉香协会归口。

本文件主要起草单位：惠东县林业局、惠东县沉香协会、中国林业科学研究院木材工业研究所。

本文件主要起草人：李汉东、李改云、陈媛、廖远芳、晏婷婷、郭向阳、谢雪帆、张燕婷、丁小龙、戴杨欢、张国操、蔡丽敏、吴胜平、陈惠胜、吕泳斌、吴剑锋、谢尚山、陈佳瑜、陈宝江、李湘华、卢勇国、陈保安、吴新华、罗佛水、胡英婷、蓝明亮、周富有、李远忠、祝正东。

本文件为首次发布实施。

## 引 言

沉香叶茶在我国白木香树生长、分布地区有传统饮用习惯，是广东、广西、海南、云南、福建、港澳台等地区的地方特色食品。惠东县是白木香树种的适生区，辖区内种植大量的白木香易结香品种，为促进白木香易结香品种的鲜叶加工利用，推动绿棋楠沉香叶茶的高质量发展，提高白木香易结香品种的综合利用价值，特制定本文件。

# 绿棋楠沉香叶茶

## 1 范围

本文件规定了绿棋楠沉香叶茶的术语和定义、要求、检测方法和标签、包装、运输、贮存和保质期等。

本文件适用于绿棋楠沉香叶代用茶的质量控制和检验。

## 2 规范性引用文件

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。

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GH/T 1070 茶叶包装通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则

DBS 44/011—2018 白木香叶

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令【2005】第 75 号

## 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。

### 3.1

#### 绿棋楠沉香叶茶

以人工种植的白木香 (*Aquilaria sinensis* (Lour.) Spreng.) 易结香品种的鲜叶为原料，经萎凋、杀青、发酵或不发酵、揉捻、烘干等特定工艺加工而成，采用冲泡（浸泡或煮）的方式，供人们饮用的代用茶产品。

## 4 要求

### 4.1 原料

4.1.1 原料应符合 GB 2762、GB 2763、DBS 44/011—2018 等相关标准和有关规定。

4.1.2 应洁净、无异物、无异味、无劣变，无任何添加剂。

## 4.2 产品

### 4.2.1 感官品质要求

绿棋楠沉香叶茶按感官品质分为优级、一级和合格三个质量等级，各等级感官品质应符合表 1 的要求。

表 1 绿棋楠沉香叶茶感官品质要求

级别	外形				内质			
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
优级	颗粒紧结、 重实	匀整	洁净	黄褐 调匀	浓郁	醇厚爽口	金黄或橙黄，清澈 明亮	软亮，匀整
一级	颗粒紧结、 重实	匀整	净	黄褐 较匀	较浓郁	浓醇	金黄或橙黄，明亮	较软亮，匀整
合格	颗粒尚紧结	尚匀整	较净	黄褐 尚匀	尚清高	尚醇厚	橙黄，较明亮	尚软亮，尚匀整

### 4.2.2 理化指标

绿棋楠沉香叶茶的理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 绿棋楠沉香叶茶的理化指标

项目	要求
水分/%	≤7.0
总灰分/%	≤7.0
水浸出物/%	≥25.0
总黄酮（以芒果苷计）/（g/100g）	≥2.0
注：总黄酮为可选检验项目。	

### 4.2.3 安全指标

绿棋楠沉香叶茶的安全指标应符合表 3 的规定。

表 3 绿棋楠沉香叶茶的安全指标

项目	要求

铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤2.0
农药残留限量	应符合 GB 2763 的规定

#### 4.2.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官品质

参照 GB/T 23776 的规定执行。

#### 5.2 理化指标

5.2.1 水分测定按 GB 5009.3 第一法 直接干燥法的规定执行。具体方法见附录 A。

5.2.2 总灰分测定按 GB 5009.4 第一法 食品中总灰分的规定执行。具体方法见附录 B。

5.2.3 水浸出物测定按 GB/T 8305 的规定执行。具体方法见附录 C。

5.2.4 总黄酮测定按本文件附录 D 执行。

#### 5.3 安全指标

5.3.1 铅测定按 GB 5009.12 的规定执行。

5.3.2 农药残留限量测定按 GB 2763 的规定执行。

#### 5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

### 6 取样

6.1 取样以“批”为单位，同一投料、同一生产线、同班次生产的同一规格、品质一致的产品为一批次。

6.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

### 7 检验规则

#### 7.1 检验分类

本产品分出厂检验和型式检验。

#### 7.2 出厂检验

出产检验项目包括感官品质、水分和净含量。每批产品均应做出厂检验，经检验合格后，方可出厂。

#### 7.3 型式检验

型式检验应包括本文件规定的全部检验项目。检验周期宜每年一次。有下列情况之一时，应进行型

式检验：

- a) 当原料、工艺有较大改变可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 市场监管部门提出型式检验要求时。

## 8 判定规则

8.1 检验结果全部符合本文件要求时，判定为合格；若检测结果无法同时符合对应等级规定的各项要求时，按各项中最低等级进行判定。

8.2 对检测结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新随机加倍取样，对有争议项目进行复验，以复验结果为准。

## 9 标签、包装、运输、贮存和保质期

### 9.1 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。

### 9.2 包装

包装应符合 GH/T 1070 的规定。

### 9.3 运输和贮存

9.3.1 应在清洁、干燥、无异味、无污染、无毒、无害的环境中运输和贮存。

9.3.2 运输时应防雨、防潮、防暴晒。

9.3.3 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运、混放。

### 9.4 保质期

保质期由生产者根据包装材料、运输和贮存条件等因素自行确定。

## 10 其他

10.1 孕妇、哺乳期妇女、婴儿不宜食用。产品标签、说明书中应当标注不适宜人群。

10.2 食用方法和食用量：冲泡饮用，建议每日冲泡用量 $\leq 3\text{g}$ 。

**附录 A**  
**(规范性)**  
**水分检测方法**

**A.1 试剂和仪器**

扁形称量瓶：直径 15 cm。

干燥器：内附有效硅胶干燥剂。

天平：精度 0.0001 g。

可控温烘箱：室温~200 °C，精度 0.1 °C。

**A.2 实验步骤**

恒重：扁形称量瓶置于 100~105 °C 烘箱中干燥 1 h，取出后置于干燥器内冷却 0.5 h，并重复干燥至前后两次质量差不超过 2 mg。

将混合均匀的样品粉碎至颗粒小于 2 mm，用已恒重的称量瓶精密称取 2~10 g（准确至 0.0001 g）粉碎后的样品，开启瓶盖在 100~105 °C 干燥 2~4 h，将瓶盖盖好，移置干燥器中，放冷 0.5 h，精密称定，再在上述温度干燥 1 h，放冷，称重，至连续两次称重的差异不超过 2 mg 为止。

样品中的水分  $W$  (%) 按式 (1) 计算，同时进行两次测定，两次测定值间的绝对差值不得超过算术平均值的 10%，取其算术平均值作为测定结果，测定结果应保留三位有效数字。

$$W(\%) = \frac{m_1 - m_2}{m_s} \times 100 \quad (1)$$

式中：

$m_1$ ——干燥前样品和称量瓶的质量，g；

$m_2$ ——干燥后样品和称量瓶的质量，g；

$m_s$ ——干燥前样品的质量，g。

**附录 B**  
**(规范性)**  
**总灰分检测方法**

**B.1 试剂和仪器**

瓷坩埚。

电热板。

干燥器：内附有效硅胶干燥剂。

天平：精度 0.0001 g。

可控温烘箱：室温~200 °C，精度 0.1 °C。

高温炉：室温~900 °C，精度 0.1 °C。

**B.2 实验步骤**

恒重：瓷坩埚置于高温炉中，在 550 °C ± 25 °C 下灼烧 0.5 h，冷却至 200 °C 左右，取出后置于干燥器内冷却 0.5 h，并重复干燥至前后两次质量差不超过 0.5 mg。

用已恒重的坩埚精密称取 3~10 g（准确至 0.0001 g）样品，将坩埚置于电热板上，半盖坩埚盖，小心加热使样品在通气情况下完全炭化至无烟，然后置于高温炉中，在 550 °C ± 25 °C 下灼烧 4 h，冷却至 200 °C 左右，取出，移置干燥器中，放冷 0.5 h，精密称定，重复灼烧至前后两次称量相差不超过 0.5 mg 为恒重。

样品中的总灰分 X (%) 按式 (2) 计算，同时进行两次测定，两次测定值间的绝对差值不得超过算术平均值的 5%，取其算术平均值作为测定结果，测定结果应保留两位有效数字。

$$X(\%) = \frac{m_1 - m_2}{m_s \times (1 - W)} \times 100 \quad (2)$$

式中：

$m_1$ ——灰分和坩埚的质量，g；

$m_2$ ——坩埚的质量，g；

$m_s$ ——样品的质量，g；

W——水分含量，%。

**附录 C**  
**(规范性)**  
**水浸出物检测方法**

**C.1 试剂和仪器**

沸水浴。

布氏漏斗连同抽滤装置。

干燥器：内附有效硅胶干燥剂。

锥形瓶：500 mL。

定性快速滤纸：15 cm。

铝盒：具盖，内径 75 mm~80 mm。

可控温烘箱：室温~200 °C，精度 0.1 °C。

天平：精度 0.0001 g。

可控温烘箱：室温~200 °C，精度 0.1 °C。

磨碎机：由不吸收水分的材料制成；死角尽可能小，易于清扫；内装孔径为 3 mm 的筛子。

**C.2 实验步骤**

铝盒制备：将铝盒连同 15 cm 定性快速滤纸置于 120 °C ± 2 °C 的恒温干燥箱内，烘干 1 h，取出，在干燥器内冷却至室温，称量。

精密称取 2 g（准确至 0.0001 g）粉碎后样品，置于 500 mL 锥形瓶中，加沸蒸馏水 300 mL，立即移入沸水浴中，浸提 45 min（每隔 10 min 摇动一次）。浸提完毕后立即趁热用恒重的定性快速滤纸减压过滤，用约 150 mL 沸蒸馏水洗涤茶渣数次，将茶渣连同已知质量的滤纸移入铝盒，然后移入 120 °C ± 2 °C 的恒温干燥箱内烘干 1 h，加盖取出冷却 1 h，再烘 1 h，立即移入干燥器中冷却至室温，称重。

样品中的水浸出物 Y（%）按式（3）计算，同时进行两次测定，两次计算结果的绝对差值不得超过 0.5%，取其算术平均值作为测定结果，测定结果应保留小数点后一位。

$$Y(\%) = \left(1 - \frac{m_1}{m_0 \times (1-W)}\right) \times 100 \quad (3)$$

式中：.

$m_0$ ——样品的质量，g；

$m_1$ ——干燥后的茶渣质量，g；

W——水分含量，%。

**附录 D**  
**(规范性)**  
**总黄酮检测方法**

**D.1 试剂和仪器**

甲醇。

亚硝酸钠。

硝酸铝。

氢氧化钠。

芒果苷标准品：纯度 $\geq 98\%$ 。

紫外/可见分光光度计。

超声波清洗器。

天平：精度 0.00001 g，0.0001 g。

容量瓶：25 mL、100 mL。

**D.2 实验步骤**

5%亚硝酸钠溶液配制：称取 5.0 g 亚硝酸钠，加水溶解成 100 g。

10%硝酸铝溶液配制：称取 10.0 g 硝酸铝，加水溶解成 100 g。

氢氧化钠溶液配制：称取 4.3 g 氢氧化钠，加水溶解成 100 g。

芒果苷标准储备液：称取在 102 °C 烘箱中恒重后的芒果苷标准样品 10.0 mg（精确至 0.01 mg），加甲醇溶解，并转移至 100 mL 容量瓶中定容至刻度，此溶液浓度为 100  $\mu\text{g/mL}$ 。

标准曲线的制作：精密吸取 0.0、1.0、2.0、3.0、4.0 mL、5.0 mL 的标准储备液，分别置于 25 mL 容量瓶中，加水至 6 mL，加入 5%亚硝酸钠溶液 1 mL，摇匀，放置 6 min，加 10%硝酸铝溶液 1 mL，摇匀，放置 6 min，加氢氧化钠溶液 10 mL，摇匀，再加水至刻度，摇匀，放置 15 min，制成芒果苷浓度分别为 0.0  $\mu\text{g/mL}$ 、4.0  $\mu\text{g/mL}$ 、8.0  $\mu\text{g/mL}$ 、12.0  $\mu\text{g/mL}$ 、16.0  $\mu\text{g/mL}$ 、20.0  $\mu\text{g/mL}$  的标准系列工作液。以 0.0  $\mu\text{g/mL}$  标准储备液为空白，在波长 340 nm 处分别测定吸光度值。以吸光度为纵坐标，对照品浓度为横坐标，绘制标准曲线。

试样制备：样品粉碎后过孔径 250  $\mu\text{m}$ （60 目）筛，精密称取 0.2 g（准确至 0.0001 g），精密加甲醇 25 mL，密塞，称定重量，超声处理 30 min，放冷至室温，称定重量，用甲醇补足减失的重量，摇匀，5000 r/min 离心 10 min，取上清液作为供试品溶液。

试样溶液测定：精密吸取供试品溶液 1 mL，至 25 mL 容量瓶，加水至 6 mL，加入 5%亚硝酸钠溶液 1 mL，摇匀，放置 6 min，加 10%硝酸铝溶液 1 mL，摇匀，放置 6 min，加氢氧化钠溶液 10 mL，摇匀，在加水至刻度，摇匀，放置 15 min，在波长 340 nm 处分别测定吸光度值。从标准曲线上读出供试品溶液中含总黄酮的浓度，计算样品中总黄酮的含量。

样品中的总黄酮含量  $K$  (g/100g) 按式 (4) 计算，同时进行两次测定，两次计算结果的绝对差值不得超过算术平均值的 10%，取其算术平均值作为测定结果，保留三位有效数字。

$$K = \frac{C \times V_1 \times V_3 \times 100}{V_2 \times M \times (1-W) \times 1000} \quad (4)$$

式中：.

$C$  —— 试样溶液中总黄酮的浓度，mg/mL；

$V_1$  —— 试样定容体积，mL；

$V_2$ ——吸取试样溶液体积，mL；

$V_3$ ——显色定容体积，mL；

$M$ ——试样取样量，g；

$W$ ——水分含量，%。

---

全国团体标准信息平台