

T/XMSSAL

厦门市供厦食品团体标准

T/XMSSAL 015—2020

供厦食品 乌龙茶

Food for Xiamen -Oolong tea

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出。

本文件由厦门市食品安全工作联合会归口。

本文件起草单位：厦门市食品药品质量检验研究院、厦门茶叶进出口有限公司、华祥苑茶业股份有限公司、天福茶业有限公司、厦门山国饮艺茶业有限公司、厦门海关技术中心、厦门市茶叶协会。

本文件主要起草人：杨志金、施冰、陈志雄、卢秋华、林先滨、刘智渊、吴国清、许小荧、林慧峰、陈富泓。

供厦食品 乌龙茶

1 范围

本文件规定了供厦食品 乌龙茶的术语和定义、技术要求和检验方法。

本文件适用于福建乌龙茶、广东乌龙茶、台（湾）式乌龙茶等，其他未列入品种可参照执行。

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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.147 植物性食品中除虫脲残留量的测定
- GB/T 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定
- GB/T 8305茶 水浸出物的测定
- GB/T 8311茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20770 粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定 液体相色谱-串联质谱法
- GB 23200.8 食品安全国家标准水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定气相色谱-质谱法
- GB 23200.11 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中413种农药及相关化学品残留量的测定 液体相色谱-质谱法
- GB 23200.13 食品安全国家标准 茶叶中448种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法
- GB 23200.19 食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定 液相色谱法
- GB 23200.20 食品安全国家标准 食品中阿维菌素残留量的测定 液体相色谱-质谱/质谱法
- GB 23200.45 食品安全国家标准 食品中除虫脲残留量的测定 液体相色谱-质谱法
- GB 23200.51 食品安全国家标准 食品中呋虫胺残留量的测定 液体相色谱-质谱/质谱法
- GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中9种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定液相色谱-柱后衍生法
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB/T 23204 茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

!! FORMTEXT ¶ T/XMSSAL[⊥] !! FORMTEXT ¶ 015[⊥] —!! FORMTEXT ¶ 2020[⊥]

GB/T 23376 茶叶中农药多残留测定 气相色谱-质谱法

GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法

GB/T 23766 茶叶感官评审方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 288-2018 绿色食品 茶叶

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

SN/T 1923 进出口食品中草甘膦残留量的检测方法 液体相色谱-质谱/质谱法

SN/T 1982 进出口食品中氟虫腈残留量检测方法 气相色谱-质谱法

国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

乌龙茶 Oolong tea

以山茶属茶种茶树 (*Camellia sinensis* L. O. Kuntz) 的叶、驻芽和嫩茎, 依次经适度萎凋、做青 (晒青、摇青)、杀青、揉捻 (或包揉)、干燥等独特工艺加工而成的、具有特定品质特征的茶叶。

[来源: GB/T 30357.1-2013, 1]

3.2

福建乌龙茶 Fujian oolong tea

采用福建地区特定茶树品种的鲜叶, 经特定的加工工艺制成的圆结形、卷曲形、条形产品。

[来源: GB/T 30766-2014, 4.5.1和4.5.2, 有修改]

3.3

广东乌龙茶 Guangdong oolong tea

采用广东潮州、梅州地区特定茶树品种的鲜叶, 经特定的加工工艺制成的颗粒形、条形产品。

[来源: GB/T 30766-2014, 4.5.3, 有修改]

3.4

台 (湾) 式乌龙茶 Taiwanese-style oolong tea

采用台湾地区特定品种或以其他地区特定品种的鲜叶, 经台湾传统加工工艺制成的产品。

[来源: GB/T 30766-2014, 4.5.4, 有修改]

3.5

其他乌龙茶 Other oolong tea

其他地区采用特定茶树品种的鲜叶, 经特定的加工工艺制成产品。

[来源: GB/T 30766-2014, 4.5.5]

4 产品分类与等级

福建乌龙茶分为铁观音（清香型铁观音、浓香型铁观音）、白芽奇兰（颗粒形、条形）、水仙（条形、紧压形）、黄金桂、佛手（清香型佛手、浓香型佛手、陈香型佛手）、大红袍、肉桂、八仙茶。

广东乌龙茶根据加工工艺的不同，分为颗粒形单丛和条形单丛。

台（湾）式乌龙茶根据加工工艺的不同，分为清香型（颗粒形、条形）、熟香型（颗粒形、条形）和蜜香型（颗粒形、朵形）。

5 技术要求

5.1 基本要求

5.1.1 具有正常的色、香、味，无异味，无异臭，无劣变。

5.1.2 不含有非茶类物质，不着色，无任何添加剂。

5.2 感官要求

应符合附录A的相应规定。

5.3 理化要求

应符合表1的规定。

表 1 理化要求

项 目	指 标(质量分数)/(%)
水分	≤7.0
总灰分	≤6.3
碎茶	≤12
粉末	≤1.0
水浸出物	≥32

5.4 安全要求

5.4.1 污染物限量

应符合GB 2762中对茶叶的规定，同时应符合表2的规定。

表 2 污染物限量

项 目	指 标/(mg/kg)
铅(以Pb计)	≤4.0
锡(以Sn计) ^a	≤250
^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。	

5.4.2 农药残留限量

应符合GB 2763中对茶叶的规定，同时应符合表3的规定。

表 3 农药残留限量

项目中文名称	项目英文名称	指标/(mg/kg)	来源
啉虫脒	Acetamiprid	≤0.1	NY/T 288
甲胺磷	Methamidophos	不得检出 ^a	NY/T 288
硫丹	Endosulfan	不得检出 ^a	NY/T 288
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	Cypermethrin and beta-Cypermethrin	≤0.5	NY/T 288
灭多威	Methomy	不得检出 ^a	NY/T 288
氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	Fenvalerate and Esfenvalerate	不得检出 ^a	NY/T 288
三氯杀螨醇	Dicofol	不得检出 ^a	NY/T 288
杀螟硫磷	Fenitrothion	不得检出 ^a	NY/T 288
水胺硫磷	Isocarbophos	不得检出 ^a	NY/T 288
乙酰甲胺磷	Acephate	不得检出 ^a	NY/T 288
百菌清	Chlorothalonil	≤2	台湾地区农药残留容许量标准
苯醚甲环唑	Difenoconazole	≤5	台湾地区农药残留容许量标准
吡唑醚菌酯	Pyraclostrobin	≤5	台湾地区农药残留容许量标准
草甘膦	Glyphosate	≤0.1	台湾地区农药残留容许量标准
虫螨腈	Chlorfenapyr	≤2	台湾地区农药残留容许量标准
除虫脲	Diflubenzuron	≤10	台湾地区农药残留容许量标准
多菌灵	Carbendazim	≤1	台湾地区农药残留容许量标准
呋虫胺	Dinotefuran	≤10	台湾地区农药残留容许量标准
氟虫脲	Flufenoxuron	≤15	台湾地区农药残留容许量标准
氟氰戊菊酯	Flucythrinate	≤10	台湾地区农药残留容许量标准
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	Emamectin Benzoate	≤0.05	台湾地区农药残留容许量标准
甲萘威	Carbaryl	≤2	台湾地区农药残留容许量标准
联苯菊酯	Bifenthrin	≤2	台湾地区农药残留容许量标准
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	Cyhalothrin and lambda-Cyhalothrin	≤2	台湾地区农药残留容许量标准
氯菊酯	Permethrin	≤10	台湾地区农药残留容许量标准
噻虫胺	Clothianidin	≤5	台湾地区农药残留容许量标准
噻虫啉	Thiacloprid	≤0.05	台湾地区农药残留容许量标准
噻虫嗪	Thiamethoxam	≤1	台湾地区农药残留容许量标准
噻螨酮	Hexythiazox	≤0.05	台湾地区农药残留容许量标准
噻嗪酮	Buprofezin	≤1	台湾地区农药残留容许量标准
杀螟丹	Cartap	≤1	台湾地区农药残留容许量标准
溴氰菊酯	Deltamethrin	≤5	台湾地区农药残留容许量标准
乙螨唑	Etoazole	≤5	台湾地区农药残留容许量标准
茚虫威	Indoxacarb	≤0.01	台湾地区农药残留容许量标准
唑虫酰胺	Tolfenpyrad	≤10	台湾地区农药残留容许量标准
滴滴涕	DDT	不得检出 ^a	台湾地区农药残留容许量标准
六六六	HCH	不得检出 ^a	台湾地区农药残留容许量标准

项目中文名称	项目英文名称	指标/(mg/kg)	来源
阿维菌素	Abamectin	≤0.1	台湾地区农药残留容许量标准
三唑酮	Triadimefon	≤0.5	台湾地区农药残留容许量标准
氟虫腈	Fipronil	≤0.002	台湾地区农药残留容许量标准
虱螨脲	Lufenuron	≤0.05	台湾地区农药残留容许量标准
三唑磷	Triazophos	≤0.05	台湾地区农药残留容许量标准
^a 不得检出项目的限量值依其采用的检测方法的检出限执行。			

5.5 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

按GB/T 23776规定的检测方法执行。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的检测方法执行。

6.2.2 总灰分

按GB 5009.4规定的检测方法执行。

6.2.3 碎茶

按GB/T 8311规定的检测方法执行。

6.2.4 粉末

按GB/T 8311规定的检测方法执行。

6.2.5 水浸出物

按GB/T 8305规定的检测方法执行。

6.3 污染物检验

6.3.1 铅

按GB 5009.12或GB 5009.268规定的检测方法执行。

6.3.2 锡

按GB 5009.16或GB 5009.268规定的检测方法执行。

6.4 农药残留检验

!! FORMTEXT ¶ T/XMSSAL[⊥] !! FORMTEXT ¶ 015[⊥] —!! FORMTEXT ¶ 2020[⊥]

按GB/T 5009.19、GB/T 5009.147、GB/T 5009.176、GB/T 20769、GB/T 20770、GB 23200.8、GB 23200.11、GB 23200.13、GB 23200.19、GB 23200.20、GB 23200.45、GB 23200.51、GB 23200.112、GB 23200.113、GB/T 23204、GB/T 23376、GB/T 23379、NY/T 761、SN/T 1923、SN/T 1982等规定的方法执行。本标准发布后，新发布实施的食品安全国家标准（GB 23200）同样适用于相应参数的检测。

6.5 净含量检验

按JJF 1070规定的检测方法执行。

6.6 补充规定

本文件规定的检测项目，如无国家标准、行业标准和部委公告检测方法，可采用经实验室间能力验证的国际标准和标准操作规程，其检出限和定量限应满足限量值要求。

附 录 A
(规范性)
乌龙茶感官品质要求

A.1 福建乌龙茶

A.1.1 铁观音

清香型铁观音、浓香型铁观音各级感官指标分别应符合表A.1、表A.2的要求。

表 A.1 清香型铁观音感官指标

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结、重实	匀整	洁净	翠绿润、砂绿明显	清高、持久	清醇鲜爽、音韵明显	金黄带绿、清澈	肥厚软亮、匀整
一级	紧结	匀整	净	绿油润、砂绿明	较清高持久	清醇较爽、音韵较显	金黄带绿、明亮	较软亮、尚匀整
二级	较紧结	尚匀整	尚净、稍有细嫩梗	乌绿	稍清高	醇和、音韵尚明	清黄	稍软亮、尚匀整

表 A.2 浓香型铁观音感官指标

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结、重实	匀整	洁净	乌油润、砂绿显	浓郁	醇厚回甘、音韵明显	金黄、清澈	肥厚、软亮匀整、红边明
一级	紧结	匀整	净	乌润、砂绿较明	较浓郁	较醇厚、音韵明	深金黄、明亮	较软亮、匀整、有红边
二级	稍紧结	尚匀整	较净、稍有嫩梗	黑褐	尚清高	醇和	橙黄	稍软亮、略匀整

A.1.2 白芽奇兰

白芽奇兰各级感官指标应符合表A.3要求。

表 A.3 白芽奇兰感官指标

	级别	项目							
		外形				内质			
		条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
颗粒形	特级	圆结、重实	匀整	洁净	砂绿、乌润	浓郁幽长，兰花香突出	清醇、鲜爽带兰香	金黄清澈、明亮	柔软明亮、匀整、红边明、有余香
	一级	圆结、重实	匀整	洁净	砂绿、乌润	浓郁幽长，兰	清醇、鲜爽	金黄清澈、	柔软明亮、匀整、红

	级别	项目							
						花香突出	带兰香	明亮	边明、有余香
条形	二级	圆结、重实	匀整	洁净	砂绿、乌润	浓郁幽长，兰花香突出	清醇、鲜爽带兰香	金黄清澈、明亮	柔软明亮、匀整、红边明、有余香
	特级	紧结重实	匀整	洁净	乌润	清高、兰花香显	醇厚、甘爽带兰香	金黄清澈、明亮	软亮匀整、红边明
	一级	紧结重实	匀整	洁净	乌润	清高、兰花香显	醇厚、甘爽带兰香	金黄清澈、明亮	软亮匀整、红边明
条形	二级	紧结重实	匀整	洁净	乌润	清高、兰花香显	醇厚、甘爽带兰香	金黄清澈、明亮	软亮匀整、红边明

A.1.3 水仙

水仙各级感官指标应符合表A.4的要求。

表 A.4 水仙感官指标

	级别	项目							
		外形				内质			
		条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
条形	特级	壮结	匀整	洁净	乌油润	浓郁或清长	鲜醇浓爽或醇厚甘爽	橙黄明亮	肥厚软亮
	一级	较壮结	匀整	匀净	较乌润	清香	较醇厚尚甘	橙黄清澈	尚肥厚软亮
	二级	尚紧结	尚匀整	尚匀净	尚油润	清纯	尚浓	橙红	尚软亮
紧压形	特级	四方形或其他形状，平整、乌褐、绿油润				清高花香显	浓醇甘爽	橙黄明亮	肥厚明亮
	一级	四方形或其他形状，平整、较乌褐、绿油润				清高	浓醇尚甘	尚橙黄明亮	尚肥厚明亮
	二级	四方形或其他形状，较平整、乌褐稍润				清纯	醇和	橙黄	稍黄亮

A.1.4 黄金桂

黄金桂各级感官指标应符合表A.5的要求。

表 A.5 黄金桂感官指标

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结	匀整	洁净	黄绿有光泽	花香清、高持久	清醇鲜美、品种特征显	金黄明亮	软亮、有余香
一级	紧结	尚匀整	尚洁净	尚黄绿	花香尚清、高持久	醇、品种特征显	清黄	尚软亮、匀整

A.1.5 佛手

清香型佛手、浓香型佛手、陈香型佛手感官指标分别应符合表A.6、表A.7、表A.8的要求。

表 A.6 清香型佛手感官指标

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	圆结、重实	匀整	洁净	乌绿润	清高、持久，品种香明显	醇厚甘爽	浅金黄、清澈明亮	肥厚软亮、匀整、叶片不规则红点明
一级	尚圆结	匀整	洁净	乌绿、尚润	尚清高、品种香尚显	清醇尚甘爽	橙黄、清澈	尚肥厚、稍软亮、匀整、叶片不规则红点尚明
二级	卷曲、尚结实	尚匀整	尚洁净，稍有细梗轻片	乌绿、稍带褐红	清纯、稍有品种香	尚清醇	橙黄、尚清澈	黄绿红边明，尚匀整

表 A.7 浓香型佛手感官指标

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	圆结、重实	匀整	洁净	青褐润	熟果香显，火功香轻	醇厚回甘	金黄、清澈明亮	肥厚软亮，匀整，叶片不规则红点明
一级	卷曲似海蛎干	匀整	洁净	青褐尚润	熟果香尚显，火功香稍足	醇厚尚甘	深金黄、清澈尚亮	尚肥厚软亮、匀整，叶片不规则红点明
二级	尚卷曲	尚匀整	尚洁净，稍有细嫩梗	乌褐	略有熟果香，火功香足	尚醇厚	橙红、尚清澈	尚软亮，红边明

表 A.8 陈香型佛手感官指标

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结	匀整	洁净	乌褐润	陈香浓郁	醇厚回甘，透陈香	深金黄、清澈	乌褐软亮，匀整
一级	卷曲似海蛎干	匀整	洁净	乌褐	陈香明显	醇和尚甘	橙红清澈	乌褐柔软，尚匀整
二级	尚卷曲	尚匀整	尚洁净，稍有细嫩梗	稍乌褐	陈香较明显	尚醇和	红褐	稍乌褐，略匀整

A.1.6 大红袍

大红袍各级感官指标应符合表A.9的要求。

表 A.9 大红袍感官指标

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结、壮实、 扭曲	匀整	洁净	乌褐、油润	高锐、浓长或 细幽、清远	醇厚、回味甘 爽	橙红、清澈、 明亮	匀齐、软亮肥 厚、红边显
一级	紧结、壮实稍 扭曲	匀整	洁净	乌褐、较油润	较浓长或细 幽	较醇厚、有回 甘	橙红、清澈、 较明亮	匀齐、较软亮 肥厚、红边显
二级	紧结、较壮实	较匀整	较洁净	较乌褐、尚油 润	纯正	醇和	橙红、较清 澈、尚明亮	较匀齐、尚软 亮

A.1.7 肉桂

肉桂各级感官指标应符合表A.10的要求。

表 A.10 肉桂感官指标

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥壮紧结、 重实	匀整	洁净	油润	浓郁持久，似有乳香 或蜜桃香或桂皮香	醇厚鲜爽	金黄清澈明 亮	肥厚软亮、匀 齐、红边明显
一级	较肥壮紧 结、较重实	较匀整	较洁净	乌润	清高幽长	醇厚	橙黄较深	较软亮匀齐、 红边明显
二级	尚结实、稍 重实	尚匀整	尚洁净	尚乌润、稍带 褐红色或褐绿	清香	醇和	深黄泛红	红边欠匀

A.1.8 八仙茶

八仙茶各级感官指标应符合表A.11的要求。

表 A.11 八仙茶感官指标

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结壮实	匀整	匀净	青褐带蜜黄油润	郁持久，品种 香突出	浓厚甘爽	橙黄明亮	柔软明亮红 边鲜明
一级	紧结较壮实	较匀整	较匀净	青褐较油润	清高持久、品 种香明显	醇厚爽口	橙黄较亮	柔软，红边明 显
二级	较紧结	尚匀整	尚匀净	乌褐略带黄褐	清香、尚持久	醇厚	橙黄	较柔软

A.2 广东乌龙茶

A.2.1 单丛

单丛各级感官指标应分别符合表A.12的要求。

表 A.12 单丛感官指标

	级别	项目							
		外形				内质			
		条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
颗粒型	特级	结实、卷曲	匀整	匀净	褐润	花蜜香悠长	甜醇回甘、高山韵显	金黄明亮	肥厚软亮
	一级	较结实、卷曲	较匀整	较匀净、稍有细嫩梗	较褐润	花蜜香清纯	浓醇、密韵显	金黄尚亮	较肥厚软亮
	二级	尚结实、卷曲	尚匀整	尚净、有细嫩片	尚褐润	蜜香纯正	较醇厚、蜜韵尚显	深金黄	尚软亮
条形	特级	紧结重实	匀整	洁净	褐润	花蜜香清、高悠长	甜醇回甘、高山韵显	金黄明亮	肥厚软亮、匀整
	一级	较紧结重实	较匀整	匀净	较褐润	花蜜香持久	浓醇回甘、蜜韵显	金黄尚亮	较肥厚软亮、较匀整
	二级	稍紧结重实	尚匀整	尚匀、有细梗	稍褐润	花蜜香纯正	尚醇厚、蜜韵较显	深金黄	尚软亮

A.3 台（湾）式乌龙茶

清香型、熟香型、蜜香型台（湾）式乌龙茶感官指标应符合表A.13、表A.14、表A.15的要求。

表 A.13 清香型台（湾）式乌龙茶感官指标

	级别	项目				
		外形	内质			
			香气	滋味	汤色	叶底
颗粒形	特级	圆结、重实，墨绿油润	花香或乳香清长	甘醇鲜爽	蜜绿清澈明亮	肥厚软亮匀齐
	一级	圆结、重实，墨绿较润	花香或乳香显	醇爽	蜜绿明亮	软亮匀齐
	二级	圆结、较重实，绿尚润	清香	较醇	黄绿较亮	较软亮较匀齐
条形	特级	紧结，翠绿油润	花香清雅	醇爽回甘	蜜绿清澈明亮	肥厚软亮匀齐
	一级	较紧结，翠绿较润	花香显	醇爽	蜜绿明亮	软亮匀齐
	二级	尚紧结，绿尚润	清香	较醇	黄绿较亮	尚软亮尚匀齐

表 A. 14 熟香型台（湾）式乌龙茶感官指标

	级别	项目				
		外形	内质			
			香气	滋味	汤色	叶底
颗粒形	特级	圆结重实、乌绿油润	果香显、持久	浓醇甘爽	金黄清澈明亮	肥厚软亮匀齐
	一级	圆结较重实、乌绿较润	果香较显较持久	醇厚较爽	橙黄明亮	较肥厚匀齐
	二级	较紧结、乌绿较润	熟香	较醇厚	深橙黄较亮	尚肥厚较匀齐
条形	特级	紧结壮实，色泽油润	果香显持久	醇厚回甘	金黄清澈明亮	肥厚软亮匀齐
	一级	较肥壮紧结，乌润	果香较显较持久	醇厚	橙黄明亮	较软亮匀齐
	二级	尚紧结壮实，尚润	熟香	醇和	橙黄较深	尚软亮尚匀齐

表 A. 15 蜜香型台（湾）式乌龙茶感官指标

	级别	项目				
		外形	内质			
			香气	滋味	汤色	叶底
朵形	特级	芽毫显露、芽叶连枝成朵，红、黄、白相间匀齐	蜜香持久	浓厚甘爽	琥珀色清澈明亮	红匀明亮
	一级	芽毫较显、芽叶连枝成朵、较匀	蜜香显	醇厚较爽	橙黄色明亮	红匀较亮
	二级	芽毫略显、芽叶连枝尚成朵、尚匀	蜜香较显	较醇	橙黄（红）色较亮	红较亮
颗粒形	特级	颗粒紧结重实色泽墨绿油润	花蜜香持久	醇厚甘爽	橙黄清澈明亮	肥厚软亮匀齐
	一级	颗粒重实色泽墨绿较润	蜜香显	醇厚爽口	橙黄明亮	较肥厚软亮匀齐
	二级	较紧结，色泽绿尚润	蜜香较显	醇和	橙黄较深	尚肥厚

附 录 B
(规范性)

供厦食品乌龙茶产品申报检验项目

表B.1规定了除4.2~4.4所列项目外，依据食品安全国家标准和供厦食品乌龙茶生产实际情况，供厦食品乌龙茶申报检验还应检验的项目。

表 B.1 农药残留项目

序号	物质中文名称	物质英文名称	指标/(mg/kg)	来源
1	吡蚜灵	pyridaben	≤5	GB 2763
2	毒死蜱	chlorpyrifos	≤2	GB 2763
3	甲拌磷	phorate	≤0.01	GB 2763
4	吡虫啉	imidacloprid	≤0.5	GB 2763
5	甲氰菊酯	fenpropathrin	≤5	GB 2763
注：如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整，且严于本标准规定，则按最新国家标准及相关规定执行。				

参 考 文 献

- [1] GB/T 30357.1-2013乌龙茶 第1部分：基本要求
 - [2] GB/T 30357.2-2013乌龙茶 第2部分：铁观音
 - [3] GB/T 30357.3-2015乌龙茶 第3部分：黄金桂
 - [4] GB/T 30357.4-2015乌龙茶 第4部分：水仙
 - [5] GB/T 30357.5-2015乌龙茶 第5部分：肉桂
 - [6] GB/T 30357.6-2017乌龙茶 第6部分：单丛
 - [7] GB/T 30357.7-2017乌龙茶 第7部分：佛手
 - [8] GB/T 30766-2014 茶叶分类
 - [9] GB/T 39563-2020 台式乌龙茶
 - [10] GH/T 1236-2018 诏安八仙
 - [11] 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法
 - [12] 台湾地区农药残留容许量标准
-

!! FORMTEXT ¶ T/XMSSAL[±] !! FORMTEXT ¶ 015[±] —!! FORMTEXT ¶ 2020[±]

索 引