



中华人民共和国国家标准

GB/T 32742—2016

眉茶生产加工技术规范

Technical specification for Mee tea producing and manufacturing

2016-06-14 发布

2017-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本标准起草单位:浙江省茶叶集团茶叶研究所有限公司、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、浙江省茶叶集团股份有限公司、国家茶叶质量监督检验中心。

本标准主要起草人:王彬、唐小林、毛立民、李佳讯、王金贤、郑国建、张亚丽、李文萃。

眉茶生产加工技术规范

1 范围

本标准规定了眉茶生产加工的条件、加工工艺流程、初制加工、精制加工、质量管理和产品的标志标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于眉茶的生产 and 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 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 8304 茶 水分测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1076 茶叶生产技术规程

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

3 术语和定义

SB/T 10034 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

毛茶 crude tea

鲜叶经初制形成一定规格的茶叶初级产品。

3.2

眉茶 Mee tea

以长炒青绿茶为原料,经筛分、切轧、风选、拣剔、车色、拼配等精制工序制成的、符合一定规格要求的成品茶。

3.3

初制 primary processing

按毛茶规格要求,对鲜叶做各种技术处理工作(如改变外形、内质等)的总称。

3.4

精制 refinement processing

按成品茶的规格要求,对毛茶做各种技术处理工作(如汰除劣异,整饰外形,改进内质,调剂品质,划