



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 18798.2—2008  
代替 GB/T 18798.2—2002

---

## 固态速溶茶 第 2 部分：总灰分测定

Instant tea in solid form—  
Part 2: Determination of total ash

(ISO 7514:1990, MOD)

2008-08-12 发布

2009-03-01 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

GB/T 18798《固态速溶茶》分为下列部分：

- 第 1 部分：取样；
- 第 2 部分：总灰分测定；
- 第 3 部分：水分测定；

……

本部分为 GB/T 18798 的第 2 部分，对应于 ISO 7514:1990《固态速溶茶 总灰分测定》。

本部分修改采用 ISO 7514:1990。

本部分在主要技术内容上与 ISO 7514:1990 相同，在编写规则上是根据 GB/T 1.1—2000《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写规则》进行制定。

本部分与 ISO 7514:1990 有下列差异：

- 本部分将 ISO 7514:1990 中的“坩埚准备”灼烧至少 30 min 修改为灼烧 1 h，因为至少 30 min 时间不确切，难掌握；
- 本部分将 ISO 7514:1990 中的“测定步骤”中试样在电热板上加热炭化过程进行简化，这样便于操作；
- 合并 ISO 7514:1990 第 9 章中“9.2 试样称量”与“9.3 测定”为测定步骤，并删掉“9.4 测定次数”；
- 删掉 ISO 7514:1990 第 11 章中“11.1 重复性”中的总灰分含量 10%~22%，此指标与我国生产的固态速溶茶总灰分不符；
- 删掉 ISO 7514:1990 中的“11.2 重现性”；
- 删掉 ISO 7514:1990 中第 12 章的“试验报告”；
- 将 ISO 7514:1990 中第 8 章“试样准备”以后关于分析操作内容的章条，统一列为第 7 章。

本部分代替 GB/T 18798.2—2002《固态速溶茶 总灰分测定》。

本部分由中华全国供销合作总社提出。

本部分由全国茶叶标准化技术委员会归口。

本部分起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院。

本部分主要起草人：周卫龙、徐建峰、许凌、沙海涛、刘宗岸、李大伟。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 18798.2—2002。

# 固态速溶茶

## 第2部分：总灰分测定

### 1 范围

GB/T 18798 的本部分规定了固态速溶茶中总灰分测定的原理、试剂、仪器和用具、操作方法及结果计算方法。

本部分适用于固态速溶茶总灰分的测定。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 GB/T 18798 的本部分的引用而成为本部分的条款。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部分，然而，鼓励根据本部分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部分。

GB/T 18798.1 固态速溶茶 第1部分：取样（GB/T 18798.1—2008，ISO 7516:1984，IDT）

GB/T 18798.3 固态速溶茶 第3部分：水分测定（GB/T 18798.3—2008，ISO 7513:1990，MOD）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于 GB/T 18798 的本部分。

#### 3.1

**总灰分 total ash**

试样用盐酸处理，于 550 °C ± 25 °C 灼烧灰化后所得的残渣。

### 4 原理

试样用盐酸处理，于 550 °C ± 25 °C 加热灼烧，分解有机物，称量。

### 5 试剂

5.1 浓盐酸：分析纯，浓度 36% ~ 38%。

5.2 水：蒸馏水。

### 6 仪器和用具

实验室常规仪器及下列各项。

6.1 瓷坩埚：容量约 50 mL。

6.2 高温电炉：能控制温度于 550 °C ± 25 °C。

6.3 电热板。

6.4 干燥器：内装有效干燥剂。

6.5 分析天平：感量 0.001 g。

### 7 操作方法

#### 7.1 取样

按 GB/T 18798.1 规定取样，取样后及时进行测定。