

江 苏 省 地 方 标 准

DB 32/T 634—  
代替 DB 32/T 634—2023

阳羡雪芽茶质量等级

Quality grades of Yangxianxueya tea

（报批稿）

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

目 次

前言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 生产要求 ..... 2

5 鲜叶要求 ..... 2

6 产品要求 ..... 2

7 试验方法 ..... 3

8 检验规则 ..... 3

9 标志标签和包装 ..... 4

10 运输、贮存和记录 ..... 4

## 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。

本文件代替DB 32/T 634-2003《无公害农产品 阳羡雪芽茶》，与DB 32/T 634-2003相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 修改并更新了规范性引用文件；
- b) 增加了阳羡雪芽茶的术语和定义，删除了纤直、锋苗的术语和定义；
- c) 增加了生产要求的表达；
- d) 修改并细化了鲜叶要求；
- e) 修改了阳羡雪芽茶等级及感官特性描述，结合生产实际，阳羡雪芽茶等级由四级修订为三级；
- f) 增加了记录条款。

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。

本文件由江苏省农业农村厅提出并组织实施。

本文件由江苏省茶产业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：宜兴市茶叶协会、宜兴市茶果指导站。

本文件主要起草人：张坚强、许梦华、徐建陶、许晟铭、施成楠。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2003年首次发布为DB32/T 634—2003，2025年第一次修订

——本次为第一次修订

# 阳羡雪芽茶质量等级

## 1 范围

本文件规定了阳羡雪芽茶的术语和定义、生产要求、鲜叶要求、产品要求、试验方法、检验规则、标志标签和包装，运输、贮存和记录。

本文件适用于阳羡雪芽茶质量分级。

## 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/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 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 14487 茶叶感官审评术语  
GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件  
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
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  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
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  
国家质量监督检验检疫总局令（2009）年第123号 国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定  
DB 32/T 635 阳羡雪芽茶生产技术规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 阳羡雪芽茶 Yangxianxueya tea

以宜兴地区种植采摘的茶鲜叶为原料，按照产品规格，采用特定加工工艺制成的针形绿茶。

3.2 锋妙 tip and pretty

锋苗挺秀、完整。

4 生产要求

符合DB 32/T 635的规定。

5 鲜叶要求

5.1 基本要求

以春茶开采至4月底前采摘的鲜叶为原料，要求色泽新鲜、芽叶完整，无劣变或异味，无病虫害芽叶、空心芽，不含非茶类夹杂物。

5.2 分级

阳羡雪芽茶鲜叶各等级机械组成应符合表1的规定。

表 1 鲜叶各等级机械组成

级别	芽叶机械组分%				
	单芽	一芽一叶初展	一芽一叶	一芽二叶	一芽三叶
特级	≥70	<30	—	—	—
一级	≥70			<30	—
二级	≥70				<30

6 产品要求

6.1 基本要求

成品茶品质正常，无劣变、无异味、无霉变，不含非茶类物质，不添加任何色素、香精、塑形等物质。

6.2 感官特性

阳羡雪芽茶各等级感官指标应符合表2的规定。

表 2 各等级感官指标

等级	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	纤直锋妙、银绿披毫、匀净	嫩毫香、持久	清鲜	嫩绿明亮	嫩匀多芽、绿明亮
一级	纤直有锋苗、绿翠显毫、匀净	清香持久	鲜爽	绿明亮	嫩、绿明亮
二级	紧直、绿润有毫、较匀净	清香较持久	鲜醇	绿亮	尚嫩、绿亮

6.3 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（质量分数）/%	≤6.5
水浸出物（质量分数）/%	≥34
粗纤维（质量分数）/%	≤12
总灰分（质量分数）/%	≤7.0
粉末（质量分数）/%	≤1.0

6.4 卫生指标

- 6.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 6.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 感官指标

按GB/T 23776、GB/T 14487规定执行。

7.2 理化指标

- 7.2.1 水分的检测按 GB 5009.3 的规定执行。
- 7.2.2 水浸出物的检测按 GB/T 8305 的规定执行。
- 7.2.3 总灰分的检测按 GB 5009.4 的规定执行。
- 7.2.4 粗纤维的检测按 GB/T 8310 的规定执行。
- 7.2.5 粉末的检测按 GB/T 8311 的规定执行。

7.3 卫生指标

- 7.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。
- 7.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

7.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 取样

按GB/T 8302的规定执行。

8.2 组批

产品检验以“批”为单位，以同期加工、同一级别、同一规格的产品为一批，同批产品的品质规格和包装应一致。

### 8.3 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，检验项目为感官指标、水分和净含量。检验合格，附合格证，方可出厂。

### 8.4 型式检验

8.4.1 型式检验为全项目检验，从出厂检验合格的产品中随机抽样，检验周期为每年一次。

8.4.2 有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 正常生产后，如原料、工艺、机具有较大变化，可能影响产品质量时。
- b) 产品长期停产（一年以上）后恢复生产时。
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大出入时。
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

### 8.5 判定规则

8.5.1 凡劣质、有污染、有异味或卫生指标不合格的产品均判为不合格产品。

8.5.2 出厂检验和型式检验时，有一项指标不符合规定即判为不合格。

### 8.6 复检

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍取样进行不合格项目复检，以复检结果为准。

## 9 标志标签和包装

### 9.1 标志标签

产品标签应符合GB 7718和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 9.2 包装

应符合GB/T 1070、GB23350的规定。

## 10 运输、贮存和记录

### 10.1 运输

运输工具清洁、干燥、无异味、无污染。运输时有防雨、防潮、防晒等措施。不与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 10.2 贮存

按照GB/T 30375的规定执行。

### 10.3 记录

建立鲜叶验收、加工、入库档案记录，做好标识，防止混淆。

记录应至少保留两年，内容真实、准确、完整、清晰。

---