



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 9833.5—2013  
代替 GB/T 9833.5—2002

---

## 紧压茶 第5部分：沱茶

Compressed tea—Part 5: Tuo tea

2013-07-19 发布

2013-12-06 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 9833《紧压茶》分为以下 9 个部分：

- 第 1 部分：花砖茶；
- 第 2 部分：黑砖茶；
- 第 3 部分：茯砖茶；
- 第 4 部分：康砖茶；
- 第 5 部分：沱茶；
- 第 6 部分：紧茶；
- 第 7 部分：金尖茶；
- 第 8 部分：米砖茶；
- 第 9 部分：青砖茶。

本部分是 GB/T 9833 的第 5 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分代替 GB/T 9833.5—2002《紧压茶 沱茶》。与 GB/T 9833.5—2002 相比，主要技术变化如下：

- 删除理化指标中的注 1，将理化指标中的水浸出物改为判定指标；
- 卫生指标采用 GB 2762《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》和 GB 26130《食品中百草枯等 54 种农药最大残留限量》的规定，代替已废止的 GB 9679—1988《茶叶卫生标准》；
- 判定规则改为按第 4 章要求的项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

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(SAC/TC 339)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、中国茶叶流通协会、云南下关沱茶(集团)股份有限公司。

本部分主要起草人：翁昆、杨秀芳、王庆、陈国风、吴锡端、褚九云、梅宇、杨春琦、张亚丽。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 9833.5—1989、GB/T 9833.5—2002。

## 紧压茶 第5部分：沱茶

### 1 范围

GB/T 9833的本部分规定了沱茶的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本部分适用于以晒青毛茶为主要原料,经过毛茶匀堆筛分、拣剔、半成品拼配、蒸汽压制定型、干燥、成品包装等工艺过程制成的沱茶。

### 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 2762 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 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 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8306 茶 总灰分测定

GB/T 9833.1—2013 紧压茶 第1部分:花砖茶

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB 26130 食品中百草枯等54种农药最大残留限量

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1071 茶叶贮存通则

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[2005]第75号令 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[2009]第123号令 关于修改《食品标识管理规定》的决定

### 3 等级和实物样

沱茶不分等级。标准实物样为品质的最低界限,每五年更换一次。

### 4 要求

#### 4.1 感官品质

感官品质应符合标准实物样。

外形:碗臼形,紧实、光滑,色泽墨绿、白毫显露,无黑霉、白霉、青霉等霉菌。

内质:香气纯浓,汤色橙黄尚明,滋味浓醇,叶底嫩匀尚亮。