**贵州老鹰茶加工技术规程**

**Technical Specification for Processing of Guizhou Laoying Tea**

(征求意见稿)

（本稿完成日期：2019-06-6）

XXXX-XX-XX发布 XXXX-XX-XX实施

贵州省市场监督管理局发布

**目 次**

前言……………………………………………………………………………………………………………… 2

1 范围……………………………………………………………………………………………………………3

2 规范性引用文件………………………………………………………………………………………………3

3 术语和定义……………………………………………………………………………………………………3

4 加工技术要求…………………………………………………………………………………………………4

4.1 加工场所要求…………………………………………………………………………………………….4

4.2 鲜叶要求…………………………………………………………………………………………………..4

4.3 蒸青绿茶型老鹰茶加工工艺…………………………………………………………………………….4

4.4 红茶型老鹰茶加工工艺………………………………………………………………………………….4

4.5乌龙茶型老鹰茶加工工艺………………………………………………………………………………..5

4.6 筛分与包装………………………………………………………………………………………………..6

5 基本要求………………………………………………………………………………………………………6

5.1 分级………………………………………………………………………………………………………..6

5.2产品基本要求……………………………………………………………………………………………...6

5.3 感官品质………………………………………………………………………………………………….6

5.4 产品理化指标……………………………………………………………………………………………..7

5.5污染物、农药残留和真菌毒素限量……………………………………………………………………..7

5.6 净含量…………………………………………………………………………………………………… 8

6 试验方法………………………………………………………………………………………………………8

6.1 感官审评………………………………………………………………………………………………….8

6.2 理化指标………………………………………………………………………………………………….8

6.3 卫生指标…………………………………………………………………………………………………8

7 检验规则………………………………………………………………………………………………………8

7.1 取样………………………………………………………………………………………………………9

7.2 检验………………………………………………………………………………………………………9

7.3 判定原则…………………………………………………………………………………………………9

8 标签、包装、运输和贮存……………………………………………………………………………………9

**前 言**

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由贵州科学院提出。

本标准由贵州省农业委员会归口。

本标准起草单位：贵州省生物研究所、贵州省湄潭县恒源农牧有限公司、贵州省理化测试分析研究院、贵州省湄潭县雪兰香茶叶有限公司

本标准主要起草人：王济红、姚松林、谢锋、邓燕莉、席培宇、祁翔、王莹、侯兴春、黄仕伟。

**贵州老鹰茶加工技术规程**

**1 范围**

本标准规定了贵州老鹰茶的加工技术要求、基本要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于以贵州省境内生长的豹皮樟*Litsea coreana* var. *lanuginose*植物嫩芽为原料。经摊晾、蒸汽杀青、快速摊凉、整形干燥、日照提香等加工工序制成的蒸青绿茶型老鹰茶。经萎凋、揉捻、发酵、干燥等加工工序制成的红茶型老鹰茶。经萎凋、摇青、炒青、揉捻与烘焙等加工工序制成的乌龙茶型老鹰茶。

**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，仅所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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

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 8313 茶 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

GB/T 19427 蜂胶中芦丁、杨梅酮、榭皮素、灰菲醇、芹菜素、松属素、苛因、高良姜素含量

的测定方法 液相色谱-串联质谱检测法和液相色谱-紫外检测法

GB 23200.18 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/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30483 茶叶中茶黄素的测定-高效液相色谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 288 绿色食品 茶叶

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

SN/T 4260 出口植物源食品中粗多糖的测定 苯酚-硫酸法

DB52/T 630 贵州茶叶加工场所基本条件

国家质量监督检验检疫总局令[2005]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 蒸青绿茶型老鹰茶steaming green tea type laoying tea**

以豹皮樟植物雄株被白色绒毛嫩芽为原料，提手采摘长2.0 cm～2.5 cm、展1～2叶的嫩芽，经摊晾、蒸汽杀青、快速摊凉、整形干燥、日照提香等加工工序制成的扁形老鹰茶。

**3.2 红茶型老鹰茶 black tea type laoying tea**

以豹皮樟植物雌株被红色绒毛嫩芽为原料，提手采摘长3.0 cm～3.5 cm、展2～3叶的嫩芽，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等加工工序制成的条形老鹰茶。

**3.3 乌龙茶型老鹰茶 oolong tea type laoying tea**

以豹皮樟植物杂合体被黄色绒毛嫩芽为原料，提手采摘长5.0 cm～5.5 cm、驻3～4叶的嫩芽，经萎凋、摇青、炒青、揉捻与烘焙等加工工序制成的颗粒形老鹰茶。

**3.4 樟香Cinnamomum hupehanum gamble**

一种由樟科植物豹皮樟所含的芳樟醇化学物质经过加工工艺形成的特有芳香气味。

**4 加工技术要求**

**4.1 加工场所要求**

应符合DB52/T 630的规定

**4.2 鲜叶要求**

4.2.1产地环境质量应符合NY/T391相关规定，鲜叶生产农药和肥料施用方法应按照NY/T393和NY/T394的要求执行。

4.2.2 蒸青绿茶型老鹰茶每年4月中、上旬加工，当新梢长度达8 cm～10 cm时，提手采摘新梢顶部长2.0 cm～2.5 cm、展1～2叶的嫩芽，保留新梢下部2～4片新叶。红茶型老鹰茶每年4月中、下旬加工，当新梢长度达8 cm～10 cm时，提手采摘新梢顶部长3.0 cm～3.5 cm、展2～3叶的嫩芽，保留新梢下部3～4片新叶。乌龙茶型老鹰茶每年5月上旬加工，当新梢长度达13 cm～15 cm，叶片全部展开后，提手采摘新梢顶部长5.0 cm～5.5 cm、驻3～4叶的嫩芽，保留新梢下部3～4片新叶。

4.2.3 鲜叶盛装容器为竹制品，应保持洁净、透气、无污染，鲜叶不得紧压。鲜叶运输按NY1056规定

执行。茶青摊放于清洁卫生，设施完好的贮青间、贮青槽、或篾质簸盘，不允许直接摊放在地面。

4.2.4手工剔除粗老枝条、孢片等杂物，鲜叶匀齐、不带孢片、病害叶。

**4.3 蒸青绿茶型老鹰茶加工工艺**

4.3.1 摊晾：芽叶置于阴凉通风处摊晾，摊叶厚度3 cm～4 cm，雨水叶、露水叶适量薄摊。摊放时间

为6 h～7 h。以芽叶稍软、色泽嫩绿略显灰暗、微显樟香为适度。

4.3.2 蒸汽杀青：每筛摊叶2 kg。蒸汽压力为0.5 MPa，杀青温度115℃，杀青时间50 s～60 s。杀青叶色泽嫩绿灰暗，叶质变软，含水量68%～70%为适度。

4.3.3快速摊凉：将杀青叶迅速取出并解块薄摊于竹筛中，摊叶厚度2 cm～3 cm，用风机吹风降温8 min～10 min。芽叶松散，未泛红，不黏手为适度。

4.3.4 整形干燥

4.3.4.1 整形初烘：茶青摊凉后不揉捻，直接用名优茶多功能机加压成形做成扁形茶。加压成形控制温度80℃～85℃，投叶量1.0 kg～1.2 kg。先以速度140 r/min～150 min，运行时间3 min～4 min，然后将速度调到110 r/min～120 r/min，加入压力棒运行2 min，至叶色润绿，茶叶扁直，樟香已显即起棒下机。

4.3.4.2 低温足火：将整形初烘后的茶叶薄摊于竹匾上摊凉，然后用全自动链式烘干机足烘。摊叶厚度3 cm～4 cm，温度35℃～40℃，时间60 min～80 min，至色泽嫩黄，手捏茶条成粉末，樟香夹杂清香为适度。

4.3.4.3 烘至足干集中装入透气纸袋。

4.3.5 日照提香：遇晴天，将已烘至足干的毛茶倒入竹匾置于阳光下曝晒，摊叶厚度5 cm～6 cm，晒2 h～3 h，至色泽灰绿，清香夹杂樟香扑鼻为适度。

**4.4 红茶型老鹰茶加工工艺**

4.4.1萎凋

4.4.1.1 萎凋槽中鼓风萎凋。摊叶厚度10 cm～12 cm，每1 m2摊叶2.5 kg～3.0 kg。

4.4.1.2 萎凋槽鼓风气流温度控制在20℃～22℃，风量大小以不吹散叶层、出现“空洞”为标准。槽内气流温度控制在24℃～26℃，湿度为65%～70%。

4.4.1.3 萎凋10 h～12 h。萎凋前期5 h，每隔1 h翻抖1次，萎凋后期5 h～7 h，每隔2 h翻抖1次。翻抖要求手势轻，抖松、翻匀，避免损伤芽叶。

4.4.1.4 鲜叶含水量下降至55%～50%，叶面失去光泽，叶色转为暗红色，叶质柔软，嫩茎梗折而不断，无焦边现象，以樟香自然显露为适度。

4.4.2揉捻

4.4.2.1将萎凋适度鲜叶用中小型揉捻机揉捻，每次投叶量为15 kg～20 kg。

4.4.2.2揉捻时间160min。采取松压交替冷揉方式：即不加压揉20min，加压轻揉10min，交替循环5～6次。

4.4.2.3叶细胞损伤率达75%～80%，成条率达95%，揉捻叶局部泛红，并发出较为浓烈的樟香加果香，手捏揉捻叶略有茶汁挤出，松手后茶团不散，且有黏手感为适度。

4.4.3发酵

4.4.3.1 揉捻结束后立即将揉捻叶抖散摊凉，然后置于全自动控温、控湿发酵机内发酵。

4.4.3.2 每盘放置揉捻叶 2.5kg，厚度10 cm，厚薄均匀，不紧压，保持通气良好。

4.4.3.3 发酵室温度控制在28℃～30℃，湿度95%，每隔1 h翻拌1次，发酵时间360 min～400 min。

4.4.3.4 至90%揉捻叶变成红黄色，浓香馥郁，略带樟香，无酸馊味为适度。

4.4.4干燥

4.4.4.1 毛火烘干：先将发酵好的鲜叶采用电热烘焙机95℃滚炒30 min～40 min，使茶叶含水量下降至20%，以茶条紧结、有刺手感、90%以上茶条金毫显露为适度。

4.4.4.2 足火烘干：将烘干后的茶条用全自动烘干机低温烘焙，温度45℃～50℃，烘焙时间120 min～150 min，每隔20 min翻动1次，至含水量在7%以下，手捏茶条成粉末为适度。

**4.5 乌龙茶型老鹰茶加工工艺**

4.5.1 萎凋

4.5.1.1 摊青：将鲜叶摊晾到水筛中，每筛1.0 kg～1.2 kg，置于阴凉通风处，至叶表面水分蒸发干后，再进行熏青。

4.5.1.2熏青：将晾干叶表面水分的鲜叶置于萎凋槽内，摊叶厚度18 cm～20 cm，用鼓风机向萎凋槽送入热气，风温控制在30℃～32℃，风量宜大，叶温不超过30℃为宜，每10 min翻动一次，时间40 min。待叶质柔软，失去光泽，叶色转灰绿，叶缘卷起，最上面2叶下垂，略显樟香为适度。

4.5.1.3晾青：将熏青适度叶薄摊到水筛上，摊叶厚度6 cm～8 cm，每筛1.0 kg～1.2 kg，置于晾青架上，控制室温在20℃～22℃，晾青120 min～140 min，期间每隔30 min翻拌1次，使之萎凋均匀。

4.5.1.4 晾青适度：待梗弯而不断，顶叶下垂，手捏略有弹性，樟香显露，减重率10%～15%为萎凋适度。

4.5.2 摇青

4.5.2.1采用摇青机机械摇青，每筒装萎凋叶8 kg～10 kg，转速20 r/min，摇青叶留在桶内静置。

4.5.2.2摇青和静置交替。每次摇青时间从短到长，分别为4 min，8 min，12 min，16 min和20 min。每次摇青后分别静置1 h、2 h、3 h、4 h和5 h。

4.5.2.3当叶子叶面黄亮，叶脉呈透明状，叶片柔软光滑，叶缘向后卷呈汤勺状，叶缘呈朱砂红色的部分占全叶面积的30%左右，显露浓烈樟香为适度。

4.5.3 炒青

4.5.3.1 用滚筒杀青机炒青，杀青温度为260℃～280℃，转速30 r/min，投叶量16 kg～20 kg，炒3 min达到适度。

4.5.3.2 杀青适度：香气清纯，叶色由灰绿转为嫩绿，叶张皱卷，手捏柔软有黏性。

4.5.4 揉捻与烘焙

4.5.4.1 初揉：按照“趁热，少量，逐渐加压，快速，短时”的原则用小型揉捻机揉捻。投叶量为5 kg～6 kg，将杀青叶趁热装入揉桶内，以50 r/min转速先松揉8 min，轻压2 min，停机用手工在桶内解块，然后再加压揉2 min，手工解块上烘。

4.5.4.2初烘：用全自动烘干机烘干，进风口温度85℃～90℃，每盘摊叶厚度2cm～3cm，烘焙时间15 min，每隔5 min翻拌1次，烘至6成干，手握茶叶不黏手，即可下烘。

4.5.4.3初包揉：采用双锅曲毫炒干机包揉，每次投叶量5 kg，温度为40℃～45℃，时间10 min；取出解块摊晾，静置20 min。

4.5.4.4复烘：将初包揉后的茶叶用全自动烘干机复烘。进风口温度75℃～80℃，每盘摊叶厚度2 cm～3 cm，烘焙时间15 min，每隔5 min翻拌1次，烘至茶条卷曲，手捏有刺手感即可下烘。

4.5.4.5复包揉：采用双锅曲毫炒干机复包揉，每次投叶量2 kg，温度为40℃～45℃，时间30 min，至茶条卷曲紧结成粒状。

4.5.4.6复焙：用烘笼碳火足烘。初温为65℃～70℃，摊叶厚度5 cm～6 cm，每隔15 min翻拌1次，烘焙45 min后进入“吃火”阶段；“吃火”温度35℃，摊叶厚度9 cm～10 cm，烘焙50 min～60 min，直到手捏茶条成粉末，有火香为适度。

**4.6 筛分与包装**

4.6.1 手工捡出粗老畸形的茶条、茶梗，剔除暗条。用竹筛进行分级，割除碎茶和片末，使成茶净度、匀度及色泽一致，即得成品。

4.6.2 成茶产品用铝箔或真空镀铝膜等气密性能好的材料进行保香包装，置于通风、阴凉处室温储藏。包装材料卫生质量符合 NY/T 658 的规定。

**5 基本要求**

**5.1 分级**

5.1.1贵州老鹰茶分为特级、一级和二级。

5.1.2 产品的每一等级均应设置实物标准样，为品质的最低限，每四年更换一次。实物标准样的制备按GB/T 18795 规定执行。

**5.2 产品基本要求**

5.2.1 原料应具有豹皮樟植物独特的色、香、味，无异味，无劣变。

5.2.2 产品应洁净，且在包装、贮藏、运输和销售过程中不受污染。

5.2.3不着色，无任何添加剂。

**5.3 感官品质**

5.3.1 蒸青绿茶型老鹰茶感官品质应符合表1的要求。

5.3.2 红型老鹰茶感官品质应符合表2的要求。

5.3.3 乌龙茶型老鹰茶感官品质应符合表3的要求。

表1 蒸青绿茶型老鹰茶感官品质要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 等级 | 项 目 | | | | |
| 外 形 | 内 质 | | | |
| 香 气 | 滋 味 | 汤 色 | 叶 底 |
| 特级 | 扁直匀整， 绿润 | 清香略显樟香，持久 | 鲜爽回甘 | 嫩绿明亮 | 匀整，嫩绿 |
| 一级 | 扁直尚匀整，绿润 | 清香显樟香，持久 | 鲜醇回甘 | 嫩绿尚亮 | 尚匀整，黄绿 |
| 二级 | 扁直欠匀整，黄绿 | 樟香浓于清香 | 鲜尚醇 | 黄绿尚明 | 欠匀整，黄绿 |

表2 红茶型老鹰茶感官品质要求

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 等级 | 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，金毫显露 | 匀整 | 净 | 乌黑油润 | 果香浓郁，显樟香 | 浓醇回甘 | 橙红明亮 | 红匀，嫩叶完整 |
| 一级 | 紧结，露毫显锋苗 | 较匀齐 | 较净 | 乌润 | 果香浓，略显樟香 | 醇厚回甘 | 橙红尚亮 | 红匀，嫩叶尚完整 |
| 二级 | 尚紧结，显锋苗 | 较匀齐 | 尚净 | 乌尚润 | 果香尚浓，略显樟香 | 醇厚，略带涩味 | 橙红 | 红褐相杂，嫩叶尚完整 |

表3 乌龙茶型老鹰茶感官品质要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 级别 | 外 形 | 内 质 | | | |
| 香 气 | 滋 味 | 汤 色 | 叶 底 |
| 特级 | 青褐光润，颗粒紧，重实 | 果香浓郁，略显樟香 | 鲜醇高爽 | 橙黄清澈 | 叶片完整，深绿显红筋 |
| 一级 | 青褐光润，颗粒紧，重实 | 果香浓，显樟香 | 鲜醇 | 橙黄明亮 | 叶片尚完整，深绿显红筋 |
| 二级 | 青褐欠光润，颗粒紧 | 果香淡，樟香浓 | 醇厚，略带涩味 | 橙黄尚明 | 叶片尚完整，深绿少有红筋 |

**5.4 产品理化指标**

5.4.1 蒸青绿茶型老鹰茶理化指标应符合表4的规定。

5.4.2 红型老鹰茶理化指标应符合表5的规定。

5.4.3 乌龙茶型老鹰茶理化指标应符合表6的规定。

表4 蒸青绿茶型老鹰茶理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | | |
| 特级 | 一级 | 二级 |
| 水分/% | ≦7.0 | ≦7.5 | ≦7.5 |
| 总灰分/% | ≦6.5 | ≦6.5 | ≦6.5 |
| 粉末/% | ≦1.0 | ≦1.0 | ≦1.0 |
| 粗纤维/% | ≦14.0 | ≦14.0 | ≦14.0 |
| 水浸出物/% | ≧25.0 | ≧25.0 | ≧25.0 |
| 总黄酮/% | ≧3.5 | ≧3.0 | ≧3.0 |
| 儿茶素/% | ≧4.5 | ≧4.5 | ≧4.0 |
| 茶多酚/% | ≧10.0 | ≧10.0 | ≧10.0 |
| 多糖(以麦芽三糖计)/% | | ≧2.0 | ≧1.5 | ≧1.0 |

表5 红茶型老鹰茶理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | | |
| 特级 | 一级 | 二级 |
| 水分/% | ≦7.0 | ≦7.0 | ≦7.0 |
| 总灰分/% | ≦6.5 | ≦6.5 | ≦6.5 |
| 粉末/% | ≦1.0 | ≦1.0 | ≦1.0 |
| 粗纤维/% | ≦14.0 | ≦14.0 | ≦14.0 |
| 水浸出物/% | ≧25.0 | ≧25.0 | ≧20.0 |
| 表儿茶素没食子酸酯/% | ≧0.5 | ≧0.5 | ≧0.5 |
| 咖啡碱/% | ≧3.5 | ≧3.5 | ≧3.5 |
| 总黄酮/% | ≧3.0 | ≧2.5 | ≧2.0 |

表6 乌龙茶型老鹰茶的理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | | |
| 特级 | 一级 | 二级 |
| 水分/% | ≦7.0 | ≦7.0 | ≦7.5 |
| 总灰分/% | ≦6.0 | ≦6.5 | ≦6.5 |
| 粉末/% | ≦0.5 | ≦0.5 | ≦1.0 |
| 粗纤维/% | ≦12.0 | ≦14.0 | ≦15.0 |
| 水浸出物/% | ≧35.0 | ≧35.0 | ≧35.0 |
| 总黄酮/% | ≧3.5 | ≧3.0 | ≧3.0 |
| 表没食子儿茶素/% | ≧9.0 | ≧9.0 | ≧9.0 |

**5.5 污染物、农药残留和真菌毒素限量**

污染物、农药残留和真菌毒素限量应符合GB2762和NY/T288的要求，同时符合表7的要求。

表7贵州老鹰茶的卫生指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指 标 |
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≦5.0 |
| 铜（以Cu计），mg/kg | ≦30.0 |
| 六六六（BHC），mg/kg | 不得检出 |
| 滴滴涕（DDT），mg/kg | 不得检出 |
| 三氯杀螨醇，mg/kg | 不得检出 |
| 甲胺磷，mg/kg | 不得检出 |
| 敌敌畏，mg/kg | 不得检出 |
| 乐果，mg/kg | 不得检出 |
| 氰戊菊酯，mg/kg | 不得检出 |
| 喹硫磷，mg/kg | 不得检出 |
| 乙酰甲胺磷，mg/kg | 不得检出 |
| 杀螟硫磷，mg/kg | 不得检出 |
| 氯氟氰菊酯，mg/kg | 不得检出 |
| 联苯菊酯，mg/kg | 不得检出 |
| 溴氰菊酯，mg/kg | 不得检出 |
| 啶虫脒，mg/kg | 不得检出 |
| 氯氰菊酯，mg/kg | 不得检出 |
| 其他化学农药，mg/kg | 不得检出，视需要检测 |

**5.6 净含量**

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的要求，检验方法按照JJF1070的规定执行。

**6 试验方法**

**6.1 感官审评**

按GB/T14487和GB/T23776的规定执行。

**6.2 理化指标**

**6**.2.1 水分：按GB5009.3的规定执行。

6.2.2 总灰分：按GB5009.4的规定执行。

6.2.3 试样制备：按GB/T 8302的规定执行。

6.2.4 水浸出物：按GB/T 8305的规定执行。

6.2.5 粗纤维：按GB/T 8310的规定执行。

6.2.6 粉末：按GB/T 8311的规定执行。

6.2.7 茶多酚和儿茶素：按GB/T 8313的规定执行。

6.2.8 总黄酮：按GB/T 19427的规定执行。

6.2.9 咖啡碱、表没食子儿茶素和表儿茶素没食子酸酯：按GB/T 30483的规定执行。

6.2.10 多糖：按SN/T 4260的规定执行。

**6.3 卫生指标**

6.3.1 污染物含量检测指标和限量按GB 2762和 NY/T 288的规定执行。

6.3.2六六六、滴滴涕、甲胺磷等农药残留量按GB23200.18的方法检测。

6.3.3 铅含量按GB 5009.12的方法检测，铜含量按GB 5009.13的方法检测。

**7 检验规则**

**7.1 取样**

7.1.1 取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一条生产线、同一批次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

7.1.2取样按GB/T 8302的规定执行

**7.2 检验**

**7.2.1出厂检验**

每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、粉末和净含量。

**7.2.2型式检验**

型式检验项目为感官品质、理化指标、污染物、农药残留和真菌毒素限量和净含量规定的项目。型式检验周期为每半年1次，有下列情况之一时，应对产品进行型式检验：

a)新产品试制时；

b)产品工艺发生改变时；

c)停产超过一年恢复生产时；

d)正常生产定期检验时；

e)国家法定质量监督机构提出型式检验时。

**7.3 判定原则**

7.3.1 凡基本要求和安全指标有一项不符合要求的，判为不合格产品。

7.3.2 感官指标应符合相应等级和花色要求，不符合的逐级下判，低于最低级要求，判为等外级。

7.3.3 理化指标有一项不符合要求的，判为等外品。

7.3.4 对检验结果有争议时，应对留存样进行复检或在同批产品中重新按GB/T 8302 的规定加倍取样，

以复验结果为准。

**8 标签、包装、运输和贮存**

标签应符合GB 7718的要求，包装按NY/T 658的规定执行，运输和贮存按NY/T 1056的规定执行。