

**SN**

# 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 3133—2012

---

## 进出口茶叶检验规程

Rules for inspection of tea for import and export

行业标准信息服务平台

2012-05-07 发布

2012-11-16 实施

---

中华人民共和国  
国家质量监督检验检疫总局 发布



## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国浙江出入境检验检疫局、中华人民共和国湖南出入境检验检疫局、中华人民共和国福建出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：章国祥、俞仁贤、文国华、蔡知凌、徐萍勇。

行业标准信息平台



# 进出口茶叶检验规程

## 1 范围

本标准规定了进出口茶叶抽样、检验和检验结果的判定规则及处置。  
本标准适用于进出口茶叶的检验。

## 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 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.15—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.11—2003 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12—2010 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13—2003 食品中铜的测定
- GB/T 5009.15—2003 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17—2003 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.22—2003 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定
- GB/T 5009.34—2003 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分:基本要求
- GB/T 14456.2 绿茶 第2部分:大叶种绿茶
- GB/T 18798.1 固态速溶茶 第1部分:取样
- SN 0332 出口食品中沙门氏菌(辛酯酶荧光)检验方法
- SN/T 0862 进出口食品中总 $\beta$ (减去钾-40)放射性活度的检验方法
- SN/T 0912 进出口茶叶包装检验方法
- SN/T 0913 进出口茶叶粗纤维测定方法
- SN/T 0914 进出口茶叶粉末和碎茶含量测定方法
- SN/T 0915 进出口茶叶咖啡碱测定方法
- SN/T 0917 进出口茶叶品质感官审评方法
- SN/T 0918 进出口茶叶抽样方法
- SN/T 0919 进出口茶叶水分测定方法
- SN/T 0920 进出口茶叶水浸出物测定方法
- SN/T 0921 进出口茶叶水溶性灰分和水不溶性灰分测定方法

SN/T 0922 进出口茶叶水溶性灰分碱度测定方法

SN/T 0923 进出口茶叶酸不溶灰分测定方法

SN/T 0924 进出口茶叶重量鉴定方法

SN/T 0925 进出口茶叶总灰分测定方法

中华人民共和国食品安全法

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(2005)第75号令]

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**茶叶 tea**

采用适宜于制作饮料的山茶[*Camellia Sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze]的一系列变种的芽叶和嫩梢,用可接受的方法加工后制成的干饮料。包括绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶、黑茶等的常规茶类,以及用上述茶类茶叶为原料制作的再加工茶(包括花茶、袋泡茶、调味茶、加香茶、速溶茶等)的特种茶类。

##### 3.1.1

**常规茶叶 conventional tea kind**

普通的绿茶、红茶、青茶(乌龙茶)、黄茶、白茶、黑茶(紧压茶、普洱茶)等。

##### 3.1.2

**再加工茶叶 special tea kind**

用上述常规茶类茶叶为原料制作的再加工茶(包括花茶、袋泡茶、调味茶、加香茶、速溶茶等)。

#### 3.2

**检验批 lot; batch**

在同一期间、环境和地点的条件下加工包装的,具有相同品质的,并由一定数量同茶类、同花色、同等级或茶号以及相同包装和相同单位重量的进出口茶叶所构成的加工或检验单位。进口茶叶以同一运输工具到达的,相同茶叶品种、规格、等级的产品为一个检验批。

#### 3.3

**有害杂质 maleficence matter impurity**

有毒有害及有碍食品安全卫生的物质。如毛发、金属、玻璃、昆虫及其他污染物。

#### 3.4

**一般杂质 admixture foreign matter impurity**

除有害杂质以外的非茶类杂质。

### 4 抽样

#### 4.1 基本要求

应用统一的方法和步骤,在所检查批中的不同部位,不同件(箱)中随机抽取外观正常、能充分代表整批茶叶品质的样品。在抽样时,如发现茶叶品质、包装或堆垛等有异常情况时,可酌情增加或扩大抽样比例及数量,以保证样品的代表性,必要时应停止取样。

#### 4.2 抽样条件

4.2.1 抽样的工作环境应尽量满足食品卫生的有关规定,即在清洁干燥、光线充足的条件下进行,防止外来杂质和虫害混入样品(在照度 540 lx 的条件下进行检验)。



4.2.2 抽样用具和盛器(包装袋)应符合食品卫生的有关规定,即清洁、干燥、无锈、无异味;盛器(包装袋)应能防潮、避光。

#### 4.3 抽样工具和器具

茶叶抽样所需的工具和器具包括:

- 开箱工具;
- 抽样铲;
- 有盖的专用茶箱;
- 塑料布;
- 分样器;
- 规格筛;
- 样品罐(袋)、包装袋。

#### 4.4 抽样件数

4.4.1 抽样件数按 SN/T 0918 规定件数执行。

4.4.2 再加工茶类中的速溶茶及制品抽样件数、步骤按 GB/T 18798.1 规定执行。

#### 4.5 抽样方法

按报验单所列规格、数量、重量、唛头、批次与实际货物核对相符后,按 SN/T 0918 的规定在堆垛的上、中、下各部位随机抽取样品,逐件开启。

#### 4.6 样品的封装和标识

##### 4.6.1 样品的封装

随机抽取样品分成两份,并将样品迅速装在符合 4.2.2 规定的茶样罐或包装袋内,并贴上封样条或胶带纸,紧压茶也可以用防潮材料包装。在抽样后 24 h 内一份送至实验室用于理化、微生物及卫生项目检测;一份存查,并附上标签,样品应储藏在通风、干燥、清洁、阴凉的储藏室或冷藏柜中,避免光线直接照射,严禁与有毒、有异味(气)、潮湿、易生虫、易污染的物品混放。样品保存至索赔期满止。

##### 4.6.2 样品的标识

每个样品的茶样罐或包装袋上都应贴上标签,详细注明样品的名称、茶号、等级、报检号、生产批次、数量、重量、抽样基数、抽样地点、日期、抽样者的姓名及所需说明的重要事项。

### 5 检验

#### 5.1 检验总则

进出口茶叶根据《中华人民共和国食品安全法》(以下简称《食品安全法》)的规定实施检验,分为出口检验和进口检验。出口检验由产地主管机构按《食品安全法》的规定对管辖范围内生产的出口茶叶实施检验,内容包括出口茶叶品质、包装、标签及实验室项目等的出口前检验;进口检验由口岸主管机构按《食品安全法》的规定对进口茶叶实施口岸检验,内容包括进口茶叶品质、包装、标签及实验室项目等的进口检验。

#### 5.2 检验程序

参照附录 A 所示流程图分项进行检验。

### 5.3 实验室检验

#### 5.3.1 品质感官检验

##### 5.3.1.1 基本要求

基本要求包括如下内容：

- a) 具有该茶类正常的商品外形及固有的色、香、味、形。
- b) 不含非茶类物质。
- c) 无异味,无异臭,无霉变。

##### 5.3.1.2 品质感官指标

品名、外形、内质、花色、等级的感官品质指标应符合 GB/T 14456.1 和 GB/T 14456.2 规定的标准样或实物标准样;如果买卖双方有确认的成交样茶的,应符合成交样茶。

##### 5.3.1.3 品质感官审评室条件

按 SN/T 0917 规定执行。

##### 5.3.1.4 各类茶叶品质感官检验的方法

5.3.1.4.1 品质感官检验按 SN/T 0917 规定执行。

5.3.1.4.2 速溶茶及制品的品质和感官按相关标准规定的检验方法执行。

#### 5.3.2 杂质检验

参照附录 C 的规定执行。

#### 5.3.3 理化项目检测

##### 5.3.3.1 一般要求

根据产品的特性及相关标准和质量控制的需要或其他特别要求(注:指买卖双方合同或信用证及进口国规定的项目)确定理化项目和检测方法。

##### 5.3.3.2 水分检验

按 SN/T 0919 执行。

##### 5.3.3.3 总灰分检验

###### 5.3.3.3.1 茶叶中总灰分检验

按 SN/T 0925 执行。

###### 5.3.3.3.2 水溶性灰分和水不溶性灰分检验

按 SN/T 0921 执行。

###### 5.3.3.3.3 酸不溶性灰分检验

按 SN/T 0923 执行。



#### 5.3.3.3.4 水溶性灰分碱度检验

按 SN/T 0922 执行。

#### 5.3.3.4 粉末和碎茶含量检验

按 SN/T 0914 执行。

#### 5.3.3.5 水浸出物检验

按 SN/T 0920 执行。

#### 5.3.3.6 咖啡碱检验

按 SN/T 0915 执行。

#### 5.3.3.7 粗纤维检验

按 SN/T 0913 执行。

#### 5.3.3.8 茶多酚检验

按 GB/T 8313 第二法的规定执行。

#### 5.3.4 农药残留检测

5.3.4.1 出口茶叶按 GB 2763 或输入国规定的农药残留项目进行检测。

5.3.4.2 进口茶叶按 GB 2763 规定的农药残留项目进行检测。

#### 5.3.5 重金属检测

5.3.5.1 出口茶叶按 GB 2762 或输入国规定的重金属项目进行检测。

5.3.5.2 进口茶叶按 GB 2762 规定的重金属项目进行检测。

5.3.5.3 铅检验按 GB 5009.12—2010 第一法的规定检测。

5.3.5.4 铜检验按 GB/T 5009.13—2003 第一法的规定检测。

5.3.5.5 砷检验按 GB/T 5009.11—2003 第一法的规定检测。

5.3.5.6 镉检验按 GB/T 5009.15—2003 第一法的规定检测。

5.3.5.7 汞检验按 GB/T 5009.17—2003 第一法的规定检测。

#### 5.3.6 其他化学污染物检测

5.3.6.1 总 $\beta$ (减去钾-40)放射性活度按 SN/T 0862 进行检验。

5.3.6.2 黄曲霉毒素按 GB/T 5009.22—2003 第一法进行检验。

5.3.6.3 二氧化硫(SO<sub>2</sub>)按 GB/T 5009.34—2003 第一法的规定进行检验。

#### 5.3.7 微生物检验

微生物按下列标准进行检验：

a) 细菌总数按 GB 4789.2—2010 第一法进行检验。

b) 大肠菌群按 GB 4789.3—2010 第一法进行检验。

c) 霉菌和酵母菌按 GB 4789.15—2010 进行检验。

d) 致病菌如沙门氏菌按 SN 0332 及相关标准进行检验。

e) 其他如买卖双方合同和信用证对其他微生物另有要求的,按照有关要求检验。

## 6 包装、标签、标志检验及重量鉴定

### 6.1 包装检验

检验茶叶包装是否完整,有无破损。纸箱(或袋、或胶合板箱),以及垫板有无霉变、污染、水渍等;纸箱(或袋、或胶合板箱)完整不变形。内、外包装检验按 SN/T 0912 规定执行。

### 6.2 标志、标签检验

6.2.1 标志按 GB/T 191 规定执行。

6.2.2 出口茶叶标签按照 GB 7718 的规定或输入国对食品标签的特殊规定执行。

6.2.3 进口茶叶按照 GB 7718 的规定执行。

### 6.3 重量鉴定

6.3.1 按 SN/T 0924 规定执行。

6.3.2 定量包装规格由企业根据贸易要求确定。

6.3.3 单件定量包装茶叶的净含量正负偏差可参见附录 B。

## 7 检验结果的判定与处置

### 7.1 出口茶叶检验结果的判定与处置

7.1.1 将上述检验结果,对照标准、标准样、合同、信用证及进口国的法律法规要求综合判定是否合格。

7.1.2 被判为不合格的产品,除因安全卫生项目(包括农药残留、重金属、微生物等任一项指标)被判不合格的产品不得复验之外,允许其他项目(包括品质感官、理化项目指标、标签、标志、包装、重量等任一项指标)被判不合格的产品在返工整理的基础复验一次。

### 7.2 进口茶叶检验结果的判定与处置

7.2.1 按规定抽取样本对成品进行品质感官检验、杂质检验、理化检验、农药残留检验、重金属检验、微生物检验中,发现任一项不合格,均应判整批不合格。

7.2.2 当在标签、标志、包装、重量等检验中,发现任一项不合格的,允许在返工整理的基础上复验一次。

7.2.3 被判不合格的产品应当退回或就地销毁。

## 8 检验有效期

检验有效期为 60 d,经检验合格后应立即装运出口。超过此期限的应重新申请检验。

附录 A  
(资料性附录)  
检验流程图

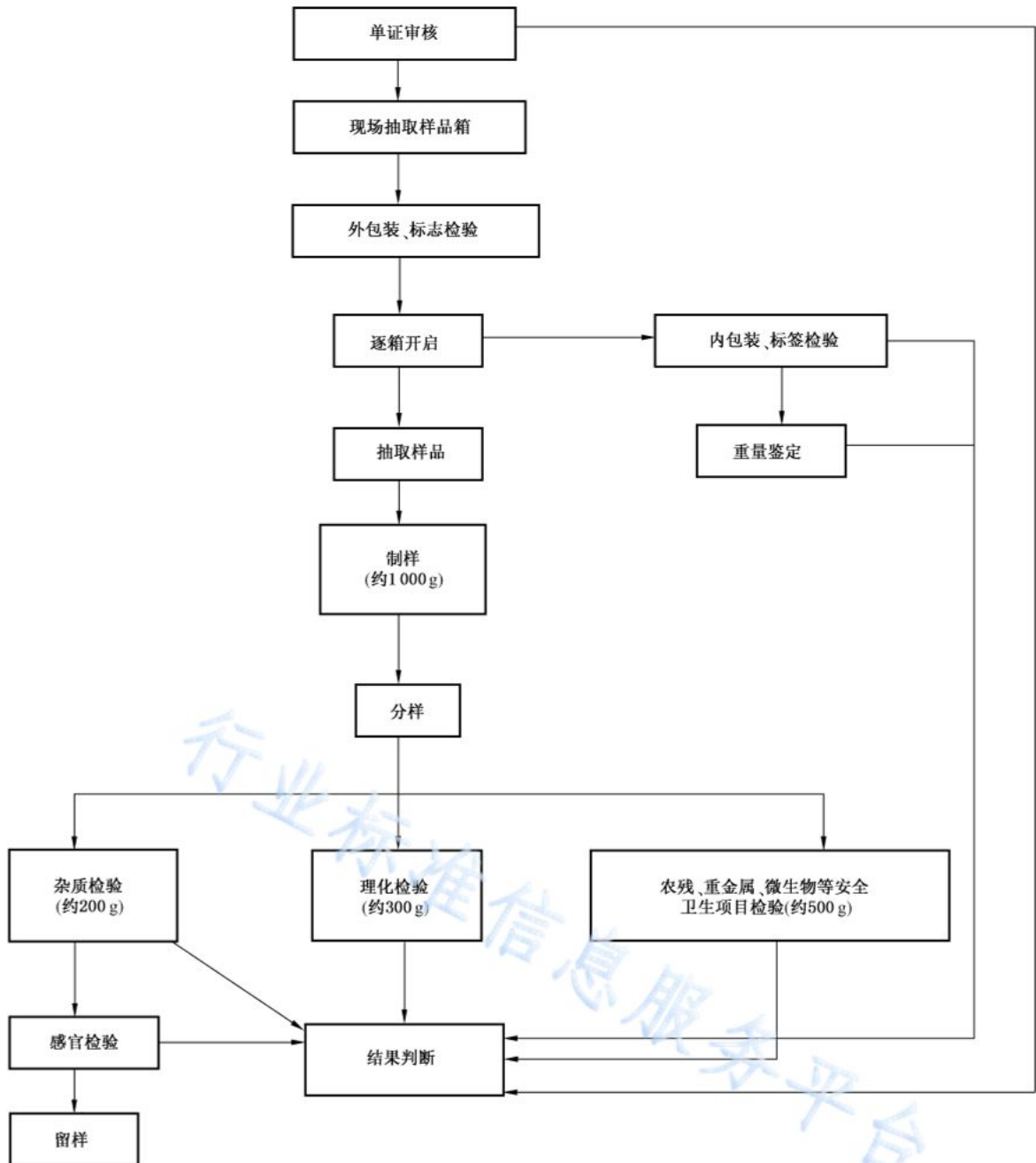


图 A.1 进出口茶叶检验流程

**附 录 B**  
(资料性附录)  
**净含量偏差规定**

单件定量包装进出口茶叶的净含量负偏差参见表 B.1。

**表 B.1 净含量偏差**

净含量 $m$	负 偏 差	
	$m$ 的百分比	g
5 g~50 g	9	—
50 g~100 g	—	4.5
100 g~200 g	4.5	—
200 g~300 g	—	9
300 g~500 g	3	—
500 g~1 kg	—	15
1 kg~10 kg	1.5	—
10 kg~15 kg	—	150
15 kg~25 kg	1.0	—

**注：**按照《定量包装商品计量监督管理办法》进行规定。

行业标准信息服务平台

**附 录 C**  
(资料性附录)  
**夹杂物质的测定方法**

### C.1 仪器和用具

- C.1.1 电动筛分机:按 SN/T 0914 中的规定配备。  
C.1.2 检验筛:按 SN/T 0914 中的规定配备。  
C.1.3 白糖瓷盘、玻璃板、镊子。  
C.1.4 永久性蹄形磁铁或电磁铁:吸力不小于 12 kg。  
C.1.5 放大镜:5 倍。  
C.1.6 天平:感量 0.1 g、0.001 g。

### C.2 杂质的测定

#### C.2.1 大型异物的测定

将已拌匀缩分好的样品称取 200 g,置于白糖瓷盘中,筛转盘中内容物及用镊子慢慢分拨,用肉眼仔细观察拣出有害杂质和一般杂质。对有害杂质单独装入塑料袋内保存备查,做好标识和记录;对一般杂质集中于清洁白纸上。

#### C.2.2 磁性杂质的测定

将上述试样平铺在玻璃板上,厚度约 1 cm,用磁铁在试样中纵横交叉滑动多次,将磁性杂质收集在清洁白纸上,再将试样混合,按上述方法重复两次,将磁性杂质一并收集在清洁白纸上。

#### C.2.3 小型异物的测定(筛选法)

分取上述试样 100 g(准确至 0.1 g),将试样倒入孔径 16 目、28 目、40 目检验筛内,盖上筛盖,开启电源,转动 100 r,40 目筛下物为细末状,弃之不用。将 16 目筛下物和 28 目筛下物分别置于小的白糖瓷盘中,用放大镜仔细复检异物。对有害杂质单独装入塑料袋内保存备查,做好标识和记录;对一般杂质将它们收集在清洁白纸上。将 C.2.1、C.2.2、C.2.3 检出的异物分别称量(准确至 0.001 g)。

### C.3 结果计算

夹杂物质以质量分数表示,按式(C.1)计算:

$$X = \frac{m_1 + m_2 + m_3}{m} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(C.1)$$

式中:

- $X$  ——夹杂物质的质量分数,%;  
 $m_1$  ——大型异物质量(包括有害杂质和一般杂质),单位为克(g);  
 $m_2$  ——小型异物质量(包括有害杂质和一般杂质),单位为克(g);  
 $m_3$  ——磁性杂质,单位为克(g);  
 $m$  ——试样质量,单位为克(g)。







行业标准信息

中华人民共和国出入境检验检疫  
行 业 标 准  
进出口茶叶检验规程  
SN/T 3133—2012

\*

中国标准出版社出版  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)  
总编室:(010)64275323

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 19 千字  
2012年10月第一版 2012年10月第一次印刷  
印数 1—1 600

\*

书号: 155066·2-24048 定价 18.00 元



SN/T 3133-2012