

福建省茶叶重金属检测 农残指标测试

产品名称	福建省茶叶重金属检测 农残指标测试
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662248593 18662248593

产品详情

红茶绿茶普洱检测茶叶国标检测:

2002年7月国家农业部发布了有机茶的农业行业标准(NY5196—2002),并于2002年9月开始实施。在这一标准中对有机茶产品质量的基本要求、感观品质、理化品质、卫生指标、包装净含量允差都做了具体的规定。1.基本要求 有机茶产品具有各类茶叶的自然品质特征,品质纯正,无劣变、无异味;产品洁净,且在包装、贮藏、运输和销售过程中不受污染;不着色,不添加人工合成的化学物质和香味物质。2.感观品质 各类有机茶的感官品质应符合本级实物标准样品品质特征或产品实际执行的相应常规产品的国家标准、行业标准、地方标准或企业标准规定的品质要求。

3.理化品质 各类有机茶的理化品质符合产品实际执行的相应常规产品的国家标准、行业标准、地方标准或企业标准的规定。

4.卫生指标 有机茶的卫生指标有表所列的一些项目内容。

表 有机茶卫生指标*

鉴别茶有感官和理化鉴定两个方法。感官鉴定,也叫审评,形状,属外观鉴定。感官鉴定又可分为四项:一是条索,条的种类不同,条索的要求与呈现各异,如松紧、曲直、粗细、扁圆、整碎、轻重等。要与该品种正常情况相符。二是色泽,是枯燥还是光润,还应与该品种要求相符,如红茶是红褐色,绿茶是崭新绿色,花茶为褐绿色。三是净度,应洁净无梗,块、片、末不超过限度,不能含有非茶类夹杂物。四是嫩度,同一品种茶叶以芽尖白毫多者为佳,条索虽稍粗壮,但嫩润半透明。

鉴别茶的内质,可分香气、滋味、汤色、叶底。一是香气,鼻嗅新鲜,浓厚纯正为好,淡薄不纯为次,闷焦粗涩者更次,有异味者为劣。各种花茶均应有自己独特的正常香气,如茉莉花茶应具茉莉香气,玉兰、珠兰花茶应具玉兰、珠兰香气。二是滋味,用舌部味蕾感觉,甘醇浓郁,鲜嫩纯正为优,涩、苦、粗、醇、淡为次,霉、辣、生草味为劣。三是汤色,在茶汤热时,观察明暗深浅。一般明浅为佳,暗深者次,但红茶汤色比绿茶深,紧压茶汤色要暗。四是叶底,品尝沏过的湿茶叶,用手按,柔软有弹性属于细嫩,板硬无弹性为粗老。上述鉴别方法主要是区分优、次、劣。一切事物都是由量变到质变,伪劣茶叶也就往往是在这种感官鉴别中发现。

茶叶尚无全方位、全过程用文字表述的质量标准，现只有产地收购毛茶标准，即6级18等，和国际GB/T9172-1988《花茶级型坯》标准。其中只有国标GB9679-1988《茶叶卫生标准》具有强制性。感官指标：具有该茶正常应有的外形及固有色香味，不能混有异种植物，叶不得含草类物质，无异味，无异臭，无霉变。理化指标：每kg铅含量不超过2mg(紧压茶为3mg)，铜不超过60mg，镉不多于0.2mg(紧压茶为0.4mg)。

有机氯和有机汞农药残留指标不得超过0.2mg/kg。水分指标：含水量太高，茶叶变质越快；水份越少，茶叶不易劣变，但水份过低，茶叶品质会下降。一般茶叶含水量在3%左右为。灰分指标：茶叶中的无机化合物称为灰分，灰分中含量较多的是磷、钾，其次是钙、镁、铁、锰、铝、硫等，总量不得超过7%。

茶叶的理化鉴定分为物理鉴别和化学鉴别。茶叶的物理鉴别有4项内容：

1 叶片检验：取少许开水冲泡后的叶片，用放大镜观察，如果叶片的颜色为深绿色，上面光滑，背面有茸毛，叶片呈椭圆形，叶端短小钝圆，叶缘呈锯齿状，锯齿上有纤毛，即可判断为真茶。不符合以上特征的叶片即为掺假茶。

2 对掺入已浸泡过的茶叶检验：取可疑茶叶片，制成粉末，置于表面皿中后，另于其上端再加盖一表面皿，控制电炉，用小火烘烤5~10min，在覆盖的表面皿上，用镜检，如果可见许多极细的油滴状物，并有许多细针状结晶者为咖啡碱，表明是纯茶。否则说明咖啡碱早已溶解无存，可以判为是已经浸泡过的茶叶。还可以根据浸出液比重法来确定，已经浸泡

过的茶叶浸出液比重为1.0023~1.0057，与新茶浸出液比重1.0098~1.0145相差甚远，上述两种方法结合使用，更能准确判断。

3 对茶叶中掺入了色素的检验：取茶碎末放在白纸上，反复摩擦，如在纸上留下了各种颜色条痕，说明有着色剂存在。还可取茶少许加入现蓝色或绿色者，表明茶叶掺入了蓝靛或姜黄等着色剂。

4 对茶叶中掺入蜡质的检验：取少许茶叶摊于粗糙白纸上，用电熨斗烫之，如在白纸上有明显油迹存在，说明茶叶中掺入了蜂蜡或石蜡。

茶叶的化学鉴别：如果可疑叶片不含咖啡碱和锰，已能证明不是茶叶，但若检出咖啡碱与锰，也还不能肯定可疑叶片就是茶叶。因此，还需要根据国家标准规定的方法，作有无茶氨酸的检验，来终判定茶叶的真假。

以下介绍鉴别新茶的要点：看外形 各品种茶叶均应条索紧结，峰面重实、圆浑，茶梗短嫩、色泽光润，叶略扁、卷曲、粗细均匀为优质；而蓬松轻飘，叶片短碎，茶梗较多的为质次。看色泽 绿茶颜色翠碧，鲜润活气为好，而颜色呈暗绿、暗黄、焦黄或褐红色为差；红茶应以红褐油润或乌黑油润，芽毫金黄为上品，若枯黑、青褐、暗红色为次品；各种花茶则以淳绿色无光者为佳。闻香味 质量越好的茶叶越浓香扑鼻。口嚼或冲泡，绿茶以清香为上，清涩为次；红茶以甜香为上，酸馊为次；花茶既具有茶香又有花香，无茶香或有青草气，则是假茶，如有农药味、霉陈气及其他异味属劣质品。辨茶色汤味 取少量样品冲沏观察，优质绿茶汤色碧绿澄明，茶叶先苦涩，后浓香甘醇，而且带有板栗香味；优质红茶汤色红亮，味带浓香、醇厚、鲜爽；花茶汤色以黄亮透明为上。