

### 必备的出厂检验设备

(一) 感官品质检验：应有独立的审评场所，其基本设施和环境条件应符合 GB/T18797-2002《茶叶感官审评室基本条件》相关规定。审评用具（干评台；湿评台；评茶盘；审评杯碗；汤匙；叶底盘；称茶器；计时器等），应符合 SB/T10157-1993《茶叶感官审评方法》相关规定。

(二) 水分检验：应有分析天平（1mg）、鼓风电热恒温干燥箱、干燥器等，或水分测定仪。

(三) 净含量检验：电子秤或天平。

(四) 粉末、碎茶：应有碎末茶测定装置（执行的产品标准无此项目的不要求）。

(五) 茶梗、非茶类夹杂物：应有符合相应要求的电子秤或天平（执行的产品标准无此项目要求的不要求）。

### 检验项目

茶叶的发证检验、监督检验和出厂检验按表中列出的检验项目进行。对各类各品种的主导产品带“\*”号标记的出厂检验项目，企业应当每年检验2次。

茶叶产品质量检验项目表

| 序号 | 检验项目             | 发证 | 监督 | 出厂 | 备注                    |
|----|------------------|----|----|----|-----------------------|
| 1  | 标签               | √  | √  |    | 预包装产品按 GB7718 的规定进行检验 |
| 2  | 净含量              | √  | √  | √  |                       |
| 3  | 感官品质             | √  | √  | √  |                       |
| 4  | 水分               | √  | √  | √  |                       |
| 5  | 总灰分              | √  | √  | *  |                       |
| 6  | 水溶性灰分            | √  |    | *  | 执行标准无此项要求或为参考指标的不检验   |
| 7  | 酸不溶性灰分           | √  |    | *  | 执行标准无此项要求或为参考指标的不检验   |
| 8  | 水溶性灰分碱度（以 KOH 计） | √  |    | *  | 执行标准无此项要求或为参考指标的不检验   |
| 9  | 水浸出物             | √  |    | *  | 执行标准无此项要求或为参考指标的不检验   |
| 10 | 粗纤维              | √  |    | *  | 执行标准无此项要求或为参考指标的不检验   |
| 11 | 粉末、碎茶            | √  |    | √  | 执行标准无此项要求的不检验         |
| 12 | 茶梗               | √  | √  | √  | 执行标准无此项要求的不检验         |
| 13 | 非茶类夹杂物           | √  | √  | √  | 执行标准无此项要求的不检验         |
| 14 | 铅                | √  | √  | *  |                       |
| 15 | 铜                | √  | √  | *  |                       |
| 16 | 六六六总量            | √  | √  | *  |                       |
| 17 | 滴滴涕总量            | √  | √  | *  |                       |
| 18 | 执行标准规定的其他项目      | √  | √  | *  |                       |