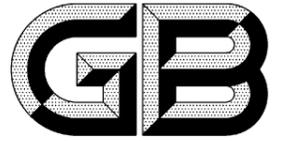


ICS 67.140.10  
X 04



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 8306—2002  
eqv ISO 1575:1987

GB/T 8306—2002

## 茶 总灰分测定

Tea—Determination of total ash content

中华人民共和国  
国家标准  
茶 总灰分测定  
GB/T 8306—2002

\*

中国标准出版社出版  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 8千字  
2002年10月第一版 2002年10月第一次印刷  
印数 1—1 000

\*

书号: 155066·1-18813 定价 8.00 元

网址 www.bzchs.com

\*

科目 619—511

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 8306—2002

2002-06-17 发布

2002-12-01 实施

中华人民共和国  
国家质量监督检验检疫总局 发布

### 6.3 坩埚的准备

将洁净的坩埚置于 525℃±25℃ 高温炉内,灼烧 1 h,待炉温降至 300℃ 左右时,取出坩埚,于干燥器内冷却至室温,称量(准确至 0.001 g)。

### 6.4 测定

称取混匀的磨碎试样 2 g(准确至 0.001 g)于坩埚内,在电热板上徐徐加热,使试样充分炭化至无烟。将坩埚移入 525℃±25℃ 高温炉内,灼烧至无炭粒(不少于 2 h)。待炉温降至 300℃ 左右时,取出坩埚,置于干燥器内冷却至室温,称量。再移入高温炉内以上述温度灼烧 1 h,取出,冷却,称量。再移入高温炉内,灼烧 30 min,取出,冷却,称量。重复此操作,直至连续两次称量差不超过 0.001 g 为止。以最小称量为准。

6.5 必要时,可保留总灰分供测水溶性灰分和水不溶性灰分。

## 7 结果计算

### 7.1 计算方法

茶叶总灰分以干态质量分数表示,按式(1)计算

$$\text{总灰分}(\%) = \frac{M_1 - M_2}{M_0 \times m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:  $M_1$ ——试样和坩埚灼烧后的质量, g;

$M_2$ ——坩埚的质量, g;

$M_0$ ——试样质量, g;

$m$ ——试样干物质含量, %。

如果重复性符合(7.2)的要求,取两次测定的算术平均值作为结果(保留小数点后一位)。

### 7.2 重复性

同一样品的两次测定值之差,每 100 g 试样不得超过 0.2 g。

## 前 言

本标准是对 GB/T 8306—1987《茶 总灰分测定》的修订。本标准等效采用 ISO 1575:1987《茶——总灰分的测定》。

本标准与 ISO 1575:1987 的主要差异是:试样质量为 2 g,灰化过程中不加植物油。

本标准修订主要是按照 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第 1 单元:标准的起草与表述规则 第 1 部分:标准编写的基本规定》的要求,对 GB/T 8306—1987 在格式和文字上作了一些修改,具体技术内容没有变动。

本标准自实施之日起,同时代替 GB/T 8306—1987。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院。

本标准主要起草人:管惠贤、沙海涛。

本标准由中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院负责解释。