

DB1305

邢 台 市 地 方 标 准

DB 1305/T 117—2019

酸枣用途的认定规范 叶用酸枣

Identification standard of use of sour jujube - Sour jujube for leaf tea

地方标准信息服务平台

2019 - 10 - 15 发布

2019 - 11 - 15 实施

邢台市市场监督管理局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由邢台市市场监督管理局提出。

本标准起草单位：邢台学院、河北邢州枣业有限公司、邢台久和农业科技开发有限公司。

本标准主要起草人：王僧虎、武延生、武丽娜、牛伟涛、曹萌、郝长敏、李欢、张鹏飞、赵哲、邢翠娟、李敏、董丽丽、李培、郑金海、李妍、周刚、刘荣琴。

地方标准信息服务平台

酸枣用途的认定规范 叶用酸枣

1 范围

本标准规定了规范性引用文件、术语和定义、要求、检测方法和判断规则的技术规程。
本标准适用于叶茶用酸枣的认定。

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 18406.2 农产品安全质量 无公害水果安全要求

GB/T 23776—2018 茶叶感官审评方法

LY/T 1777 森林食品 质量安全通则

3 要求

3.1 酸枣品系生物学性状的要求

于初叶期现场观察，叶茶用酸枣品系生物学性状的要求见表1。

表1 叶茶用酸枣品系的生物学性状指标

项 目	要 求
树体	枣头通直挺拔，生长旺盛；枝叶结构紧凑、繁密；产果能力弱。
叶片外形	叶质细嫩，表面光洁，无粘附物。
叶片气味	气微、略有青草气味、无其它异味。
叶片色泽	表面紫红色或紫褐色，平滑有光泽。
残损叶片	≤0.1%

3.2 叶用酸枣的要求

采集初出的嫩叶，阴干，按照GB/T 23776—2018规定的方法取样，在开水中浸制茶汤，在5 min—15 min内观察，技术指标参阅GB/T 23776—2018，见表2。

表2 茶叶品质因子技术指标

项 目	指 标
干茶外形	叶片墨绿色、鲜活、匀整、净度好。
汤色	黄绿色、清澈。
茶汤香气	嫩香，略带甜，清爽。