

一、工作简况

（一）任务来源

本标准的修订任务来自国家标准化管理委员会《关于下达的2022年第三批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》。项目名称：《地理标志产品质量要求 安溪铁观音》（GB/T 19598），项目编号为：20221453-T-463（外文版项目编号为：W20222563），完成期限16个月。

（二）起草单位

安溪县茶业管理委员会办公室、国家茶叶质量检验检测中心（福建）、安溪县市场监督管理局、安溪县农业农村局、福建农林大学、中国标准化研究院农业食品所、全国供销合作总社杭州茶叶研究院、中国农业科学院茶叶研究所、浙江大学、中国科学院城市环境研究所、福建省农科院茶叶所、福建省产品质量检验研究院食品所、福建省安溪县云岭茶业有限公司、福建八马茶业有限公司、华祥苑茶业股份有限公司、日春股份公司、福建省安溪茶厂有限公司、安溪县桃源有机茶场有限公司。

（三）主要工作过程

国家标准计划《地理标志产品质量要求 安溪铁观音》（GB/T 19598）于2022年12月13日正式下达。

该国家标准初次制订于2004年，原名为《原产地域产品 安溪铁观音》（GB 19598-2004），2006年经过修订后变更为推荐性国家标准，名称更改为《地理标志产品 安溪铁观音》（GB/T 19598-2006），此次修订，根据国标委要求，名称更改为《地理标志产品质量要求 安溪铁观音》。

安溪铁观音茶产业在GB/T 19598-2006《地理标志产品 安溪铁观音》国家标准的引领下，进入快速发展新阶段。标准发布实施至今17年，部分内容已不适应实际生产和市场销售需求，亟需修订，满足市场生产销售及政府监管需求，并同步制订英文版，跟上安溪铁观音茶叶的国际化脚步。因此，全国知识管理标准化技术委员会地理标志分技术委员会组织安溪县茶业管理委员会办公室联合国家茶叶质量检验检测中心（福建）、安溪县市场监督管理局、安溪县农业农村局、福建农林大学、中国标准化研究院等单位 and 安溪县龙头企业组建了起草工作组。

2023年1月-3月，按照全国知识管理标准化技术委员会地理标志分技术委员会《关于加快推进地理标志国家标准制修订项目进度的通知》，正式成立起草工作组，在前期申报工作基础上，查阅国内外相关标准、法律法规和文献资料，同时结合安溪铁观音地理标志产品的实际情况，对原标准内容进行了补充、修改、增加和完善，重点是针对关键性特征指标确定制订了研究方案。

2023年4月-5月，按照研究方案，参照国际乌龙茶标准 ISO 20716:2022《Oolong tea – Definition and basic requirements》（《乌龙茶-定义和基本要求》）的茶多酚、咖啡碱、粗纤维、水浸出物、儿茶素和茶氨酸的六项理化指标要求，完成了2022年78个首批代表性样品的验证试验，验证结果显示，安溪铁观音的茶多酚、咖啡碱和粗纤维结果与国际乌龙茶标准类同，而水浸出物、儿茶素和茶氨酸的含量尤显较高。同时对代表样进行感官品质检验，进一步修订完善安溪铁观音的感官品质要求。

2023年5月15日，基于第一批代表样的检验结果，安溪茶业管理委员会办公室在安溪县组织召开修订征求意见会，广泛邀请全国标准化和茶叶专家，对起草工作组提出的修订内容进行研讨，会议形成统一意见，与会专家也一致认为儿茶素、茶氨酸和水浸出物的较高含量是形成安溪铁观音茶汤醇厚鲜爽、香气浓郁持久等独特品质特征的重要体现因子，且代表样验证结果表明安溪铁观音的这三项指标明显高于国际乌龙茶标准的要求，一致同意起草小组提出的增加儿茶素、茶氨酸和水浸出物三项理化指标的修订意见。本次研讨会后，起草工作组根据与会专家的意见，形成了标准修订草案。

2023年5月-11月，按照项目研究计划，完成2023年春茶和秋茶代表样的感官品质和儿茶素、茶氨酸和水浸出物三项理化指标的检验，根据检验结果初步确定感官品质要求和理化指标值，进一步完善标准修订草案，并同步完成英文版翻译工作。

2023年12月21日，全国知识管理标准化技术委员会地理标志分技术委员会组织在北京召开第二次标准修订征求意见会，邀请国家知识产权局知识产权

保护司地理标志与官方标志处、中国标准化研究院农业食品所、中国标准化协会、中国农业大学食品学院、北京市标准化研究院、北京市产品质量监督检验研究院、中国专利技术开发公司等单位的专家和部分起草小组成员参会，对标准修订草案展开了积极的讨论，形成统一意见。

2024年1月，根据研讨会的意见和建议，起草工作组进一步完善标准内容，形成《地理标志产品质量要求 安溪铁观音》国家标准征求意见稿，报送全国知识管理标准化技术委员会地理标志分技术委员会向社会公开征求意见，同时下发所以安溪铁观音生产企业，相关检测机构，政府监管部门和行业内相关专家征求意见。

根据各单位返回的意见，起草组针对“征求意见稿”逐条进行对照并进行认真的修改，最终形成《地理标志产品质量要求 安溪铁观音》国家标准送审稿。

（四） 主要起草人

标准主要起草人：张雪波、陈志明、林煅炼、张炳灿、廖如昭、林友双、肖逢加、钟尔佳、黄东方、杨文俐、张炳铃、孙威江、云振宇、杨秀芳、高水练、黄艳、许勇泉、石元值、屠幼英、杨小茹、陈常颂、戴明、叶乃兴、蒋芳市、陈加勇、林荣溪、林先滨、王启灿、洪嘉泉、汪健仁。负责收集相关标准并进行对比，开展关键技术参数研究，撰写标准的主要内容，组织并参与标准初稿的讨论，补充完善相关细节等。

二、标准编制原则和标准主要修订内容依据

（一） 标准编制原则

按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》给出的规则，国家市场监督管理总局颁布的《地理标志产品保护规定》和 GB/T 17924《地理标志产品 标准通用要求》而修订。充分考虑当前安溪铁观音产品的特定，结合此次验证的代表样检测数据，遵循“科学性、实用性、统一性、规范性、前瞻性”的原则，保持了地理标志产品个性化的特点和标准条款的可操作性。

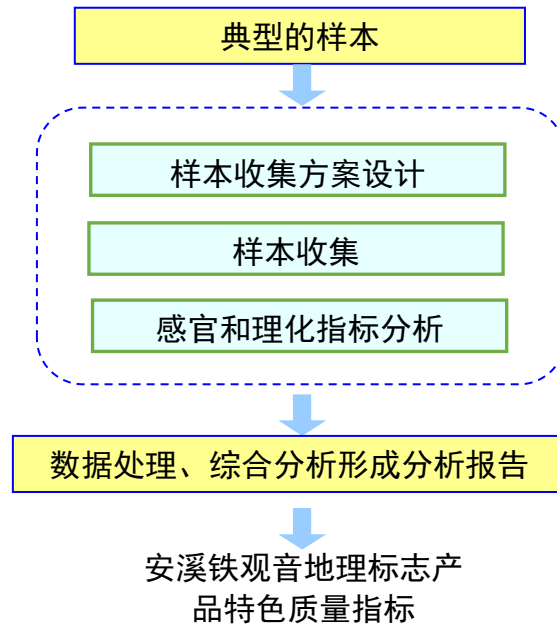
（二） 标准修订的技术路线、验证方法和主要修订内容及依据

1. 主要技术路线

本标准的起草过程可略述为：收集资料→制订研究方案→感官和理化指标验

证→分析试验数据和收集到的数据→研讨修改→形成征求意见稿（含英文版）。

质量指标研究的技术路线为：以安溪铁观音典型样本为研究对象，采用感官评价结合品质化学分析方法的研究手段，对儿茶素、茶氨酸等形成茶叶品质的主要化合物进行分析，确定安溪铁观音的特色质量指标，如下图。



2. 技术指标验证方法

2.1 样品收集和制备

选取不同年份（2022年和2023年）、不同季节（春季和秋季）、不同质量等级（清香型安溪铁观音特级~三级、浓香型安溪铁观音特级~四级、陈香型安溪铁观音特级~三级）、不同规模企业（六家安溪地理标志获证企业及其他代表性企业）的安溪铁观音产品进行感官品质和主要质量指标分析，共计采样283，部分样本经粉碎后进行品质化学成分分析，部分样本进行感官品质检验。所有样本均在-18℃以下低温保存。

2.2 样品分析方法

2.2.1 感官品质分析

起草小组成立感官审评小组，按照国家标准 GB/T 23776-2018《茶叶感官审评方法》、GB/T 14487-2017《茶叶感官审评术语》对收集到的代表样进行感官品质检验，结合当前产品感官品质特征对原标准指标进行修订。

2.2.2 理化质量指标分析

按照国家标准检验方法 GB/T 8305-2013 《茶 水浸出物测定》、GB/T 8310-2013 《茶 粗纤维测定》、GB/T 8312-2013 《茶 咖啡碱测定》、GB/T 8313-2018 《茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法》和 GB/T 23193-2017 《茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法》对收集的代表样进行水浸出物、儿茶素和茶氨酸品质化学成分进行检验分析，拟定安溪铁观音特征性质量指标。

3. 标准主要修订内容及依据

本标准的修订是基于 GB/T 19598-2006《地理标志产品 安溪铁观音》的基础上，结合当前实施的相关国家标准和行业产品的特点进行修订。部分修订项是根据机构改革、标准更新、生产许可最新要求等进行调整和完善。重点是增加陈香型产品类别和加工工艺、完善清香型和浓香型安溪铁观音产品的感官品质指标和加工工艺、适当增加理化指标要求，具体如下：

3.1 增加引言

增加引言，介绍安溪铁观音优异品质特征、发展历程、品牌价值和历史文化价值，有利于加强安溪铁观音宣传，提升安溪铁观音在海内外的影响力。

3.2 完善安溪铁观音的定义，增加安溪铁观音产品类别

将原标准定义中的“其成品茶分为清香型和浓香型”删除，增加安溪铁观音产品类别，单独列第 5 条款“产品分类”。

3.3 增加陈香型安溪铁观音产品类别

陈香型安溪铁观音是指以适制陈香安溪铁观音毛茶为原料，经过拣梗、筛分、拼配、烘足干、贮存五年及以上等独特工艺制成的具有陈香品质特征的安溪铁观音产品。陈香型安溪铁观音是历史上一直在饮用和交易的产品，是安溪铁观音大宗商品。目前产品主要执行国家标准 GB/T 30357.2-2013 《乌龙茶 第 2 部分：铁观音》及部分企业标准。本次修订，将该类产品纳入地理标志产品标准，以完善安溪铁观音标准体系，满足生产和销售市场需求，保护安溪铁观音茶产业良性发展。

3.4 增加安溪铁观音音韵的定义

有助于标准使用者理解和感受安溪铁观音独特的“音韵”品质特征。

3.5 更新年平均气温、年日照和年平均相对湿度

根据安溪县气象部门近十年的气候特征记录作相应修改。

3.6 增加铁观音茶树品种要求

品种是安溪铁观音质量要求的根本保证，依据国家级品种库的要求制订。

3.7 完善初制工艺、清香型和浓香型安溪铁观音的精制加工工艺，增加陈香型安溪铁观音的精制加工工艺

(1) 完善初制加工工艺

安溪铁观音属闽南乌龙茶，相对于闽北和广东乌龙茶，有一道特殊的加工工序“包揉”，且反复进行，这是形成安溪铁观音条索紧结的关键工序，且对品质形成有关键作用。原标准仅用“揉捻”不够完整准确，本次修订，增加“初烘—初包揉—复烘—复包揉”四道工序，增加部分独特、重要的工艺要点，更符合实际加工工艺，以保持地理标志产品特色，且增强标准的可操作性。修订后的初制加工工艺为：茶青—晒青—晾青—摇青—杀青—揉捻—初烘—初包揉—复烘—复包揉—烘干—毛茶。毛茶应具有安溪铁观音特有的“音韵”等感官品质特征，可适制不同产品类别安溪铁观音。

工艺要点：

晾青、摇青：统称做青，需反复进行，根据气候、季节、嫩度及产品不同风格灵活掌握。复烘、复包揉：需反复进行，根据气候、季节、嫩度及产品不同风格灵活掌握。

(2) 完善清香型和浓香型安溪铁观音精制加工工艺

基于 GB/T 19598-2006《地理标志产品 安溪铁观音》的加工工艺，删除“投放”，“投放”是一种动作，不适合作为一道工序。修订后的清香型安溪铁观音精制加工工艺为：毛茶—验收—拣剔—归堆—号茶拼配—匀堆—筛分—风选—拣杂—（文火）烘干—包装—成品茶。修订后的浓香型产品精制工艺为：毛茶—验收—拣剔—归堆—号茶拼配—匀堆—筛分—风选—拣杂—烘焙—摊凉—匀堆—包装—成品茶。并对工艺要点进行规定，以保持地理标志产品特色。

工艺要点：

（文火）烘干：根据不同区域、不同产品风格，采用“低温慢烘”。

烘焙：可采用炭焙和电焙，目的是降低含水率、祛除杂气、提香和促进内含物适当转化，形成浓香型安溪铁观音的品质特征。烘焙应参考原料茶叶的性状（季节、品种、级别、产地、嫩度、发酵程度）进行。烘焙的温度和时间视产品的等级、风格或市场要求而定。

(3) 增加陈香型安溪铁观音精制加工工艺

参照国家标准 GB/T 30357.2-2013 《乌龙茶 第 2 部分：铁观音》和实际的加工工艺，对陈香型安溪铁观音产品的精制工艺进行规定：毛茶—验收—拣剔—归堆—号茶拼配—匀堆—筛分—风选—拣杂—烘足干—摊凉—匀堆—贮存（五年及以上）—包装—成品茶。并对工艺要点进行规定，以保持地理标志产品特色。

工艺要点：

贮存：陈香型铁观音在贮存前一定要烘足干，并按 GB/T 30375 的规定贮存五年及以上。

3.8 完善清香型和浓香型安溪铁观音的感官品质指标要求，增加陈香型安溪铁观音的感官指标要求

近二十年随着茶叶生产加工设备机械化和智能化水平提升，加工技术的进步，以及市场需求的变化，安溪铁观音品质特征有一定的发展变化，结合当前生产实际和收集的典型样品审评结果，对安溪铁观音感官品质指标进行修订和完善。

(1) 完善清香型和浓香型安溪铁观音的感官指标，以更好体现安溪铁观音地理标志产品的品质特征，级别间品质差异表述更加准确。清香型和浓香型安溪铁观音的外形、汤色和叶底的图片及感官指标要求见图 1、表 1、图 2 和表 2。

图 1 清香型安溪铁观音外形、汤色和叶底



表 1 清香型安溪铁观音感官指标

项目		级别			
		特级	一级	二级	三级
外形	条索	肥壮、紧结	壮实、紧结	卷曲、较紧结	卷曲、尚紧结
	色泽	油润、砂绿明显	较油润、砂绿较明显	尚油润、砂绿尚明显	乌绿、稍带黄
	整碎	匀整	匀整	较匀整	尚匀整
	净度	洁净	较洁净	尚洁净、稍有细嫩梗	尚净、稍有细嫩梗
内质	香气	高香	清高、持久	清香	清纯
	滋味	鲜醇甘爽、音韵明显	较鲜醇甘爽、音韵较明显	尚鲜醇爽口、音韵尚明显	醇和回甘、稍有音韵
	汤色	金黄、清澈	金黄、清澈	金黄、尚清澈	金黄
	叶底	肥厚软亮、匀整、余香高长	软亮、较匀整、余香较长	较软亮、较匀整、有余香	稍软亮、尚匀整、稍有余香

图 2 浓香型安溪铁观音外形、汤色和叶底



表 2 浓香型安溪铁观音感官指标

项目		级别				
		特级	一级	二级	三级	四级
外形	条索	肥壮、紧结	较肥壮、紧结	稍肥壮、较紧结	卷曲、尚紧结	稍卷曲、略粗松
	色泽	乌润或乌润有砂绿	乌润	较乌润	乌褐、稍带褐红点	乌褐，带褐红色
	整碎	匀整	匀整	尚匀整	稍匀整	欠匀整
	净度	洁净	洁净	尚洁净、稍有细嫩梗	稍净、有细嫩梗	欠净、有梗片
内质	香气	浓郁、持久	清高、持久	尚清高	清纯平正	尚平正
	滋味	醇厚、甘爽、音韵明显	醇厚、较甘爽、音韵较明显	醇和、尚甘爽、音韵稍明	醇和、稍有音韵	尚平和
	汤色	金黄或深金黄、清澈	深金黄、清澈	橙黄或深黄	深橙黄	橙红
	叶底	肥厚、软亮、匀整、红边明、有余香	较软亮、匀整、有红边、稍有余香	稍软亮、尚匀整	稍匀整、带褐红色	欠匀整、有粗叶及褐红叶

(2) 增加陈香型安溪铁观音的感官品质指标。参照国家标准 GB/T 30357.2-2013 《乌龙茶 第 2 部分：铁观音》的指标要求，根据收集的典型样品的审评结果和安溪县地理标志范围的生产实际进行制订，陈香型安溪铁观音的外形、汤色和叶底的图片及感官指标要求具体见图 3 和表 3：

图 3 陈香型安溪铁观音外形、汤色和叶底



表 3 陈香型安溪铁观音感官指标

项目		级别			
		特级	一级	二级	三级
外形	条索	紧结	较紧结	尚紧结	稍紧结
	色泽	乌褐润	较乌褐	尚乌褐	稍乌褐
	整碎	匀整	较匀整	尚匀整	稍匀整
	净度	洁净	较洁净	尚洁净	稍洁净
内质	香气	陈香浓郁	陈香明显	陈香较明显	有陈香
	滋味	醇和回甘，有音韵	醇和	尚醇和	平和
	汤色	橙黄或橙红，清澈	橙红，清澈	橙红，尚清澈	橙红
	叶底	乌褐，柔软，匀整	较乌褐，柔软，较匀整	稍乌褐，稍匀整	稍乌褐，欠匀整

3.9 更改理化指标

(1) 更改水分和碎茶指标要求

参照国家标准 GB/T 30357.1-2013 《乌龙茶 第 1 部分：基本要求》和 GB/T 30357.2-2013 《乌龙茶 第 2 部分：铁观音》要求，结合近十年检测数据及茶叶企业的反馈意见，将安溪铁观音的水分和碎茶指标从 $\leq 7.5\%$ 和 $\leq 16\%$ ，调整为 $\leq 7.0\%$ 和 $\leq 15.0\%$ 。

(2) 增加水浸出物、儿茶素和茶氨酸的理化指标要求

茶叶中的茶多酚（包括儿茶素）、咖啡碱、氨基酸（包括茶氨酸）、可溶性糖、果胶、芳香物质等，都是茶汤的主要呈色、呈香和呈味物质。参照 ISO 20716:2022 《Oolong tea – Definition and basic requirements》（《乌龙茶-定义和基本要求》）的指标要求，本次修订，第一批征集的 78 批次的典型样品，共进行了茶多酚、咖啡碱、粗纤维、儿茶素、茶氨酸和水浸出物六项理化指标验证，其中，安溪铁观音茶叶中的茶多酚、咖啡碱和粗纤维含量结果与国际乌龙茶标准类同，而水浸出物、儿茶素和茶氨酸的含量尤显较高，详见表 4。基于表 4 检验结果，标准起草承担单位于 2023 年 5 月在安溪召开征求意见会，广泛邀请标准化和茶叶专家，通过研讨，会议形成统一意见，在本次修订中增加儿茶素、茶氨酸和水浸出物三项理化指标，以体现安溪铁观音的独特品质特征，并按计划对后续收集的样品进一步分析验证，确定指标值。

表 4 2022 年 78 个代表性样品的理化指标检验结果

产品类别	验证结果					
	水浸出物 (%)	粗纤维 (%)	茶多酚 (%)	儿茶素 (%)	茶氨酸 (g/kg)	咖啡碱 (%)
国际标准	≥32	≤16.5	≥10.0	≥3.0	≥1.0	≥1.0
清香型	35.5~41.6	9.84~13.88	12.5~16.5	10.16~13.89	2.6~8.1	1.0~2.4
浓香型	38.4~42.2	10.77~13.62	12.0~15.5	7.17~12.37	1.0~2.9	1.0~2.4
陈香型	34.7~41.2	11.89~15.32	10.2~14.0	3.51~11.03	0.7~3.7	1.0~2.4

基于全部征集的 283 批次代表样的检验结果（详见表 5、表 6 和表 7）：

水浸出物含量的高低反映了茶叶中可溶性物质的多少，在一定程度上反映茶叶品质的优劣。安溪铁观音的水浸出物含量明显高于国际和国家标准指标要求，本次修订，清香型和浓香型安溪铁观音水浸出物的指标要求为≥34.0%，陈香型安溪铁观音水浸出物的指标要求为≥32.0%；

儿茶素是茶汤滋味醇厚的重要物质基础，清香型和浓香型安溪铁观音的儿茶素含量明显高于国际乌龙茶标准指标要求，本次修订，清香型和浓香型安溪铁观音儿茶素的指标要求为≥5.0%；

茶氨酸是茶汤滋味鲜爽的重要品质化学成分。清香型安溪铁观音的茶氨酸含量显著高于国际乌龙茶标准指标要求，本次修订，清香型安溪铁观音茶氨酸的指标要求为≥2.0g/kg；

118 批次的浓香型安溪铁观音代表样的验证结果显示，浓香型安溪铁观音的茶氨酸含量不够稳定，不确定性较大，本次修订，暂不作指标要求；“贮存”加工工艺对陈香型安溪铁观音的儿茶素和茶氨酸含量有较大影响，而且随着年份的增加，儿茶素和茶氨酸的含量不断减少，本次修订，陈香型安溪铁观音的儿茶素和茶氨酸暂不作指标要求。

表 5 水浸出物含量分析结果

检测指标	水浸出物		
	清香型	浓香型	陈香型
产品类别	清香型	浓香型	陈香型
样品数	103 个	118 个	62 个
含量区间	35.5%~44.7%	37.0%~42.9%	34.7%~43.4%
平均值±标准差	39.3%±1.6%	39.4%±1.1%	38.6%±1.5%

表 6 儿茶素含量分析结果

检测指标	儿茶素		
	清香型	浓香型	陈香型
产品类别	清香型	浓香型	陈香型
样品数	103 个	118 个	62 个
含量区间	7.40%~15.44%	5.01%~12.50%	3.48%~11.05%
平均值±标准差	11.30%±1.48%	9.30%±1.78%	7.50%±2.09%

表 7 茶氨酸含量分析结果

检测指标	茶氨酸		
	清香型	浓香型	陈香型
产品类别	清香型	浓香型	陈香型
样品数	103 个	118 个	62 个
含量区间	2.0 g/kg ~ 15.9 g/kg	0.5 g/kg~4.0 g/kg	0.3 g/kg~3.9g/kg
平均值±标准差	4.9g/kg±2.1g/kg	1.5g/kg±0.7 g/kg	1.5 g/kg±0.9 g/kg

修订后的安溪铁观音的理化指标要求见表 8。

表 8 安溪铁观音理化指标

项目		指标		
		清香型	浓香型	陈香型
水分/%	≤	7.0		
碎茶/%	≤	15.0		
粉末/%	≤	1.3		
总灰分/%	≤	6.5		
水浸出物/%	≥	34.0	34.0	32.0
儿茶素/%	≥	5.0	5.0	/
茶氨酸/(g/kg)	≥	2.0	/	/

3.10 略去污染物和农药最大残留限量指标

本标准修订时该产品的食品安全指标均与最新的食品安全国家标准保持协调一致。

3.11 更改了检验方法

感官品质检验执行国家标准，水分和总灰分按强制性国家标准规定检测，由于新增了水浸出物、儿茶素和茶氨酸的指标要求，相应增加了其检验方法。

3.12 更新了出厂检验和型式检验要求及判定规则

出厂检验项目执行《茶叶生产许可证审查细则》要求，并根据当前市场监管要求，删除每年二次型式检验要求。判定规则中删除了污染物和农药最大残留限

量不符合时的判定。

3.13 更新了包装和贮存要求

包装和贮存要求均执行最新国家标准要求。

3.14 更改附录 A、附录 B 和附录 C 为规范性附录

地理标志保护范围、栽培技术和采摘技术更改为规范性附录，更好地引导产业，确保安溪铁观音地理标志产品独特的品质特征。

3.15 增加资料性附录 D

有助于标准使用者更好理解安溪铁观音独特的加工技艺和产品品质特征。

三、标准修订前后内容对比

- 增加了引言
 - 略去强制性标准，其它标准按最新执行标准进行的更新（见 2，2006 版 2）
 - 完善了安溪铁观音的定义（见 4.1，2006 版 4.1）
 - 增加了安溪铁观音音韵名词解释（见 4.2）
 - 增加了安溪铁观音产品分类，增加了陈香型安溪铁观音产品类别（见 5）
 - 更新了气候特征和降水（见 6.1.2 和 6.1.3，2006 版 5.1.2 和 5.1.3）
 - 增加了铁观音品种要求（见 6.2）
 - 完善了初制工艺（见 6.4.1，2006 版 5.4.1）
 - 完善了清香型产品和浓香型产品精制工艺（见 6.4.2.1 和 6.4.2.2，2006 版 5.4.2.1 和 5.4.2.2）；
 - 增加了陈香型产品精制工艺（见 6.4.2.3）
 - 略去了制作环境（见 2006 版 5.4.3）
 - 更改了感官品质通用要求的表述（见 6.6.1.1，2006 版 5.5.1.1）
 - 完善了清香型铁观音、浓香型铁观音感官指标（见 6.6.1.2 和 6.6.1.3，2006 版 5.5.1.2 和 5.5.1.3）
 - 增加了陈香型安溪铁观音感官指标要求（见 6.6.1.4）
 - 更改和增加了安溪铁观音理化指标要求（见 6.6.2，2006 版 5.5.2）
 - 略去了污染物和农药残留最大限量指标（见 2006 版 5.5.3 和 5.5.4）
 - 更改了“净含量允许短缺量”为“净含量”（见 6.6.3 和 2006 版 5.5.5）
 - 更改了感官品质、理化指标检验方法，删除污染物和农药最大残留限量指标检验方法（见 7，2006 版 6）
 - 更新了出厂检验和型式检验要求及判定规则（见 8.2 和 8.3，2006 版 7.2 和 7.3）
 - 更新了标志要求（见 9.1，2006 版 8.1）
 - 更新了包装和贮存要求（见 10.1 和 10.3，2006 版 9.1 和 9.3）
 - 更改了附录 A，并将附录 A 更改为规范性附录（见附录 A，2006 版附录 A）
 - 更改了附录 B，并将附录 B 更改为规范性附录（见附录 B，2006 版附录 B）
 - 更改了附录 C，并将附录 C 更改为规范性附录（见附录 C，2006 版附录 C）
 - 增加了附录 D，附录 D 为资料性附录
- 具体修订内容见表 9。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/578003016100006033>