

Q/TYC

云南白药天颐茶品有限公司企业标准

Q/TYC 0006 S—2022

代替 Q/TYC 0006 S-2019

月光白茶

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010489S-2022

备案日期: 2022 年 11 月 16 日

2022-11-14 发布

2022-11-16 实施

云南白药天颐茶品有限公司 发布

前 言

我公司生产的月光白茶是以适制的云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥、拣剔、压制或不压制等特定工艺加工制成的月光白茶。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/TYC 0006 S-2019《月光白茶》。

本标准由云南白药天颐茶品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：段雪芹 吴兴龙 纳力 张璟

食品
号：5
期：

月光白茶

1 范围

本标准规定了月光白茶的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以适制的云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥、拣剔、压制或不压制等特定工艺制成的月光白茶。

2 规范性引用文件

本标准中所列的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，仅所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。

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 月光白茶

月光白茶是以适制的云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，按照特定的加工工艺制成。

3.1.1 月光白茶散茶

以适制的云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，按月光白茶独特的加工工艺制成的月光白茶散茶。

3.1.2 月光白茶紧压茶

以月光白茶散茶为原料压制而成，据外观形态可分为圆饼形、砖形、片形、沱形、珠形等。

4 产品分类

月光白茶根据外观形态和加工工艺不同分为：月光白茶散茶、月光白茶紧压茶。

5 技术要求

5.1 茶叶的基本要求

具有正常的色、香、味，不含有非茶类物质和添加剂，无异味，无异嗅，无劣变。

5.2 鲜叶采摘要求

根据云南大叶种茶树特性和月光白茶加工要求进行合理采摘。手工采摘应提手采，机采应保证采茶质量，保证无害化，防止污染。鲜叶采摘应符合表1的规定。

5.3 原辅料要求

5.3.1 原料要求

应符合表1的规定。

表1 鲜叶分级指标

级 别	要 求
特 级	单芽占 90%及以上，一芽一叶初展 10%以下
一 级	一芽一叶占 90%及以上，一芽二叶占 10%以下
二 级	一芽一叶占 60%及以上，一芽二叶占 40%以下
三 级	一芽二叶占 90%及以上，一芽三叶占 10%以下
四 级	一芽二叶、一芽三叶占 70%及以上，其他同等嫩度芽叶占 30%以下

5.3.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.3.3 其它原辅料：应符合相关食品标准及有关规定，不得使用非食品原辅料。

5.4 加工工艺

5.4.1 月光白茶散茶的加工工艺流程：鲜叶→萎凋→干燥→精制→包装。

5.4.2 月光白茶紧压茶的加工工艺流程：散茶→蒸压成型→干燥→包装。

5.5 等级

5.5.1 月光白茶散茶按品质特征分为特级、一级至四级共五个等级。

5.5.2 月光白茶紧压茶不分等级，外形有圆饼形、砖形、片形、沱形、珠形等多种形状和规格。

5.6 实物标准样

5.6.1 月光白茶散茶：根据各级别的品质要求，每一级别作实物标准样，每三年更换一次，各级标准样为该级别品质的最低界限。

5.6.2 月光白茶紧压茶：不做实物标准样，按加工工艺要求进行留存。

5.7 感官要求

5.7.1 月光白茶散茶

应符合表2的规定。

表2 散茶感官要求

级别	外形				内质				检验方法
	形态	色泽	匀整度	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	芽头肥壮，白毫满披	银白光滑	匀齐	匀净	清纯，毫香显	清、鲜甜醇爽	清澈透亮	芽头肥壮，软嫩明亮	GB/T 23776
一级	毫芽肥壮，芽叶连枝，叶缘卷曲	芽头银亮，叶片背白面褐	匀整	匀净	清鲜，甜、花香显	清鲜甜醇、爽口	清澈透亮	芽叶肥壮，软嫩明亮	
二级	毫芽尚壮，芽叶舒展	芽头银亮，叶片面背白面褐	尚匀整	匀净	鲜纯甜香，略带花香	清甜尚醇爽	清澈明亮	芽叶肥壮，软嫩匀亮	
三级	毫芽尚壮，芽叶舒展	芽银白，叶面绿褐	尚匀整	较匀净	浓纯，略带甜香	清甜醇厚	清澈明亮	芽叶尚肥壮，软嫩匀亮	
四级	有平展叶、稍有破张	叶面绿褐	尚匀整	较匀净，稍夹嫩绿片、红片	鲜甜纯正	尚鲜甜醇厚	清澈明亮	叶色较杂，有破张，尚软嫩匀亮	

5.7.2 月光白茶紧压茶

应符合表3规定。

表3 紧压茶感官要求

外形		内质				检验方法
形态	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面；酒面茶应包心不外露	芽银白，叶褐棕或黄褐、夹红	纯正	浓厚	清澈明亮	肥壮匀亮	GB/T 23776

5.8 理化指标

应符合表4的规定。

表4 理化指标

项目	指标		检验方法	
	月光白茶散茶	月光白茶紧压茶		
水分, g/100g	≤	10.0	13.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	7.5	8.0	GB 5009.4
粉末, g/100g	≤	1.0	-	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥	30		GB/T 8305
茶梗, g/100g	≥	-	不得检出	GB/T 9833.1

注1: 茶梗指木质化茶梗, 不包括节间嫩茎。

5.9 污染物限量

应符合GB 2762 的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表5的规定。

表5 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (Pb计), mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12

5.10 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.11 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

5.12 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中茶叶的规定。

5.13 生产过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一原料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

按GB/T 8302的规定进行。

6.3 出厂检验

产品出厂前，由质量检验部门按本标准检验，检验合格并附合格证明后方可出厂。出厂检验项目按相关规定执行。

6.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，检验项目为本标准规定的全部技术要求。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- (a) 产品首次投入批量生产时。
- (b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时。
- (c) 产品停产半年以上，再恢复生产时。
- (d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。
- (e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中，若有一项指标不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

备案

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装标签标识应符合GB 7718及有关规定。

7.1.2 外包装储运包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁干燥、卫生，无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥、无异味、防潮性能好的库房内，仓库周围应无异味气体污染，产品应离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。

章

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2022 年 10 月 26 日至 2022 年 11 月 01 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。

云南白药天颐茶品有限公司

备案单位（盖章）

2022 年 11 月 02 日



备案单位主要负责人（签字）

2022 年 11 月 02 日