

Q/YQS

云南七山茶业有限公司企业标准

Q/YQS 0001 S—2020

月光白茶

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 530100/0 S-2020
备案日期: 2020 年 02 月 18 日

2020-01-03 发布

2020-02-18 实施

云南七山茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的月光白茶是以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、干燥、压制或不压制、包装等工艺制成。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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《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。

本标准由云南七山茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄永平。

食品安

号: 530

期:

月光白茶

1 范围

本标准规定了月光白茶的分类、要求、检验规则、加工、包装、标志、运输、贮存要求。
本标准适用于以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经过萎凋、干燥、压制或不压制、包装等工艺加工而成的月光白茶。

2 规范性引用文件

本标准中所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 产品分类

- 3.1 按照加工工艺及外观形态分为：月光白茶（散茶）、月光白茶（紧压茶）。
- 3.2 月光白茶（散茶）按照外形、品质分为特级、一级、二级、三级、共 4 个级别，每种等级设立实物标准样，每三年更换一次。
- 3.3 月光白茶（紧压茶）不分等级。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 云南大叶种茶树鲜叶：云南境内大叶种茶树品种新稍，芽叶完整、新鲜、匀净、无污染、无其他非茶类夹杂物，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料或辅料。

4.2 鲜叶等级质量

应符合表1的规定。

表1 鲜叶等级质量要求

级别	芽叶比例
特级	一芽一叶占 70%以上，一芽二叶占 30%以下
一级	一芽二叶占 70%以上，同等嫩度其他芽叶占 30%以下
二级	一芽二、三叶占 60%以上，同等嫩度其他芽叶占 40%以下
三级	一芽二、三叶占 50%以上，同等嫩度其他芽叶占 50%以下

4.3 感官要求

4.3.1 基本要求

具有月光白茶正常的外形及固有的色、香、味；不得混有非茶类夹杂物和肉眼可见外来机械杂质；不得含有任何食品添加剂；无异味、无霉变。

4.3.2 月光白茶（散茶）感官要求

应符合表2的规定。

表2 月光白茶（散茶）感官要求

项目		特级	一级	二级	三级	检验方法
外观	叶态	芽叶连枝、叶缘垂卷匀整	芽叶连枝、叶缘垂卷尚匀整	芽叶连枝、叶缘尚垂卷尚匀	叶缘略卷、有平展叶、破张叶	GB/T 23776
	嫩度	毫心多肥壮、叶背多茸毛	毫心尚显、叶张尚嫩	毫心尚显、叶张尚嫩	毫心稍瘦露、叶张稍粗	
	净度	洁净	较洁净	含少量黄绿叶	稍夹黄片蜡片	
	色泽	灰绿润	灰绿尚润	尚灰绿	灰绿稍暗	
内质	香气	鲜嫩、纯爽毫香显	尚鲜嫩、纯爽有毫香	浓纯、略有毫香	尚浓纯	
	滋味	清甜纯爽、毫味足	较清甜、纯爽	尚清甜、纯厚	尚厚	
	汤色	黄、清澈	尚黄、清澈	橙黄	尚橙黄	
	叶底	毫心多、叶张肥嫩明亮	毫心尚显、叶张嫩、尚明	有毫心、叶张尚嫩、稍有红张	叶张尚软、有破张、红张稍多	

4.3.3 月光白茶（紧压茶）

应该符合表3的规定。

表3 月光白茶（紧压茶）感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	色泽灰绿或灰黄	GB/T 23776
外形	饼面端正匀称、松紧适度、比起层脱面	
汤色	橙黄明亮（随着贮存时间的延长，汤色由橙黄逐渐变橙红色）	
香气	香气浓纯	
滋味	纯正	GB/T 23776
叶底	软嫩	

4.4 理化指标

应符合表4的规定。

表4 月光白茶理化指标

项 目	指 标				检验方法
	月光白茶（紧压茶）	月光白茶（散茶）			
		特级	一级	二级～三级	
粉末，g/100g					

4.5 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（以Pb计），mg/kg ≤	4.0	GB 5009.12

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶叶的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.9 净含量

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

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 取样

按照GB/T 8302规定的进行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、水分和净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次,检验项目为本标准技术要求的全部项目,有下列情况之一时亦应进行型式检验:

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时;
- b) 停产半年以上重新恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 检验规则

检验结果中,若有任一项指标不合格,可用留样进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装应符合 GB 28050 和 GB 7718 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及相关规定,封装严密、包装牢固。

6.3 运输

运输时应轻装轻卸,防潮,避免剧烈撞击、重压。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

成品应贮存于清洁、干燥、无异味、无污染的专用仓库。避免阳光直射与高温潮湿存放。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混放。

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》。

备案单位（盖章）

2020年1月22日



备案单位主要负责人（签字）

黄永平

2020年1月22日

