

Q/LBG

澜沧景迈布朗公主茶厂企业标准

Q/LBG 0001 S—2023

白茶

云南省食品安全企业
备案号: 5308 0011 S
备案日期: 2023 年 0

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0011 S—2023
备案日期: 2023 年 07 月 05 日

2023 - 07 - 05 发布

2023 - 07 - 15 实施

澜沧景迈布朗公主茶厂 发布

前 言

我厂生产的白茶是以云南茶树鲜叶为原料，经萎凋、晒干、压制（或不压制）、包装等工艺制成的。根据相关法律法规制定本标准，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》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由澜沧景迈布朗公主茶厂提出并解释。

本标准由澜沧景迈布朗公主茶厂、国家普洱茶产品质量检验检测中心起草。

本标准主要起草人：来修、白莲、陈保、陶波、王筱楠、王丽芳。

白茶

1 范围

本标准规定了白茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以云南茶树鲜叶为原料，经萎凋、干燥、压制（或不压制）、包装等加工工艺制成的白茶。

2 规范性引用文件

本标准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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 白茶

选用云南茶树鲜叶为原料，经萎凋、干燥、压制（或不压制）、包装等加工工艺制成的白茶。

4 产品分类

4.1 按照加工工艺不同产品可分为：白茶（散茶）、白茶（紧压茶）。

4.1.1 白茶（散茶）：鲜叶→萎凋→干燥→拣剔→包装。

4.1.2 白茶（紧压茶）：白茶（散茶）→蒸压成型→干燥→包装。

4.2 白茶（散茶）按外形内质分为特级、一级、二级、三级 4 个级别，每种产品的每一等级均设实物标准样，每三年更换一次。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜叶为云南省境内适宜茶树品种新梢，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物。

5.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

5.2 鲜叶等级质量

应符合表1的规定。

表 1 鲜叶的等级质量

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

5.3 感官品质

5.3.1 白茶（散茶）

应符合表2的要求。

表 2 白茶（散茶）感官品质要求

级 别	项 目								检验方法
	外 形				内 质				
	叶 态	嫩 度	净 度	色 泽	香 气	滋 味	汤 色	叶 底	
特 级	芽叶连枝、 叶缘垂卷匀 整	毫心多肥 壮、叶背多 茸毛	洁 净	灰绿润	鲜嫩、纯 爽毫香 显	清甜醇 爽、毫味 足	黄、清澈	毫心多，叶 张肥嫩明亮	GB/T 23776
一 级	芽叶尚连 枝，叶缘垂 卷尚匀整	毫心尚显、 叶张尚嫩	较洁净	灰绿尚 润	尚鲜嫩、 纯爽、有 毫香	较清甜、 纯爽	尚黄、清 澈	毫心尚显、 叶张嫩、尚 明	
二 级	芽叶部分连 枝、叶缘尚 垂卷、尚匀	毫心尚显、 叶张尚嫩	含少量 黄绿片	尚灰绿	浓纯、略 有毫香	尚清甜、 醇厚	橙黄	有毫心、叶 张尚嫩、稍 有红张	
三 级	叶缘略卷、 有平展叶、 破张叶	毫心瘦稍 露、叶张稍 粗	稍夹黄 片蜡片	灰绿稍 暗	尚浓纯	尚厚	尚橙黄	叶张尚软、 有破张、红 张稍多	

5.3.2 白茶（紧压茶）

应符合表3的要求。

表 3 白茶（紧压茶）感官品质要求

项 目		要 求	检验方法
外 形		形状端正匀称，松紧适度，表面较平整，无脱层，色泽灰绿或灰黄、夹红	GB/T 23776
内 质	香 气	浓纯	
	汤 色	橙黄明亮（随贮存时间的变化，汤色由橙黄渐变为橙红）	
	滋 味	浓厚	
	叶 底	软尚嫩，带红张	

5.4 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
	紧压茶	散 茶	
水分, g/100g ≤	13.0	12.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	8.0		GB 5009.4
粉末, g/100g ≤	1.0	—	GB/T 8311
水浸出物, g/100g ≥	35.0		GB/T 8305

5.5 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



5.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.7 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规定的方法检验。

5.8 食品添加剂

5.8.1 应符合 GB 2760 的规定。

5.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于10Kg，随机抽取1000g样品，样品分为2份，1份供检验用，1份备用。

6.3 出厂检验

每批产品都应经企业质检部门按本标准规定检验合格后，并附有检验合格证明方可出厂销售。产品的出厂检验项目应按相关规定和要求执行。

6.4 型式检验

正常情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

6.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不符合本标准要求时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 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及有关规定，封口应严密、包装牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离墙、离地，堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

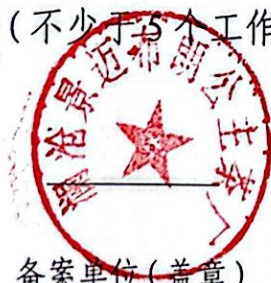
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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《中华人民共和国食品安全法》。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 2023 年 5 月 29 日至 2023 年 6 月 4 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。



备案单位（盖章）

2023年6月7日

宋修

备案单位主要负责人（签字）

2023年6月7日