

# Q/ZCF

## 中茶六山（凤庆）茶叶有限公司企业标准

Q/ZCF 0002S—2023

代替 Q/ ZCF 0002 S-2021

### 白茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5309 0049S- 2023  
备案日期: 2023 年 09 月 21 日

2023 - 09 - 21 发布

2023 - 09 - 23 实施

中茶六山（凤庆）茶叶有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的白茶是以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、干燥、精制、压制（或不压制）、包装等工艺制成。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》制定，其中铅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/ZCF 0002 S-2021《白茶》。

本标准由中茶六山（凤庆）茶叶有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：林佺、骆兴、张朝映、王孝兵、罗金、彭功明、杨德钧、自焦、尹联荣、张耀元、杜丽婷。

# 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、运输和贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、晒干、精制、压制（或不压制）、包装等工艺制成的白茶。

## 2 规范性引用文件

本标准所引用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 按照加工工艺不同产品可分为：白茶（散茶）、白茶（紧压茶）、白茶（袋泡茶）。

3.1.1 白茶（散茶）：以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经鲜叶验收、萎凋、干燥、精加工、包装等工序制成的白茶。

3.1.2 白茶（紧压茶）：以白茶（散茶）为原料，经整理、拼配、蒸压定型（各种形状）、干燥、包装等工序制成的。

3.1.3 白茶（袋泡茶）：以白茶（散茶）或白茶（紧压茶）为原料，经整理、拼配、精制、包装（过滤材料包装）等制成的。

## 3.2 等级

3.2.1 白茶（散茶）按品质特征分为特级、一级、二级、三级 4 个级别，每一等级均设实物标准样，每三年更换一次。

3.2.2 白茶（紧压茶）不作等级划分。

3.2.3 白茶（袋泡茶）以白茶（散茶）或白茶（紧压茶）为原料，用过滤材料包装而成的产品，不作等级划分。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶：应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物，并应符合相应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：应符合相关食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 鲜叶等级质量

省食品安  
案号: 530  
日期:

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。

### 4.3 感官要求

#### 4.3.1 白茶（散茶）感官要求

应符合表2的规定。

表2 白茶（散茶）感官要求

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、醇爽毫香显	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、醇爽、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	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	

#### 4.3.2 白茶（紧压茶）感官要求

应符合表3的规定。

表3 白茶（紧压茶）感官要求

项目		要求	检验方法
外形	形状	形状端正匀称、表面较平整、无脱层	GB/T 23776
	色泽	色泽灰绿或灰黄、夹红	
	松紧	松紧适度	
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	

## 4.3.3 白茶（袋泡茶）感官要求

应符合表4的规定。

表4 白茶（袋泡茶）感官要求

项目		要求	检验方法
形态		滤袋外形完整，冲泡后不溃破、不漏茶	GB/T 23776
内质	香气	纯正	
	汤色	浅黄明亮（随贮存时间的变化，汤色由浅黄渐变为橙黄）	
		醇正	

## 4.4 理化指标

应符合表5的规定。

表5 理化指标

项目		指标			检验方法
		白茶（散茶）	白茶（紧压茶）	白茶（袋泡茶）	
水分, g/100g	≤	10.0	10.0	10.0	GB 5009.3
粉末, g/100g	≤	0.8	—	—	GB/T 8311
总灰分, g/100g	≤	7.5	8.0	8.0	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥	35.0			GB/T 8305

## 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6的规定。

表6 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 净含量

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

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内生产的产品为一批。

#### 5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本公司质检部门进行出厂检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按国家相关规定执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 5.5 判断规则

检验结果全部检验合格，判定为合格产品；若检验结果中有任一项指标不合格时，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 产品销售包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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

6.2.1 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。

6.2.2 茶叶包装滤纸应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.8 的规定，非热封型茶叶滤纸应符合 GB/T 28121 的规定，热封型茶叶滤纸应符合 GB/T 25436 的规定。尼龙包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

#### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、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、易污染的物品混装、混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、避光、无异味、通风良好的食品库房内，并有防尘、防虫、防鼠设施；不得与有害、有毒、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《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 9 月 13 日至 2023 年 9 月 19 日在本公司微信公众号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。



2023年9月19日

林佳

备案单位主要负责人 (签字)

2023年9月19日