

Q/DDC

凤庆县独道茶厂企业标准

Q/DDC 0001S—2023

大叶种白茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090065 S-2023
备案日期: 2023年 12 月 01 日

云南省食
备案号
备案日期

2023-12-01 发布

2023-12-03 实施

凤庆县独道茶厂 发布

前 言

本厂生产的大叶种白茶是以云南大叶种茶的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥、拣剔、压制（或不压制）、包装等特定工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标参照 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》规定制定，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。

本标准由凤庆县独道茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李志兵、张新沅。

大叶种白茶

1 范围

本标准规定了大叶种白茶的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥、拣剔、压制（或不压制）、包装等特定工艺制作成的大叶种白茶产品。

2 规范性引用文件

本标准所引用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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 大叶种白茶

以大叶种茶树的一芽一、二、三叶为原料，经萎凋、干燥、拣剔、压制（或不压制）、包装等特定工艺制作成的白茶产品。

3.2 白毫银针

以大叶种茶树的单芽为原料，经萎凋、干燥、拣剔等工艺制作成的白茶产品。

3.3 白牡丹

以大叶种茶树的一芽一、二叶为原料，经萎凋、干燥、拣剔等工艺制作成的白茶产品。

3.4 月光白

以大叶种茶树一芽一、二、三叶为原料，经萎凋、焖堆、干燥、拣剔等工艺制作成的白茶产品。

3.5 古树白茶

以大叶种古树茶为原料，经白牡丹、月光白工艺制作成的白茶产品。

3.6 紧压白茶

以大叶种白茶（白毫银针、白牡丹、月光白、古树白茶）为原料，经拼配、蒸压、干燥等特定工艺制作成的白茶产品。

4 产品分类

4.1 大叶种白茶根据原料、工艺要求的不同，分为白毫银针、白牡丹、月光白、紧压白茶四种产品。

4.1.1 白茶（散茶）：鲜叶→萎凋→晒干→包装。

4.1.2 白茶（紧压茶）：白茶（散茶）→蒸压成型→干燥→包装。

4.2 每种产品的每一等级均设实物标准样，每三年更换一次。

品安全企

5309

年

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 鲜叶：为云南大叶种茶树品种新梢，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染、无非茶类夹杂物。
- 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 感官品质

5.2.1 白毫银针感官品质

应符合表 1 的规定。

表1 白毫银针感官品质

级 别	项 目								检验方法
	外 形				内 质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	GB/T 23776
特 级	芽针肥壮、茸毛厚	匀整	匀净	银灰白	清香浓郁	清爽醇厚	黄绿清澈	肥壮、软嫩、明亮	
一 级	芽针秀长、茸毛略薄	较匀整	匀净	银灰白	清香	清醇爽	黄绿明亮	嫩匀明亮	

5.2.2 白牡丹感官品质

应符合表 2 的规定。

表2 白牡丹感官品质

级 别	项 目								检验方法
	外 形				内 质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
特 级	肥嫩显毫	匀整	匀净	灰绿润	鲜嫩、醇爽	清甜醇爽	浅黄、清澈	肥嫩多芽、黄绿明亮	GB/T 23776
一 级	毫心较显、叶张嫩	尚匀整	较匀净	灰绿尚润	尚鲜嫩、醇爽	较清甜、醇爽	黄、清澈	嫩匀多芽、黄绿明亮	
二 级	毫心尚显、叶张尚嫩	尚匀	含少量黄片叶	尚灰绿	清香、浓醇	浓醇、尚清甜	黄绿明亮	有芽心、叶张尚嫩	
三 级	有平展叶和破展叶	欠匀	稍夹黄片和腊片	灰绿暗	尚浓醇	尚浓厚	橙黄	叶张尚软、有平展叶和破展叶、稍有红梗	

5.2.3 月光白感官品质

应符合表 3 的规定。

表3 月光白感官品质

级 别	项 目								检验方法
	外 形				内 质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	GB/T 23776
特 级	肥嫩显毫	匀整	匀净	灰白黑	甜香浓郁	鲜甜醇厚	黄、清澈	肥嫩多芽、黄绿明亮	
一 级	毫 心 较显、叶张嫩	尚匀整	较匀净	灰白较黑	甜香浓	鲜醇较浓	橙黄、明亮	嫩匀多芽、黄绿明亮	
二 级	毫心尚显、叶张尚嫩	尚匀	少量黄片叶	灰白黄、夹红	香浓	浓醇	尚橙黄、尚明亮	有芽心、叶张尚嫩	
三 级	有平展叶和破展叶	欠匀	稍夹黄片和腊片	灰黄、夹红	纯正	尚 浓 厚	深黄	叶张尚软、有平展叶和破展叶、稍有红梗	

5.2.4 紧压白茶感官品质

应符合表 4 的规定。

表4 紧压白茶感官品质

产 品	外 形	内 质				检验方法
		香气	滋味	汤色	叶底	
白毫银针	外形端正匀称、松紧适度，表面平整、无脱层、不洒面；色泽灰白显毫	香纯浓郁	浓醇	黄绿明亮	肥厚软嫩	GB/T 23776
白牡丹	外形端正匀称、松紧适度，表面较平整、无脱层、不洒面；色泽灰绿或灰黄，带毫	浓醇	醇厚	橙黄明亮	软嫩	
月光白	外形端正匀称、松紧适度，表面较平整，色泽灰黄或灰白夹红	香浓	浓厚	深黄或泛红	软嫩	
古树白茶	外形端正匀称、松紧适度，表面较平整，色泽灰绿或灰白夹红	甜香浓	甜醇浓厚	深黄或泛红	软嫩	

5.3 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
水分, g/100g ≤	9.5	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	7.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g ≥	33.0	GB/T 8305
粉末（质量分数）/% ≤	1.0	GB/T 8311
注：粉末含量为白牡丹、月光白的指标。		

5.4 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 规定

表 6 污染物限量指标

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

5.5 农药残留量

应符合 GB 2763 的规定。

5.6 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 中的规定方法测定。

5.7 食品添加剂

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

5.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得小于 10kg，随机抽取 1000g 样品，样品分为 2 份，1 份检验，1 份留样。

6.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格，并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按国家相关规定执行。

6.4 型式检验

正常生产情况下型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 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) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中有任一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密、牢固。

7.2.2 包装

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

7.4 贮存

产品应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存；不应在有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品贮存。在符合本标准上述包装、贮存和运输条件下，本产品适于长期保存。



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11月12日至2023年11月22在 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11月22日

李志兵

备案单位主要负责人(签字)

2023年11月22日