

Q/LJM

澜沧景迈世家茶业有限公司企业标准

Q/LJM 0001 S—2024

月光白茶

云南省食品安全企业
备案号: 5308 0019 S
备案日期: 2024 年 02 月 28 日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0019 S—2024
备案日期: 2024 年 02 月 28 日

2024 - 02 - 28 发布

2024 - 03 - 04 实施

澜沧景迈世家茶业有限公司

发布

前 言

我公司生产的月光白茶是以云南茶树鲜叶为原料，经萎凋、晒干、精制、压制（或不压制）、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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。

本标准由澜沧景迈世家茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周子文。

月光白茶

1 范围

本标准规定了月光白茶的产品分类、技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以云南茶树鲜叶为原料，经萎凋、晒干、精制、压制（或不压制）、包装等工艺制成的月光白茶。

2 规范性引用文件

本标准下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 按加工工艺和外观形态分为：月光白茶（散茶）、月光白茶（紧压茶）、月光白茶（袋泡茶）。

3.1.1 月光白茶（散茶）：鲜叶→萎凋→晒干→精制→包装。

3.1.2 月光白茶（紧压茶）：月光白茶（散茶）→精制→蒸压成型→干燥→包装。

3.1.3 月光白茶（袋泡茶）：月光白茶（散茶）→精制→包装（袋装）。

3.2 月光白茶（散茶）按照外形内质分为特级、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。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 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，无污染和其他非茶类杂物，并应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和规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 鲜叶等级质量

应符合表1的规定。

表 1 鲜叶等级质量

级别	芽叶比例
特级	一芽一叶占 70%以上，一芽二叶占 30%以下

未准备！
- 202
2月28

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 月光白茶（散茶）

应符合表2的规定。

表 2 月光白茶（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、纯爽、显毫香	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、尚明亮	
二级	芽叶部分连枝、叶缘尚垂卷、尚匀整	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	

4.3.2 月光白茶（紧压茶）

应符合表3的规定。

表 3 月光白茶（紧压茶）感官品质要求

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	
	匀整	匀整	
	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 月光白茶（袋泡茶）

应符合表4的规定。

表 4 月光白茶（袋泡茶）感官品质要求

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 24690
内质	香气	纯正	GB/T 23776
	汤色	浅黄明亮（随贮存时间变化，汤色由浅黄渐变为橙黄）	
	滋味	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
		散茶	紧压茶	袋泡茶	
水分, g/100g	≤	11.0			GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	7.0	8.0	7.5	GB 5009.4
粉末, %	≤	1.0	-	-	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥	30.0			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 JJF 1070 规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

章
4
日

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

按照GB/T 8302的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，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 判定规则

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

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 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有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 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；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

6.5 保质期

在符合本标准规定，正常储存条件下，月光白茶适宜长期保存。

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《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《中华人民共和国 食品安全法》。

四、本单位于2024年01月22日至2024年02月04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）

2024年 02月 05日

周子

备案单位主要负责人（签字）

2024年 02月 05日