

Q/ZHC

临沧振华茶叶有限责任公司企业标准

Q/ZHC 0002 S—2024

白茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5309⁰⁰⁰⁷ S-2024
备案日期: 2024 年 01 月 15 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2024-01-15 发布

2024-01-17 实施

临沧振华茶叶有限责任公司 发布

前 言

本公司生产的白茶是采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经过萎凋、日光干燥、风选、捡剔、拼配匀堆、压制（或不压制）、包装制成的产品。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，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》的规定制定，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。

本标准由云南临沧振华茶叶有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张建龙、茶莲英。

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鲜叶为原料，经萎凋、日光干燥、风选、拣剔、拼配匀堆、压制（或不压制）、包装制成的白茶。

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 按加工工艺及外观形态分为：白茶（散茶）、白茶（紧压茶）。

3.2 白茶（散茶）：以云南大叶种茶为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺过程制成的白茶产品

3.3 白茶（紧压茶）：以白茶（散茶）为原料，经整理、拼配、蒸压定型、干燥等工艺过程制成的茶产品。按原料不同分为：紧压白毫银针、紧压白牡丹、紧压贡眉三种产品。

3.4 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 茶鲜叶：为云南大叶种茶树新梢，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类物质，并符合相应的食品标准及相关规定。

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要求，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官品质

4.2.1 白茶（散茶）感官品质

应符合表 1 的规定。

表1 白茶（散茶）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	毫心多肥壮、叶背多茸毛	匀整	洁净	灰绿润	鲜嫩、纯爽毫香显	清甜醇爽、毫味足	黄、清澈	芽心多、叶张肥嫩明亮	按照 GB/T 23776 执行
一级	毫心较显、尚壮、叶张嫩	尚匀整	较洁净	灰绿尚润	尚鲜嫩、纯爽有毫香	尚清甜、醇厚	尚黄、清澈	芽心较多、叶张嫩，尚明	
二级	毫心尚显、叶张尚嫩	尚匀	含少量黄绿片	尚灰绿	浓纯、略有毫香	较清甜、醇爽	橙黄	有芽心，叶张尚嫩、稍有红张	
三级	叶缘略卷，有平展叶、破张叶	欠匀	稍夹黄片腊片	灰绿稍暗	尚浓纯	尚厚	尚橙黄	叶张尚软有破张、红张稍多	

4.2.2 白茶（紧压茶）感官品质

应符合表 2 的规定。

表2 白茶（紧压茶）感官品质

产品	外形	内 质				检验方法
		香气	滋味	汤色	叶底	
紧压白毫银针	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	清纯、毫香显	浓醇、毫味显	杏黄明亮	肥厚软嫩	按照 GB/T 31751 的规定执行
紧压白牡丹	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	浓纯、有毫香	醇厚、有毫味	橙黄明亮	软嫩	
紧压贡眉	外形端正匀称、松紧适度，表面较平整；色泽灰黄夹红	浓纯	浓厚	深黄或微红	软尚嫩、带红张	

4.3 理化指标

应符合表 3 的规定。

表3 理化指标

项目		指 标				检验方法
		白茶 (散茶)	白茶（紧压茶）			
			紧压白毫银针	紧压白牡丹	紧压贡眉	
水分 g/100g	≤	8.5	8.5	8.5	8.5	GB 5009.3
总灰分 g/100g	≤	6.5	6.5	6.5	6.5	GB 5009.4
粉末 g/100g	≤	1.0	—	—	—	GB 8311
水浸出物 g/100g	≥	30	36	34.0	34.0	GB 8305
茶梗 %	≤	—	不得检出	不得检出	2.0	GB 23776

注：1、粉末含量为白牡丹和贡眉指标。
2、茶梗指木质化的茶树麻梗、红梗、白梗、不包括节间嫩茎。

4.4 污染物限量

应符合 GB2762 的规定。严于食品安全国家标准的指标应符合表 4 的规定。

表4 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以 P_b 计），mg/kg \leq	4.0	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 净含量

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

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程的要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一级别、同一生产周期内生产的同一规格的产品为一组批。

5.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定抽样。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由本公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂，检验项目按国家相关规定执行。

5.4 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，应进行型式检验：

- 当原料及生产工艺有重大变化，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次形式检验结果有较大差异时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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

该产品检验项目中若有任一项不符合本标准要求时，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

备案章

日

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

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、必须无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防晒措施；装卸时应轻放轻卸，禁止与有毒、有害、有异气味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。产品应隔墙、离地贮存在清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库，严禁与有害、有毒、有异味、易污染的物品混贮。

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 2024 年 01 月 08 日至 2023 年 01 月 15 日在临沧市中小企业服务平台微信公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示，广泛征求社会各方意见。

临沧振华茶叶有限责任公司

备案单位（盖章）

2024 年 01 月 15 日

张建设

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 01 月 15 日