

Q/LBC

云南省云县博超茶业有限责任公司企业标准

Q/LBC 0002 S—2024

白茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090062 S-2024
备案日期: 2024 年 8 月 27 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2024 - 08 - 27 发布

2024 - 08 - 29 实施

云南省云县博超茶业有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的白茶是以云南大叶种茶树鲜叶为主要原料，经萎凋、晒干、精制、压制（或不压制）、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规，特制定本标准，作为本企业生产、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。

本标准由云南省云县博超茶业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘光卫、刘超。

白茶

1 范围

本标准规定了白茶的技术要求、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主要原料，经萎凋、晒干、精制、压制（或不压制）、包装等工艺加工制成的白茶。

2 规范性引用文件

本标准中所引用文件对于本文件的应用是必不可少。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 分类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）：鲜叶、萎凋、干燥、精制、包装。

3.1.2 白茶（紧压茶）：白茶（散茶）、精制、蒸压成型、干燥、包装。

3.1.3 白茶（袋泡茶）：白茶（散茶）、精制、包装（袋装）。

3.2 白茶（散茶）按外形内质分为特级、一级、二级、三级。

3.3 白茶（紧压茶）、白茶（袋泡茶）不分等级。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 茶鲜叶：为云南大叶种茶树鲜叶的芽、叶、嫩茎，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 其他辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 鲜叶的等级质量

应符合表1的规定。

表1 鲜叶的等级质量

等 级	芽叶比例
特 级	一芽一叶占 70%以上，同等嫩度其他芽叶占 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

安全企业标准备
309 S-
年 月

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				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
特 级	芽针肥壮、 白毫满披	匀齐	洁净	银灰白富 有光泽	清纯毫香 显露	清鲜醇爽、 毫味足	浅黄清亮	肥壮、软嫩 明亮	GB/T 23776
一 级	毫芽肥壮、 芽叶连枝、 叶缘卷曲	匀整	较洁净	灰绿尚润	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	
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	尚清甜、醇 厚	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	纯正尚浓	尚浓纯	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
色 泽	色泽灰绿或灰黄、夹红	GB/T 23776
外 形	形状端正匀称、松紧适度	
汤 色	橙黄明亮（随贮存时间的变化，汤色有橙黄逐渐变为橙红色）	
香 气	香气纯正	
滋 味	甜香、爽滑	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	橙黄明亮（随贮存时间的变化、汤色由浅黄渐变成橙黄）	

	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
		白茶（散茶）	白茶（紧压茶）	白茶（袋泡茶）	
水分，g/100g	≤	10.0	12.0	10.0	GB 5009.3
粉末，g/100g	≤	1.2	-		GB/T 8311
总灰分，g/100g	≤	10.0			GB 5009.4
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 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.9 净含量

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

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一工艺、同一批次生产周期的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样技术不得小于10kg，随机抽取1000g样品，样品为2份，一份供检验用，一份留样。

5.3 出厂检验

案章
日

每批产品出厂前，须经质检部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、总灰分。

5.4 型式检验

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

- 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

检验项目全部检验合格，判定为合格产品；若检验结果有一项不合格时，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 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装贮运图示标志应符合 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相关规定，封装严密、包装牢固。

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、防爆晒。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》。

云县博超茶业有限责任公司

备案单位（盖章）

2024年8月16日

刘尧卫

备案单位主要负责人（签字）

2024年8月16日