

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、无污染和无其他非茶类杂物，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

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	
	汤色	

	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

案
章

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

日

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

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又较大差异时；
- 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；若检验结果有任一项不合格时，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

刘光卫

备案单位主要负责人（签字）

2024年8月16日