

# Q/JYC

## 景谷傣族彝族自治县云春茶厂企业标准

Q/JYC 0001 S—2024

代替 Q/JYC 0001 S-2020

### 景谷白茶

云南省食品安全企  
备案号: 5308 0098  
备案日期: 2024 年

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5308 0098 S- 2024  
备案日期: 2024 年 08 月 19 日

2024 - 08 - 19 发布

2024 - 08 - 24 实施

景谷傣族彝族自治县云春茶厂 发布

## 前 言

我厂生产的景谷白茶是以景谷大白茶茶树鲜叶为原料，经萎凋、晒干、精制、压制（或不压制）、包装等工艺制成的。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、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，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由景谷傣族彝族自治县云春茶厂提出并解释。

本标准由景谷傣族彝族自治县云春茶厂、国家普洱茶产品质量检验检测中心起草。

本标准主要起草人：竹志坤、陈保、王丽芳、王筱楠。

# 景谷白茶

## 1 范围

本标准规定了景谷白茶的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。本标准适用于以景谷大白茶茶树鲜叶为原料，经萎凋、晒干、精制、压制（或不压制）、包装等加工工艺制成的景谷白茶。

## 2 规范性引用文件

本标准所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 术语和定义

### 3.1 景谷白茶

景谷白茶是指景谷大白茶茶树鲜叶为原料，经萎凋、晒干、精制、压制（或不压制）、包装等加工工艺制成白茶产品。

## 4 产品分类

4.1 按照加工工艺不同产品可分为：景谷白茶（散茶）、景谷白茶（紧压茶）、景谷白茶（袋泡茶）。

4.1.1 景谷白茶（散茶）：鲜叶→萎凋→晒干→精制→包装。

4.1.2 景谷白茶（紧压茶）：景谷白茶（散茶）→精制→蒸压成型→干燥→包装。

4.1.3 景谷白茶（袋泡茶）：景谷白茶（散茶）→精制→包装（袋装）。

4.2 景谷白茶（散茶）按外形内质分为特级、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。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜叶为景谷大白茶茶树品种新梢，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物，并应符合相应食品标准及有关规定。

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 鲜叶等级质量

应符合表1的规定。

标准  
8月

表1 鲜叶的等级质量

级 别	芽叶比例
特 级	一芽一叶占70%以上，一芽二叶占30%以下
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

## 5.3 感官要求

## 5.3.1 景谷白茶（散茶）

应符合表2的规定。

表2 景谷白茶（散茶）感官品质要求

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 爽毫香显	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	
二 级	芽叶部分连 枝、叶缘尚 垂卷、尚匀	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	

## 5.3.2 景谷白茶（紧压茶）

应符合表3的规定。

表3 景谷白茶（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	

## 5.3.3 景谷白茶（袋泡茶）

应符合表4的规定。

表4 景谷白茶（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 23776
内 质	香 气	纯正	
	汤 色	浅黄明亮（随贮存时间的变化，汤色由浅黄渐变为橙黄）	
	滋 味	醇正	

#### 5.4 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	≤	12.0			GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	8.0			GB 5009.4
粉末, g/100g	≤	1.0	—		GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥	30.0			GB/T 8305

章  
24  
日

#### 5.5 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

#### 5.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 5.7 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。

#### 5.8 食品添加剂

5.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 5.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一批。

## 6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于10Kg，随机抽取1000g样品，样品分为2份，1份供检验用，1份备用。

## 6.3 出厂检验

每批产品都应经企业质检部门按本标准规定检验合格后，并附有检验合格证明方可出厂销售。产品的出厂检验项目应按相关规定和要求执行。

## 6.4 型式检验

正常情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- 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) 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

## 6.5 判定规则

检验结果中，若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 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 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，封口应严密、包装牢固。

### 7.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混运。

### 7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。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《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》。



2024年8月9日

备案单位主要负责人(签字)

2024年8月9日