

Q/PFH

墨江景星水之灵茶业庄园企业标准

Q/PFH 0003 S—2024

白茶

云南省食品安全企
备案号: 5308 0101
备案日期: 2024 年

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0101 S- 2024
备案日期: 2024 年 08 月 20 日

2024 - 08 - 20 发布

2024 - 08 - 25 实施

墨江景星水之灵茶业庄园 发布

前 言

我庄园生产的白茶是以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、干燥、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。

本标准由墨江景星水之灵茶业庄园提出并解释。

本标准由墨江景星水之灵茶业庄园、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：李泓应、李泓耀、郭辉、黄艳、陈保、王筱楠、王丽芳。

白茶

1 范围

本标准规定了白茶的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、干燥、压制（或不压制）、包装等加工工艺制成的白茶。

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

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 白茶（散茶）

以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、干燥等加工工艺制成的产品。

3.2 白茶（紧压茶）

以白茶（散茶）为原料，经筛分、拼配、蒸压定型、干燥等加工工艺制成的产品。

3.3 白茶（袋泡茶）

以白茶（散茶）为原料，经加工形成一定的规格后，用过滤材料加工制成的产品。

4 产品分类

- 4.1 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）。
- 4.2 根据原料的等级不同，白茶散茶和白茶（紧压茶）可分为：特级、一级、二级 3 个级别；白茶（袋泡茶）不分级。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 鲜叶为云南省境内大叶种茶树新梢，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物。
- 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。

标准
)-20:
8月2

5.2 鲜叶要求

应符合表1的规定。

表 1 鲜叶的等级质量

级 别	芽叶比例
特 级	单芽
一 级	一芽一叶占80%以上，一芽二叶及同等嫩度其他芽叶占20%以下
二 级	一芽二叶占80%以上，一芽三叶及同等嫩度其他芽叶占20%以下

5.3 基本要求

具有正常的色、香、味，不含有非茶类物质和添加剂，无异味、无异嗅，无劣变。

5.4 感官要求

5.4.1 白茶（散茶）

应符合表2的要求。

表 2 白茶（散茶）感官品质要求

级 别	项 目								检验方法
	外 形				内 质				
	形 状	整 碎	净 度	色 泽	香 气	滋 味	汤 色	叶 底	
特 级	芽头肥壮 银毫满披	匀整	匀净	银白光润	清纯、毫 香显露	鲜甜醇爽	黄明清 亮	肥壮软嫩 黄绿明亮	GB/T 23776
一 级	芽叶肥壮 自然舒展	匀整	匀净	芽头银亮、 背白面褐	清纯、花 香较显	鲜甜醇厚	黄亮	芽叶肥壮 嫩匀明亮	
二 级	芽叶粗壮 自然舒展	较匀整	较匀净	背白面褐或 灰绿	鲜甜纯正	纯正	黄亮	叶张较大 尚匀	

5.4.2 白茶（紧压茶）

应符合表3的要求。

表 3 白茶（紧压茶）感官品质要求

级 别	项 目					检验方法
	外 形	内 质				
		香 气	滋 味	汤 色	叶 底	
特 级	形状端正匀称，松紧适度，表面平整，无脱层，色泽银白光润	清纯、毫香 显露	鲜甜醇爽	黄明清亮	肥壮软嫩 黄绿明亮	GB/T 23776
一 级	形状端正匀称，松紧适度，表面平整，无脱层，色泽银灰带褐	清纯、花香 较显	鲜甜醇厚	黄亮	芽叶肥壮 嫩匀明亮	
二 级	形状端正匀称，松紧适度，表面平整，无脱层，色泽灰褐或灰绿带白	鲜甜纯正	纯正	黄亮	叶张较大尚 匀	

5.4.3 白茶（袋泡茶）

应符合表4的要求。

表 4 白茶（袋泡茶）感官品质要求

项 目		要 求	检验方法
外 形		滤纸外形完整、冲泡后不溃破、不漏茶	GB/T 23776
内 质	香 气	纯正	
	汤 色	黄亮	
	滋 味	醇正	

5.5 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	
	紧压茶	散 茶	袋泡茶		
水分, g/100g	≤	10.0	8.5		GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	7.5			GB 5009.4
粉末, g/100g	≤	—	1.0	—	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥	35.0			GB/T 8305



5.6 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

5.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.8 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。

5.9 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

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于10 kg，随机抽取1000 g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

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

6.5.2 在符合本标准的贮存条件下，白茶的感官品质和理化指标会发生变化，本标准的感官要求和理化指标仅作为该产品出厂检验时的判定依据。

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》。



备案单位（盖章）

李泓耀

备案单位主要负责人（签字）

2024年8月14日

2024年8月14日