

Q/JQC

双江津乔茶业有限公司企业标准

Q/JQC 0002 S—2021

白茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5309 0022 S-2021
备案日期: 2021年 7月 23日

2021-07-23 发布

2021-07-26 实施

双江津乔茶业有限公司 发布

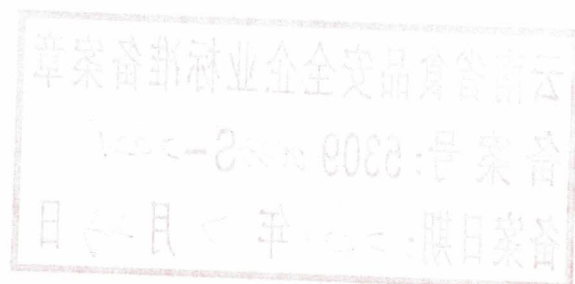
前 言

我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、干燥、拣剔、拼配匀堆、复烘、压制（或不压制）、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，其中铅指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由双江津乔茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨绍巍、杨国成。



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。

本公司生产的白茶是采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、干燥、拣剔、拼配匀堆、复烘、压制（或不压制）、包装等工艺加工制成。

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 产品分类

3.1 按加工工艺及外观形态分为：非紧压型白茶、紧压型白茶。

3.2 根据原料要求不同，分为白毫银针、白牡丹、贡眉和寿眉四种产品。

3.2.1 白毫银针：以云南大叶种茶树品种的单芽为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺过程制成的白茶产品。

3.2.2 白牡丹：以云南大叶种茶树品种的一芽一、二叶为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺过程制成的白茶产品。

3.2.3 贡眉：以云南大叶种茶树品种的嫩梢为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺过程制成的白茶产品。

3.2.4 寿眉：以云南大叶种茶树品种的嫩梢或叶片为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺过程制成的白茶产品。

3.3 每种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 基本要求

具有正常的色、香、味，不得含有非茶类物质和添加剂，无异味、无异嗅、无劣变。

4.2 原辅料要求

4.2.1 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。

4.2.2 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。

4.3 感官品质

南省食品安全

案号: 5309

案日期:

4.3.1 白毫银针的感官品质

应符合表1的规定。

表1 白毫银针的感官品质

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	芽针肥壮、茸毛厚	匀齐	洁净	银灰白 富有光泽	清纯、毫香显露	清鲜醇爽、毫味足	浅杏黄、清澈明亮	肥壮、软嫩、明亮	按照 GB/T 23776 执行。
一级	芽针秀长、茸毛略薄	较匀齐	洁净	银灰白	清纯、毫香显	鲜醇爽、毫味显	杏黄、清澈明亮	嫩匀明亮	

4.3.2 白牡丹的感官品质

应符合表2的规定。

表2 白牡丹的感官品质

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	

4.3.3 贡眉的感官品质

应符合表3的规定。

表3 贡眉的感官品质

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	叶态卷、有毫心	匀整	洁净	灰绿或墨绿	鲜嫩，有毫香	清甜醇爽	橙黄	有芽尖、叶张嫩亮	按照 GB/T 23776 执行。
一级	叶态尚卷、毫尖尚显	较匀	较洁净	尚灰绿	鲜纯，有嫩香	醇厚清爽	尚橙黄	稍有芽尖，叶张软尚亮	
二级	叶态略卷稍展、有破张	尚匀	夹黄片铁板片少量腊片	灰绿稍暗、夹红	浓纯	浓厚	深黄	叶张较粗、稍摊、有红张	
三级	叶张平展、破张多	欠匀	含鱼叶蜡片较多	灰黄夹红稍咸	浓、稍粗	厚、稍粗	深黄微红	叶张粗杂、红张多	

4.3.4 寿眉的感官品质

应符合表 4 的规定。

表4 寿眉的感官品质

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	
一级	叶态尚紧卷	较匀	较洁净	尚灰绿	纯	醇厚尚爽	尚橙黄	稍有芽尖、叶张软尚亮	按照 GB/T 23776 执行。
二级	叶态略卷稍展、有破张	尚匀	夹黄片铁板片少量腊片	灰绿稍暗、夹红	浓纯	浓厚	深黄	叶张较粗、稍摊、有红张	

4.4 紧压型白茶感官品质

应符合表 5 的规定。

表5 紧压型白茶感官品质

企业标准备
S-
年 月

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 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	
紧压寿眉	外形端正匀称，松紧适度，表面较平整，色泽灰褐	浓、稍粗	厚、稍粗	深黄或泛红	略粗，有破张，带泛红叶	

4.5 理化指标

应符合表 6 的规定。

表6 白茶理化指标

项 目	指 标					检验方法
	非紧压型 白茶	紧压型白茶				
		白毫银针	白牡丹	贡眉	寿眉	
水分 g/100g	≤	8.5	8.5	8.5	8.5	GB/T 5009.3
总灰分 g/100g	≤	6.5	6.5	6.5	6.5 7.0	GB/T 5009.4
粉末 g/100g	≤	1.0	——	——	——	GB/T 8311
水浸出物 g/100g	≥	30	36	34.0	34.0 32.0	GB/T 8305
茶梗 %	≤	——	不得检出	不得检出	2.0 4.0	GB/T 23776
注：1、粉末含量为白牡丹、贡眉和寿眉的指标。 2、茶梗指木质化的茶树麻梗、红梗、白梗、不包括节间嫩茎。						

4.6 污染物限量

应符合表 7 的规定。

表 7 污染物限量

项 目	指 标		检验方法
	非紧压型	紧压型	
铅（以 pb 计），mg/kg ≤	4		GB 5009.12
其他污染物	按照 GB2762 的规定执行		

4.6 农药残留

应符合表 8 的规定。

表 8 农药残留

项 目	指 标		检验方法
	非紧压型白茶	紧压型白茶	
六六六, mg/kg ≤	0.2		GB 23200.113 或 GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg ≤	0.2		
氯氰菊酯, mg/kg ≤	20		GB 23200.113 或 GB/T 23204
氯菊酯, mg/kg ≤	20		
氟氰戊菊酯, mg/kg ≤	20		
溴氰菊酯, mg/kg ≤	10		GB/T 5009.110
乙酰甲胺磷, mg/kg ≤	0.1		GB 23200.113
杀螟硫磷, mg/kg ≤	0.5		GB 23200.113
其它农药残留	按 GB 2763 的规定执行		

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶叶的规定。

4.9 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, 须经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，每半年进行一次型式检验，项目为本标准规定的全部检验项目，有下列情况之一时应进行型式检验。

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

该产品的检验项目全部合格则判定为合格，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

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 的规定。

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

成品应隔墙、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。符合以上条件，产品可长期保存。