

Q/TYC

云南白药天颐茶源临沧庄园有限公司企业标准

Q/LCY 0001 S—2021

代替 Q/LCY 0001 S-2018

大叶白茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 0023 S-2021

备案日期: 2021年 5 月 8 日

云南
备案
备案

2021 - 05 - 08 发布

2021 - 05 - 10 实施

云南白药天颐茶源临沧庄园有限公司
发布

前 言

我公司生产的大叶白茶是以云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，以萎凋、干燥、拣剔、压制或不压制等特定工艺加工制成的。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、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照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》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。

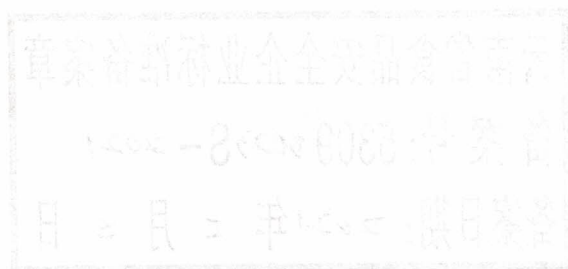
本标准附录A为规范性附录。

本标准代替Q/LCY 0001 S-2018《大叶白茶》。

本标准允许云南白药天颐茶品有限公司使用。

本标准由云南白药天颐茶源临沧庄园有限公司提出起草并解释。

本标准起草人：段雪芹、吴兴龙、雷开进、纳力



大叶白茶

1 范围

本标准规定了大叶白茶的术语和定义、技术要求、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥、拣剔、压制或不压制等特定工艺制成的大叶白茶。

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 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 大叶白茶

以适制的云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，按照特定的加工工艺制成的大叶白茶。

3.1.1 大叶白茶散茶

以适制的云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，按大叶白茶独特的加工工艺制成的大叶白茶散茶。

3.1.2 大叶白茶紧压茶

以大叶白茶散茶为原料压制而成，据外观形态可分为圆饼形、砖形、片形、沱形、珠形等。

3.1.3 大叶白茶造型茶

以适制的云南大叶种嫩稍为原料，按照大叶白茶加工工艺及做型制成的大叶白茶造型茶。

4 产品分类

大叶白茶根据外观形态或加工工艺不同分为：大叶白茶散茶、大叶白茶紧压茶、大叶白茶造型茶。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

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。

5.2 鲜叶采摘要求

省食品安

号: 530

日期:

根据云南大叶种茶树特性和大叶白茶加工要求进行合理采摘。手工采摘应提手采，机采应保证采茶质量，保证无害化，防止污染。

5.3 加工工艺

5.3.1 大叶白茶散茶的加工工艺流程：鲜叶→萎凋→干燥→精制→包装。

5.3.2 大叶白茶紧压茶的加工工艺流程：散茶→蒸压成型→干燥→包装。

5.3.3 大叶白茶造型茶的加工工艺流程：鲜叶→定型萎凋→干燥→精制→包装。

5.4 等级

5.4.1 大叶白茶散茶与造型茶按品质特征分为特级、一级至四级共五个等级。

5.4.2 大叶白茶紧压茶不分等级。

5.5 实物标准样

5.5.1 大叶白茶散茶：根据各级别的品质要求，每一级别作实物标准样，每三年更换一次，各级标准样为该级别品质的最低界限。

5.5.2 大叶白茶紧压茶：不做实物标准样，按加工工艺要求进行留存。

5.5.3 大叶白茶造型茶：不做实物标准样，按加工工艺要求进行留存。

5.6 感官要求

5.6.1 大叶白茶散茶与造型茶

应符合表1的规定。按附录A的规定执行。

表1 感官要求

级别	外形				内质			
	形态	色泽	匀整度	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	芽头肥壮，白毫满披	银白匀亮	匀齐	洁净	清纯，毫香显	清新甜	淡黄清亮	软嫩肥亮
一级	毫芽肥壮，芽叶连枝，叶缘卷曲	芽心白毫浓密，叶面绿黑，叶背茸毛密隐银灰	匀整	洁净无老梗	清新，甜、花香显	清新甜醇、爽口	杏黄明亮	毫芽多，叶张软嫩明亮色红棕
二级	毫芽尚壮，芽叶连枝，叶缘略卷	叶面绿褐、灰绿尚润	尚匀整	无老梗较洁净	鲜纯甜香略带花香	清甜尚醇爽	嫩黄明亮	毫芽尚壮，叶张软亮，叶脉红褐
三级	毫芽尚壮，芽叶连枝稍断，叶缘略卷	叶面绿褐灰绿或灰黄	尚匀整	欠洁净	浓纯略带甜香	尚清甜醇厚	深黄亮	芽头显，叶张尚软亮
四级	有平展叶、稍有破张	叶面绿褐	尚匀整	稍夹嫩绿片、红片	浓纯	醇厚	橙黄	叶色较杂，有破张
造型茶	形态符合产品要求，色泽、匀整度与净度参照上述各等级指标要求。				参照上述各等级内质感官品质特征的指标要求。			

5.6.2 大叶白茶紧压茶

外形色泽芽银白，叶棕褐或灰绿、灰黄匀亮，形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面；撒面包心不外露；内质汤色橙黄明亮，香气蜜甜香显略带花香、毫香、或清香。滋味甜醇浓滑，叶底软嫩。

5.7 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标			检验方法
	大叶白茶散茶	大叶白茶紧压茶	大叶白茶造型茶	
水分, g/100g	≤ 8.5	8.5	8.5	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 6.5	6.5	7	GB 5009.4
粉末, g/100g	≤ 1.0	-	1.0	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥ 30	30	30	GB/T 8305
茶梗, g/100g	≤ -	4.0	-	GB/T 9833.1
注1: 茶梗指木质化茶梗, 不包括节间嫩茎。				

全企业标准
9 S-
年

5.8 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项目	指标			检验方法
	大叶白茶散茶	大叶白茶紧压茶	大叶白茶造型茶	
铅, mg/kg	≤	4.0		GB 5009.12
其他污染物限量	按GB 2762的规定执行			

5.9 农药残留

应符合表 4 的规定。

表4 农药残留

项 目	指 标			检验方法
	大叶白茶散茶	大叶白茶紧压茶	大叶白茶造型茶	
六六六, mg/kg	≤	0.2		GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.2		
杀螟硫磷, mg/kg	≤	0.5		GB 23200.113
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤	0.1		
氯菊酯, mg/kg	≤	20.0		
氯氰菊酯, mg/kg	≤	20.0		
溴氰菊酯, mg/kg	≤	10.0		
氟氰戊菊酯, mg/kg	≤	20.0		GB/T 23204
其他农药残留限量	按GB 2763的规定执行			

5.10 净含量

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 规定的方法测定。

5.11 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.12 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一原料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定进行。

6.3 出厂检验

产品出厂前，须由检验部门按本标准检验，检验合格并附合格证明后方可出厂。出厂检验项目为：感官品质、水分、净含量。

6.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部技术要求。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- (a) 产品首次投入批量生产时。
- (b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时。
- (c) 产品停产半年以上，再恢复生产时。
- (d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。
- (e) 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封装严密，包装牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁干燥、卫生，无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥、无异味、防潮性能好的专用仓库中，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。产品应离地离墙堆放，离地不少于150mm,距墙不少于200mm。

备案

月

附 录 A
(规范性附录)
大叶白茶感官审评方法

A.1 总则

A.1.1 大叶白茶感官审评分散茶、紧压茶、造型茶三类。

A.1.1.1 感官审评：

是指按照规定的审评程序，依专业审评人员正常视觉、嗅觉、味觉和触觉评定茶叶色、香、味、形等构成茶叶外形和内质，以确定茶叶的等级和品质。

A.1.2 大叶白茶散茶审评项目分外形（形态、色泽、匀整度、净度）和内质（香气、汤色、滋味、叶底）。

A.1.3 大叶白茶紧压茶的感官审评项目分外形（形状、匀整、松紧、色泽），内质（同散茶）。

A.1.4 大叶白茶造型茶的感官审评项目同散茶。

A.2 散茶

A.2.1 审评方法依据GB/T 23776的方法进行。

A.3 紧压茶

A.3.1 外形审评

对照企业留存的实物标准样进行审评对比。

A.3.1.1 形状

- a) 布袋包压型：审评形状是否端正，是否启层脱面，边缘是否圆滑、有否脱落；
- b) 模压型：审评形态是否端正、棱角（边缘）是否分明、厚薄是否一致，模纹是否清晰，是否起层脱面。

A.3.1.2 匀整

指表面是否匀整、光滑，撒面是否均匀。

A.3.1.3 松紧

指压制紧实程度。

A.3.1.4 色泽

外形色泽以芽心白毫浓密，叶面绿黑者为好。

A.3.2 内质审评

将部分审评样解散混合均匀，称取试样茶5g，置于250ml的标准审评杯中，注入沸水至杯满，冲泡5min，将茶汤沥入评茶碗中审评其香气、滋味、汤色，最后将杯中的茶渣移入叶底盘中，审评其叶底色泽、嫩度和整碎。审评以香气、滋味为主，汤色、叶底为辅。

A.4 造型茶

审评方法依据GB/T 23776 的方法进行。

A.5 审评记录

用茶叶审评记录表，对每只审评茶样的外形、内质各项审评因子进行评价，并用本标准规定的评茶术语具体描述和记录清楚。

草