

Q/FDH

云南滇红集团股份有限公司企业标准

Q/FDH 0005 S—2021

白茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 0002 S—2021

备案日期: 2021 年 1 月 8 日

云南省
备案
备案日

2021 - 01 - 08 发布

2021 - 01 - 11 实施

云南滇红集团股份有限公司

发布

前 言

云南滇红集团股份有限公司生产的白茶是以云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥、拣剔、拼配、匀堆、压制或不压制、烘干（或复火）等特定工艺过程制成的白茶产品。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。

本文件按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。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；其余指标按产品实际制定。

本文件由云南滇红集团股份有限公司提出、起草并解释。

本文件主要起草人：余国仙、杨天礼、苏向宇、薛林、冯之俊、李琴、毕天祥、张仙美、李春贵、吴成远。

白茶

1 范围

本标准规定了白茶产品的分类、技术要求、产品质量要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存等。

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、拼配、匀堆、压制或不压制、烘干（或复火）等特定工艺过程制成的紧压白茶或非紧压白茶产品。

本标准适用于本公司委托其他组织加工的白茶。

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。

食品安全企
号: 5309
期: 年

3 产品分类及实物标准样

3.1 产品分类

3.1.1 白茶根据其精制加工中是否压制成型分为紧压白茶、非紧压白茶两大类。

3.1.2 非紧压白茶：根据原料要求的不同，分为白毫银针、白牡丹、寿眉三种产品。每种产品仅设置一个质量等级，白毫银针为特级，白牡丹为一级，寿眉为一级。

3.1.3 紧压白茶：根据原料要求的不同，分为紧压白毫银针、紧压白牡丹、紧压寿眉三种产品，不分等级。紧压白茶根据市场需要可压制成饼、沱、砖、球、柱、碗臼等不同形状和规格。

3.2 实物标准样

按其产品种类及等级设置实物标准样，实物标准样为每种产品品质的最低界限，每三年更换一次。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 白毫银针以云南大叶种茶树品种单芽鲜叶为原料，不含紫色芽头和损伤芽；白牡丹以云南大叶种茶树品种一芽一、二叶鲜叶为原料（其中一芽一叶占 20%~30%）；寿眉以云南大叶种茶树品种一芽一至三叶带驻芽嫩梢及同等嫩度的单叶、对夹叶混合鲜叶为原料。

4.1.2 采摘要求：所有产品原料均要求手工提手采，保持芽叶完整、新鲜、匀净，不夹带鳞片、鱼叶、茶果与老枝叶；雨天不采，露水未干不采。

4.1.3 鲜叶宜用洁净卫生、透气、无污染的竹质等硬质专用篮、篓盛装；鲜叶盛装不得紧压，装叶量以不影响品质为宜。

4.1.4 鲜叶验收要求：要求上午采的原料上午入厂交验生产，下午采的原料下午入厂交验生产；分类收购，分类付制；鲜叶基本保持下树时的状态，无劣变（红变、干瘪、枯杂等）；无异味，无污染，无非茶类杂质。

4.2 加工工艺要求

4.2.1 初制要求

4.2.1.1 工艺流程

鲜叶→萎凋→干燥→白毛茶。

4.2.1.2 工艺要求

(1) 萎凋：可采用自然萎凋，或加温萎凋，或自然萎凋、加温萎凋交替进行。自然萎凋可使用竹筛、萎凋帘或萎凋槽摊叶，加温萎凋时使用萎凋槽摊叶；摊叶量 $0.8\text{kg}/\text{m}^2 \sim 1.0\text{kg}/\text{m}^2$ ，摊叶要求均匀，基本做到鲜叶不重叠、不挤压；萎凋过程中不能翻拌。自然萎凋在通风阴凉处或微弱日光下萎凋，天气晴朗时的自然萎凋总历时约48h~60h；加温萎凋时保持萎凋槽进风口温度 $30^\circ\text{C} \sim 35^\circ\text{C}$ ，总历时36h~42h，同时进行通风降温排湿。萎凋后萎凋叶水分为15%~20%，呈芽叶毫色银白，叶色转变为灰绿或深绿，叶缘自然干缩或垂卷，芽尖、嫩梗呈“翘尾”状。

(2) 干燥：采用烘干设备低温烘干或日光晒干。烘干设备烘干时，干燥温度 $60^\circ\text{C} \sim 70^\circ\text{C}$ ，时间40min~60min；采用晒干时应保证在强烈的日光下4h内一次性晒干。干燥后毛茶水分在8.5%以下。

(3) 白毛茶贮运要求：须用清洁、卫生的内袋加纸箱盛装，盛装、贮存、运输时均不得受挤压，以免芽叶破碎，并注意防潮、防晒、防污染。

4.2.2 精制要求

4.2.2.1 工艺流程

(1) 非紧压白茶：白毛茶→拣剔→拼配→匀堆→复火→割脚→包装→成品茶。

(2) 紧压白茶：白毛茶→拣剔→拼配→匀堆→蒸压定型→摊晾→烘干→包装→成品茶。

4.2.2.2 工艺要求

(1) 拣剔：白毫银针应拣去焦红、红变、暗红、发黑的芽以及绽开芽、叶片和各种夹杂物，白牡丹应拣去腊叶、黄叶、粗老叶、梗片及非茶类夹杂物；寿眉应拣去腊叶及非茶类夹杂物。

(2) 拼配：对照产品的实物标准样及感官品质要求，对待拼配的毛茶原料进行全面品质评审，以嫩度、色泽、形态为主，确定该批产品的原料拼配配方。

(3) 蒸压定型：蒸茶的蒸汽温度保持在 100°C 左右，蒸茶时间紧压白毫银针15s~20s、紧压白牡丹10s~15s、紧压寿眉20s~25s，待蒸汽冒出茶面，茶叶变软时即可压制；压力30KN~50 KN，保压时间紧压白毫银针30s~40s、紧压白牡丹20s~30s、紧压寿眉40s~50s。

(4) 摊晾：将压制成型的茶放在专用木板上，移至茶架，饼茶在茶架上晾15~20min待温度下降后将布袋剥下。剥好的茶放在木帘上进行摊晾12~24h，具体时间根据天气情况、产品规格大小确定。

(5) 复火：非紧压白茶采用烘干设备复火干燥，复火温度控制在 $50^\circ\text{C} \sim 70^\circ\text{C}$ ，复火过程快速检测水分 $\leq 7.5\%$ 。

(6) 烘干：紧压白茶在烘房内烘干，干燥温度 $40^\circ\text{C} \sim 50^\circ\text{C}$ ，烘干时间约24h~72h，具体据天气、产品规格大小等实际情况进行判定所需烘干时间，烘干过程快速检测水分 $\leq 7.5\%$ 。

(7) 白茶在拣剔、拼配、匀堆、包装时动作宜轻，以减少芽叶断碎。

(8) 紧压白茶均保持心面一致一口料。

5 产品质量要求

5.1 基本要求

具有正常的色、香、味，无异味、无异嗅、无霉变、无劣变；不含有非茶类物质，不着色，无任何添加剂。

5.2 感官品质

5.2.1 非紧压白茶产品的感官品质

按 GB/T 23776 的方法检验，应符合表 1 的规定。

表1 非紧压白茶产品的感官品质

产品	级别	项目							
		外形				内质			
		条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
白毫银针	特级	芽针肥壮、茸毛厚	匀齐	洁净	银灰白富有光泽	清纯	清鲜醇爽、毫味足	黄绿清淨	肥壮、软嫩、亮
白牡丹	一级	毫心尚显、叶张尚嫩	尚匀，含少量黄绿片	较洁净	灰绿尚润	尚鲜嫩、纯爽有毫香	较清甜、醇爽	黄绿清淨	芽心较多、叶张嫩、明亮
寿眉	一级	叶态尚紧卷	较匀	较洁净	灰绿黄夹红	纯	醇厚尚爽	黄亮	稍有芽尖、叶张软尚亮、有红张

5.2.2 紧压白茶产品的感官品质

按 GB/T 23776 的方法检验，应符合表 2 的规定。

表2 紧压白茶产品的感官品质

产品	外形	内质			
		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，芽毫特显	清纯	浓醇、毫味显	黄绿清淨	芽头肥壮、软嫩、明亮
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；色泽灰绿夹黄，带毫	浓纯、有毫香	醇厚、有毫味	金黄明亮	软嫩、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	浓纯	醇厚尚爽	黄亮	略粗、有破张、带泛红叶

5.3 理化指标

应符合表3规定。

表3 理化指标

项 目	指标				检验方法
	非紧压白茶	紧压白茶			
		紧压白毫银针	紧压白牡丹	紧压寿眉	
水分（质量分数）/% ≤	8.5	8.5			GB 5900.3
总灰分（质量分数）/% ≤	6.5	6.5		7.0	GB 5900.4
粉末（质量分数）/% ≤	1.0	--			GB/T 8311
茶梗（质量分数）/% ≤	--	不得检出		4.0	GB/T 9833.1附录A
水浸出物（质量分数）/% ≥	35.0	38.0	36.0	34.0	GB/T 8305
注：粉末含量为白牡丹、寿眉的指标；茶梗指木质化的茶树麻梗、红梗、白梗，不包括节间嫩茎。					

5.4 污染物限量指标

应符合表4规定。

表4 污染物限量指标

项 目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	4.0	GB 5009.12
其它污染物限量	按 GB 2762 规定执行	

5.5 农药残留限量指标

应符合表5规定。

表5 农药残留限量指标

项 目	指标	检验方法
六六六（HCB）， mg/kg ≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT）， mg/kg ≤	0.2	GB/T 5009.19
杀螟硫磷，mg/kg ≤	0.5	GB/T 14553 或 NY/T 761
乙酰甲胺磷，mg/kg ≤	0.1	GB/T 5009.103
氯菊酯，mg/kg ≤	20.0	GB/T 23204
氯氰菊酯，mg/kg ≤	20.0	GB/T 23204
氟氰戊菊酯，mg/kg ≤	20.0	GB/T 23204
溴氰菊酯，mg/kg ≤	10.0	GB/T 5009.110
其它农药最大残留限量	按 GB 2763 规定执行	

5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一原料、同一工艺、同一班次加工过程中形成的同一包装、同一规格和同一品质的产品为一批。

6.2 抽样

按照GB/T 8302规定进行抽样，所抽样品为同一批次产品。每批抽样基数不得少于10kg，样品量总数不少于1kg，样品分成两份（每份不少于0.5 kg），一份供检验，一份留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经本公司质量检验部门检验合格签发合格证后，方可出厂。非紧压白茶产品出厂检验项目为感官品质、水分和净含量，紧压白茶产品出厂检验项目为感官品质、水分、茶梗和净含量。

6.3.2 型式检验

型式检验检验周期为每半年一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 产品首次投入批量生产时；
- b) 当原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异入时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

按本标准第5章要求的项目，检验结果全部符合规定的产品则判定为合格产品；检验结果若有任一项不符合时，用留存样进行复检，以复检结果为准。

7 标签标志、包装、运输、贮存

7.1 标签标志

- 7.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 7.1.3 白茶产品包装应根据产品属性清晰标明“白茶”或“紧压白茶”。

7.2 包装

章

三

包装材料和容器应符合GH/T 1070和相应食品安全国家标准规定。包装应牢固、清洁、防潮及封口严实，能保护茶叶品质，便于长途运输。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防潮、防雨、防暴晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。产品应贮于清洁、通风、避光、干燥、无异味、无污染的库房内，仓库周围应无异气污染；禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放，并做好防虫、防鼠工作。
