

# Q/ PYC

## 普洱茶云仓实业有限公司企业标准

Q/PYC 0003 S—2020

云南省食品  
备案号: 53080071  
备案日期: 2020

### 月光白茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53080071 S-2020  
备案日期: 2020年 12月 18日

2020 - 12 - 09 发布

2020 - 12 - 18 实施

普洱茶云仓实业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的月光白茶是以云南省普洱市境内，云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥、拣剔、拼配、压制或不压制、包装等工艺加工生产制成。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、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 2291-2017《白茶》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。

本标准由普洱茶云仓实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李德春、李宏。

# 月光白茶

## 1 范围

本标准规定了月光白茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以云南省普洱市境内，云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥、拣剔、拼配、压制或不压制、包装等工艺加工生产制成的月光白茶。

## 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。

**月光白茶**：以云南省普洱市境内，云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、干燥、拣剔、拼配、压制或不压制、包装等工艺加工生产制成的月光白茶。

## 4 产品分类

4.1 按加工工艺及外观形态分为：月光白茶（散茶）、月光白茶（紧压茶）。

4.1.1 月光白茶（散茶）：鲜叶→萎凋→干燥→精制→包装。

4.1.2 月光白茶（紧压茶）：月光白茶（散茶）→蒸压成型→干燥→包装。

4.2 月光白茶（散茶）按外形内质分为特级、一级、二级、三级。

4.3 月光白茶（紧压茶）不分等级。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜叶：为云南省普洱市境内，云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎，应保持芽叶完整、新鲜、均匀、无污染和无其他非茶类杂物，应符合相应的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：应符合相应的食品标准及有关要求，不得使用非食品原料或辅料。

### 5.2 鲜叶的等级质量

应符合表1的规定。

企业标准  
3007/S-  
2020年12月

表1 鲜叶的等级质量

| 等 级 | 芽叶比例                                   |
|-----|----------------------------------------|
| 特 级 | 正常芽 100%，切紧密饱满完整芽梗不超过 0.2cm/，无对夹叶、单片叶。 |
| 一 级 | 一芽一叶占 70%以上，一芽二叶或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 60%以下。         |

## 5.3 感官要求

## 5.3.1 基本要求

具有白茶正常的外形及固有的色、香、味，不得混有异种植物叶，不得含有非茶类特质和任何添加剂，无异味、无劣变。

## 5.3.2 月光白茶（散茶）感官要求

应符合表 2 的规定。

表 2 月光白茶（散茶）感官要求

| 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、白毫满披     | 匀齐 | 洁净         | 银灰白<br>富有光泽 | 清纯<br>毫香显露   | 清鲜醇爽、<br>毫味足 | 浅黄<br>清亮 | 肥壮、软嫩<br>明亮           | 按照<br>GB/T<br>23776 规<br>定执行 |
| 一级 | 毫心多肥壮、叶背多茸毛   | 匀整 | 较洁净        | 灰绿尚润        | 鲜嫩、纯<br>爽毫香显 | 清甜醇爽、<br>毫为足 | 黄、<br>清澈 | 毫心多、叶张<br>肥嫩明亮        |                              |
| 二级 | 毫心尚显、<br>叶张尚嫩 | 尚匀 | 含少量<br>黄绿片 | 尚灰绿         | 浓纯、略<br>有毫香  | 尚清甜、<br>醇厚   | 橙黄       | 有芽心、叶张<br>尚嫩、稍有红<br>张 |                              |
| 三级 | 叶缘略卷、有平展叶、破张叶 | 欠匀 | 稍夹黄<br>片腊片 | 灰绿稍暗        | 线正<br>尚浓     | 尚浓纯          | 尚厚       | 叶张尚软有破<br>张、红张稍多      |                              |

## 5.3.3 月光白茶（紧压茶）感官要求

应符合表 3 的规定。

表 3 月光白茶（紧压茶）感官要求

| 项 目 |     | 要 求                         | 检验方法                  |
|-----|-----|-----------------------------|-----------------------|
| 外观  | 色 泽 | 色泽灰绿或灰黄，带毫                  | 按照 GB/T 23776<br>规定执行 |
|     | 外 形 | 形状端正匀称                      |                       |
|     | 匀 整 | 表面平整、无脱皮、不撒面                |                       |
|     | 松 紧 | 松紧适度                        |                       |
| 内质  | 香 气 | 浓纯，有毫香                      |                       |
|     | 汤 色 | 橙黄明亮（随贮存时间的变化，汤色由橙黄逐渐变为橙红色） |                       |
|     | 滋 味 | 纯正，有毫味                      |                       |
|     | 叶 底 | 软嫩                          |                       |

5.4 理化标准

应符合表 4 的规定。

表 4 理化标准

| 项目          |   | 指标            |          |     |       | 检验方法      |
|-------------|---|---------------|----------|-----|-------|-----------|
|             |   | 月光白茶<br>(紧压茶) | 月光白茶（散茶） |     |       |           |
|             |   |               | 特级       | 一级  | 二级~三级 |           |
| 粉末，%        | ≤ | /             | 1.0      | 1.2 | 1.5   | GB/T 8311 |
| 水浸出物，g/100g | ≥ | 34            | 36       | 34  | 32    | GB/T 8305 |
| 水分，g/100g   | ≤ | 13.0          |          |     |       | GB 5009.3 |
| 总灰分，g/100g  | ≤ | 8.5           |          |     |       | GB 5009.4 |

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5的规定。

表 5 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 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶叶的规定。

5.8 产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5.9 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。

6 检验规则

6.1 组批

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 的规定执行。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证得产品方可出厂，检验项目

为：感官要求、水分、净含量。

#### 6.4 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次，项目为本标准全部项目，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料及生产、工艺有重大变化，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差异较大时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

#### 6.5 判定规则

该产品若检验项目中有任何一项不符合本标准，允许用留样复检，以复检结果为准。

### 7 标志、包装、运输、贮存

#### 7.1 标志

7.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 产品外包装的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食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

#### 7.3 运输

运输工具应清洁、干燥，必须无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装，混运。

#### 7.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。产品应隔墙、离地贮存于清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。

---

## 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《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《食品安全法》。



备案单位（盖章）

2020年11月25日

李德春

备案单位主要负责人（签字）

2020年11月25日

