

Q/ PGT

普洱宫廷茶厂（普通合伙）企业标准

Q/PGT 0002 S—2020

云南省食品安
备案号: 530
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: 53080027 S- 2020
备案日期: 2020年 06月 14日

2020 - 06 - 05 发布

2020 - 06 - 14 实施

普洱宫廷茶厂（普通合伙） 发 布

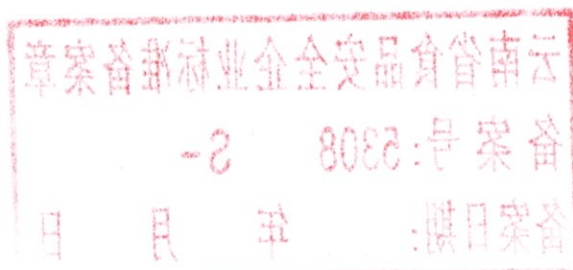
前 言

我厂生产的月光白茶是采用云南省普洱市境内，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。

本标准由普洱宫廷茶厂（普通合伙）提出、起草并解释。

本标准的主要起草人：白祖良、蒋云海、扬秀琼、李永斌。



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：选用云南省普洱市境内，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、匀净、无污染和无其他非茶类杂物，并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。

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 富有光泽	清纯 毫香显露	清鲜醇爽、 毫味足	浅黄 清亮	肥壮、软嫩 明亮	按照 GB/T 23776 规 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 爽毫香显	清甜醇爽、 毫为足	黄、 清澈	毫心多、叶张 肥嫩明亮	
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	尚清甜、 醇厚	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	线正 尚浓	尚浓纯	尚厚	叶张尚软有破 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 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 (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 生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

每批产品出厂前必须由公司质量检验部门进行检验, 检验合格并随附产品合格证方可出厂, 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 4 月 5 日

备案单位主要负责人（签字）、

A handwritten signature in black ink, appearing to be "杨学强".

2020 年 4 月 5 日

