

Q/XLC

新平龙泉茶业有限公司企业标准

Q/XLC 0002 S—2021

白茶

云南省食
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040004 S-2021
备案日期: 2021年1月15日

2021-01-05 发布

2021-01-15 实施

新平龙泉茶业有限公司

发布

前 言

我公司生产的白茶是以云南大叶种茶树新梢（鲜叶）为主要原料，经萎凋、干燥、拣剔、压制（或不压制）、干燥、包装等特定工艺制成的白茶。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》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《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》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由新平龙泉茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张俊 陈艳芬 李杰 田志华

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、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶树新梢（鲜叶）为主要原料，经萎凋、干燥、拣剔、压制（或不压制）、干燥、包装等特定工艺制成的白茶。

2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准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

按外观形态分为白茶（散茶）、紧压白茶和白茶袋泡茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 云南大叶种茶树新梢（鲜叶）：应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染，不得混入来自规定范围外的茶树鲜叶、不得掺入非茶类及劣变的鲜叶，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

4.2.1 白茶特级的感官要求应符合表 1 的规定。

表1 白茶特级的感官要求

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	特一	芽针挺直肥壮、无梗	匀齐	洁净	银灰白、富有光泽	清纯、花香显露、持久	鲜甜醇爽、花果味足、鲜甜度持久	浅黄、清澈明亮	肥壮、软嫩、明亮	GB/T 23776
	特二	毫心多、肥壮、芽叶连枝成朵	较 匀齐	洁净	翠绿显毫	鲜嫩、纯爽、花香显露	清甜纯爽、花果香明显、甘甜持久	浅黄、清澈明亮	芽心肥，叶张肥嫩明亮	

4.2.2 白茶一级、二级的感官要求应符合表 2 的规定。

表2 一级、二级的感官要求

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	
一级	芽叶连枝成 朵、叶背多 茸毛	匀整	洁净	墨 绿 或 黄 绿、润泽	鲜嫩、纯爽、 花香显露	清甜醇爽、 花果香足、 甘甜持久	浅黄、清澈 明亮	芽心肥， 叶张肥嫩 明亮	GB/T 23776
二级	叶态自然， 或有破张	尚匀	较洁净， 夹少量褐 片、腊片	稍墨绿 或 黄绿、有红 色或褐色	纯正	醇正、甜润	橙黄明亮	叶张较软 大、有红 叶或褐叶	

4.2.3 紧压白茶的感官要求应符合表 3 的规定。

表3 紧压白茶的感官要求

级 别		项 目					检验方法
		外 形	内 质				
			香 气	滋 味	汤 色	叶 底	
特 级	特一	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、 花香显露	清甜醇爽、花果香明显、鲜甜度持久	浅黄、清澈 明亮	肥壮、嫩匀、 明亮	GB/T 23776
	特二	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	清纯、 有花香	尚清甜、醇厚、有甜度	浅黄或杏黄、明亮	芽心较多、叶张嫩、少量红叶或褐叶	
一 级		端正匀称、松紧适度，表面较平整，色泽灰黄夹红	清纯稍有花果香	醇厚、尚有甜度	橙黄明亮	稍有芽尖、叶张较粗、红叶或褐叶明显	
二 级		端正匀称、松紧适度，表面较平整，色泽灰褐	浓纯	浓醇	橙黄尚明亮	叶张较粗大、多红叶或褐叶	

4.3 理化指标

理化指标应符合表4的规定。

表4 理化指标

项 目	指 标					检测方法
	散 茶				紧压茶	
	特一	特二	一级	二级		
水分，% ≤	12.0				13.0 ^a	GB 5009.3
总灰分，% ≤	6.5	6.6	6.7	6.8	7.0	GB 5009.4
粉末，% ≤	1.0 ^a				-	GB/T 8311
水浸出物，% ≥	36.0	35.0	34.0	33.0	35.0	GB/T 8305
*注：净含量检验时计重水分为 10.0%；粉末含量为特二、一级和二级的指标						

4.4 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的要求。

表5 污染物限量

项 目	指 标		检测方法
	散 茶	紧压茶	
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.6	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检测按 JJF 1070 规定的执行。

4.7 食品添加剂、

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一批投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取，抽样基数不得少于 5 kg, 抽样数量为 600 g，将样品分为两份，一份用于检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品均需由公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂销售。出厂检验项目分别为：

- a) 散茶：感官品质、水分、粉末、净含量。
- b) 紧压茶：感官品质、水分、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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

检验结果中，指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准和有关规定；封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、通风、干燥并有防尘、防虫、防蝇，防鼠的设施的仓库内，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。

案章

日

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《中华人民共和国食品安全法》。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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位（盖章）

2020年12月8日

备案单位主要负责人（签字）

2020年12月8日