

Q/LGC

普洱澜沧古茶股份有限公司企业标准

Q/LGC 0007 S—2021

白茶

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080067S-2021
备案日期: 2021年07月01日

2021-07-01 发布

2021-07-10 实施

普洱澜沧古茶股份有限公司 发布

前　　言

我公司生产的白茶是以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、干燥、精制、压制（或不压制）、包装等工艺制成的。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》、GB/T 22291《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。

本标准由普洱澜沧古茶股份有限公司提出。

本标准由普洱澜沧古茶股份有限公司有限公司、国家普洱茶产品质量监督检验中心起草并解释。

本标准主要起草人：杜春峰、朱美宣、龚敏、石艾灵、张云霞、钟华芬、吕毅、陶波、王筱楠。

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、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、干燥、精制、压制（或不压制）、包装等加工工艺制成的白茶。

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。

3 产品分类

3.1 按照加工工艺不同产品可分为：白茶（散茶）、白茶（紧压茶）。

3.1.1 白茶（散茶）：鲜叶→萎凋→干燥→精制→包装。

3.1.2 白茶（紧压茶）：白茶（散茶）→精制→蒸压成型→干燥→包装。

3.2 白茶（散茶）分为白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉四种产品，各产品下设等级，每种产品的每一等级均设实物标准样，每三年更换一次。

3.3 白茶（紧压茶）分为白毫银针紧压茶、白牡丹紧压茶、贡眉紧压茶、寿眉紧压茶四种产品，不分等级设实物标准样，每三年更换一次。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶为云南大叶种鲜茶叶，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂质，并应符合相应食品标准及有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

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

4.2 鲜叶等级质量

应符合表1的要求

表1 鲜叶的等级质量

等级		芽叶比例
白毫银针	特级	单芽100%
	一级	单芽≥90%，一芽一叶初展≤10%

续表1 鲜叶的等级质量

白牡丹	特级	一芽一叶≥90%，一芽二叶≤10%
	一级	一芽一叶≥70%，一芽二叶≤30%
	二级	一芽一叶≥60%，一芽二叶≤40%
	三级	一芽一叶≥50%，一芽二叶≤50%
贡眉	特级	一芽二叶≥90%，一芽三叶≤10%
	一级	一芽二叶≥70%，一芽三叶≤30%
	二级	一芽二叶≥60%，一芽三叶≤40%
	三级	一芽二叶≥50%，一芽三叶≤50%
寿眉	一级	一芽三叶≥90%，一芽四叶≤10%
	二级	带驻芽的嫩梢或叶片为主

4.3 感官要求

4.3.1 白茶（散茶）

4.3.1.1 白毫银针的感官品质特征应符合表2的规定

表2 白毫银针感官品质要求

等级	项 目								检验方法	
	外 形				内 质					
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底		
特级	芽针肥壮、茸毛厚	匀齐	银灰白、富有光泽	洁净	清纯、毫香显露	清鲜醇爽、毫味足	浅杏黄、清澈明亮	肥壮、柔软、嫩、明亮	GB/T 23776	
一级	芽针秀长、茸毛略薄	较匀齐	银灰白	洁净	清纯、毫香显	鲜醇爽、毫味显	杏黄、清澈明亮	嫩匀明亮		

4.3.1.2 白牡丹的感官品质特征应符合表3的规定。

表3 白牡丹的感官品质要求

等级	项 目								检验方法	
	外 形				内 质					
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底		
特级	毫心多肥壮、叶背多茸毛	匀整	灰绿润	洁净	鲜嫩、醇爽毫香显	清甜醇爽毫味足	黄、清澈	芽心多，叶张肥嫩明亮	GB/T 23776	
一级	毫心较显、尚壮、叶张嫩	尚匀整	灰绿尚润	较洁净	尚鲜嫩、纯爽有毫香	较清甜、醇爽	尚黄、清澈	芽心较多、叶张嫩、尚明		

续表3 白牡丹的感官品质要求

等级	项 目								检验方法	
	外 形				内 质					
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底		
二级	毫心尚显、叶张尚嫩	尚匀	尚灰绿	含少量黄绿片	浓纯、略有毫香	尚清甜、醇厚	橙黄	有芽心、叶张尚嫩、稍有红张	GB/T 23776 标准备案章	
三级	叶缘略卷、有平展叶、破张叶	欠匀	灰绿稍暗	稍夹黄片、腊片	尚浓纯	尚厚	尚橙黄	叶张尚软有破张、红张稍多		

4.3.1.3 贡眉的感官品质特征

应符合表4的规定。

表4 贡眉感官品质要求

等级	项 目								检验方法	
	外 形				内 质					
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底		
特级	叶态卷、有毫心	匀整	灰绿或墨绿	洁净	鲜嫩、有毫香	清甜醇爽	橙黄	有芽尖、叶张嫩亮	GB/T 23776 07月01日	
一级	叶态尚卷、毫尖尚显	较匀	尚灰绿	较洁净	鲜纯、有嫩香	醇厚尚爽	尚橙黄	稍有芽尖、叶张软尚亮		
二级	叶态略卷稍展、有破张	尚匀	灰绿稍暗、夹红	稍夹黄片铁板片少量腊片	浓纯	浓厚	深黄	叶张较粗、稍摊、有红张		
三级	叶张平展、破张多	欠匀	灰黄夹红	含鱼叶腊片较多	浓、稍粗	厚、稍粗	深黄微红	叶张粗杂、红张多		

4.3.1.4 寿眉的感官品质特征

应符合表5的规定。

表5 寿眉感官品质要求

等级	项 目								检验方法	
	外 形				内 质					
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底		
一级	叶态尚紧卷	较匀	尚灰绿	较洁净	纯	醇厚尚爽	尚橙黄	稍有芽尖、叶张软尚亮	GB/T 23776	
二级	叶态略卷稍展、有破张	尚匀	灰绿稍暗、夹红	夹黄片铁板片少量腊片	浓纯	浓厚	深黄	叶张较粗、稍摊、有红张		

4.3.2 白茶（紧压茶）

应符合表6的规定。

表6 白茶（紧压茶）感官品质要求

产品	项目					检验方法 GB/T 23776	
	外 形		内 质				
	香气	滋味	汤色	叶底			
白毫银针紧压茶	形状端正匀称、松紧适度，表面平整、不起层脱面，洒面茶应包心不外露；色泽灰白，显毫	清纯、毫香显	浓纯、毫味显	杏黄明亮	肥厚软嫩		
白牡丹紧压茶	形状端正匀称、松紧适度，表面较平整、不起层脱面，洒面茶应包心不外露；色泽灰绿或灰黄、带毫	浓纯、有毫香	醇厚、有毫味	橙黄明亮	软嫩		
贡眉紧压茶	形状端正匀称、松紧适度，表面较平整，不起层脱面，洒面茶应包心不外露；色泽灰黄、夹红	浓纯	浓厚	深黄或微红	软尚嫩、带红张		
寿眉紧压茶	形状端正匀称、松紧适度，表面较平整，不起层脱面，洒面茶应包心不外露；色泽灰褐	浓、稍粗	厚、稍粗	深黄或泛红	略粗、有破张、带泛红叶		

4.4 理化指标

应符合表5的规定。

表7 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	散茶	紧压茶	
水分, g/100g	≤ 8.5	10.5	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 7.0		GB 5009.4
粉末, g/100g	≤ 1.0	—	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥ 35.0		GB/T 8305

4.5 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8的规定。

表8 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 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规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于10Kg，随机抽取1000g样品，样品分为2份，1份供检验用，1份备用。

5.3 出厂检验

每批产品都应经企业质检部门按本标准规定检验合格后，并附有检验合格证明方可出厂销售。产品的出厂检验项目分别为：

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

5.4 型式检验

正常情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 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

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口应严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离墙、离地，堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案承诺：

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》。



杜春峰
备案单位主要负责人(签字)
2021年6月20日

1000
1000
1000

