

# Q/PSD

## 普洱市森绿道氏茶业有限责任公司企业标准

Q/PSD 0002 S—2021

### 普洱白茶

云南省食品生  
备 案 号: 53080032S-2021  
备案日期: 2021年04月09日

云南省食品安全企业标准备案章  
备 案 号: 53080032S-2021  
备案日期: 2021年04月09日

2021-04-09 发布

2021-04-18 实施

普洱市森绿道氏茶业有限责任公司  
布

发

## 前 言

我公司生产的普洱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、晒干、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》、GB2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 22291-2017《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。

本标准由普洱市森绿道氏茶业有限责任公司提出并起草、解释。

本标准主要起草人：李思怡、刘应荣。



# 普洱白茶

## 1 范围

本标准规定了普洱白茶的产品分类、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、晒干、拣剔、拼配、压制或不压制、包装等工艺加工生产制成的普洱白茶。

## 2 规范性引用文件

本标准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 按加工工艺及外观形态分为：普洱白茶（散茶）、普洱白茶（紧压茶）。
- 3.1.1 普洱白茶（散茶）：鲜叶→萎凋→晒干→精制→包装。
- 3.1.2 普洱白茶（紧压茶）：白茶（散茶）→蒸压成型→干燥→包装。
- 3.2 普洱白茶（散茶）按外形内质分为特级、一级、二级、三级。
- 3.3 普洱白茶（紧压茶）不分等级。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 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。
- 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：应符合相应的食品标准及有关要求，不得使用非食品原料或辅料。

### 4.2 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 | 一芽一叶占 70%以上，同等嫩度其他芽叶占 30%以下    |
| 一 级 | 一芽二叶占 70%以上，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。 |

全企业标准  
0032 S-202  
21年 04月

续表 1 鲜叶的等级质量

| 等 级 | 芽叶比例                           |
|-----|--------------------------------|
| 三级  | 一芽二、三叶占 50%以上，同等嫩度其他芽叶占 50%以下。 |

## 4.3 感官要求

## 4.3.1 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。

## 4.3.2 白茶（散茶）感官要求

应符合表 2 的规定。

表 2 普洱白茶（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、<br>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<br>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<br>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      |                              |

## 4.3.3 白茶（紧压茶）感官要求

应符合表 3 的规定。

表 3 普洱白茶（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                          |                       |

## 4.4 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      |
|-------------|---|-------------|--------|-----|-------|-----------|
|             |   | 白茶<br>(紧压茶) | 白茶（散茶） |     |       |           |
|             |   |             | 特级     | 一级  | 二级~三级 |           |
| 粉末，g/100g   | ≤ | /           | 1.0    | 1.2 | 1.5   | GB/T 8311 |
| 水浸出物，g/100g | ≥ | 30          | 32     | 30  | 28    | GB/T 8305 |
| 水分，g/100g   | ≤ | 13.0        |        |     |       | GB 5009.3 |
| 总灰分，g/100g  | ≤ | 10.0        |        |     |       | GB 5009.4 |

#### 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 |

#### 4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 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 产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 4.9 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。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一原料、同一工艺、生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

#### 5.3 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。



#### 5.4 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。

#### 5.5 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。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

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

6.1.2 产品外包装的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食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

#### 6.3 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。

#### 6.4 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)

2021年2月26日

李思怡

备案单位主要负责人(签字)

2021年2月26日

