

# Q/KHX

## 昆明市盘龙区鸿轩茶厂企业标准

Q/KHX 0002 S—2022

代替 Q/KHX 0002 S-2021

### 大叶白茶

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010236 S-2022

备案日期: 2022 年 06 月 17 日

2022-06-15 发布

2022-06-17 实施

昆明市盘龙区鸿轩茶厂 发布

## 前 言

我厂生产的大叶白茶是以云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥、挑剔、压制或不压制等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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、贸易和仲裁的依据。

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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/KHX 0002 S-2021《大叶白茶》。

本标准由昆明市盘龙区鸿轩茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：胡红。

省食品  
：号：5  
日期：

# 大叶白茶

## 1 范围

本标准规定了大叶白茶的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥、挑剔、压制或不压制等工艺加工制成的大叶白茶。

## 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 根据产品的外观形态和加工工艺的不同分为：大叶白茶紧压茶、大叶白茶散茶。

3.2 大叶白茶散茶按品质特征分为特级、一级、二级、三级、四级共5个级别，每种等级设立实物标准样，每三年更换一次。

3.3 大叶白茶紧压茶外形有：圆饼形、砖形、片形、沱形等形状和规格。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 茶叶：具有正常的色、香、味，不含有非茶类物质，无异味，无异臭，无腐烂变质；并符合相应的食品标准和相关规定。

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和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

#### 4.2.1 大叶白茶散茶

应符合表 1 的规定。

安全  
301

表1 大叶白茶散茶感官要求

级别	外形				内质				检验方法
	形态	色泽	匀整度	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	芽头肥壮，茸毛厚	银灰白，富有光泽	匀齐	洁净 稍有嫩茎	清纯，毫香显	清鲜甜	淡黄清亮	软嫩肥亮	GB/T 23776
一级	毫芽肥壮，芽叶连枝，叶缘卷曲	芽心白毫浓密，叶面绿黑，叶背茸毛密隐绿棕	匀整	洁净无老梗	清鲜，甜、花香显	清鲜甜醇、爽口	杏黄明亮	毫芽多，叶张软嫩明亮 色红棕	
二级	毫芽尚壮，芽叶连枝，叶缘略卷	叶面绿褐尚润	尚匀整	无老梗较洁净	鲜纯甜香 略带花香	清甜尚醇爽	嫩黄明亮	毫芽尚壮，叶张软亮， 叶脉红褐	
三级	毫芽尚壮，芽叶连枝稍断，叶缘略卷	叶面绿褐	尚匀整	欠洁净	浓纯略带甜香	尚清甜醇厚	深黄亮	芽头显，叶张尚软亮	
四级	有平展叶、稍有破张	叶面绿褐	尚匀整	稍夹嫩绿片、红叶	浓纯	醇厚	橙黄	叶色较杂，有破张	

## 4.2.2 大叶白茶紧压茶

应符合表2的规定。

表2 大叶白茶紧压茶感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	芽银白叶褐棕	GB/T 23776
外 形	形状端正匀称，松紧适度，不起层脱面	
汤 色	橙黄明亮	
香 气	蜜甜香显略带花香，香气纯正	
滋 味	甜醇浓滑	
叶 底	褐至红褐	

## 4.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	大叶白种散茶	大叶白种紧压茶	
水分, g/100g	≤	10.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	6.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥	30.0	GB/T 8305
茶多酚, g/100g	≥	15.0	GB/T 8313
粉末, g/100g	≤	2.0	—

#### 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4的规定。

表4 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤	4.0

#### 4.5 农药残留量

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，按JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

#### 5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

#### 5.3 出产检验

产品出厂前应由生产厂的质量监督部门进行检验，检验合格并附合格证方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- a) 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督检验部门提出型式检验要求时。

## 5.5 判定规则

检验结果中，有任一项目指标有不合格时，可以用留样进行复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品内包装材料应符合国家相关标准的国定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混运。

### 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。产品堆放时应离地、离墙，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《中华人民共和国食品安全法》。



胡红

备案单位主要负责人(签字)

年 月 日