

Q/BLC

普洱景迈柏联普洱茶庄园有限公司企业标准

Q/BLC 0002 S—2022

代替 Q/BLC 0002 S-2019

月光白茶

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080043 S- 2022
备案日期: 2022年 04月 14日

2022 - 04 - 14 发布

2022 - 04 - 24 实施

普洱景迈柏联普洱茶庄园有限公司 发布

前 言

我公司生产的月光白茶是以云南省普洱市境内大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、晒干、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》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由普洱景迈柏联普洱茶庄园有限公司提出并解释。

本标准由普洱景迈柏联普洱茶庄园有限公司、国家普洱茶产品质量检验检测中心起草。

本标准主要起草人：邱湘衡、贺晓红、黄春明、陈诗婷、陈保、陶波、王筱楠。

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、贮存。

本标准适用于以云南省普洱市境内大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、晒干、精制、压制（或不压制）、包装等加工工艺制成的月光白茶。

2 规范性引用文件

下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。

3.1 月光白茶

选用云南省普洱市境内大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、晒干、精制、压制（或不压制）、包装等加工工艺制成的月光白茶。

4 产品分类

4.1 按照加工工艺不同产品可分为：月光白茶（散茶）、月光白茶（紧压茶）、月光白茶（袋泡茶）。

4.1.1 月光白茶（散茶）：鲜叶→萎凋→晒干→精制→包装。

4.1.2 月光白茶（紧压茶）：月光白茶（散茶）→精制→蒸压成型→干燥→包装。

4.1.3 月光白茶（袋泡茶）：月光白茶（散茶）→精制→包装（袋装）。

4.2 月光白茶（散茶）按外形内质分为特级、一级、二级、三级 4 个级别，每种产品的每一等级均设实物标准样，每三年更换一次。

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大叶种茶树鲜叶新梢，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：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

食品安全企
号: 5308 0042
期: 2022 年

5.2 鲜叶等级质量

应符合表1的规定。

表1 鲜叶的等级质量

级别	芽叶比例
特级	一芽一叶占70%以上，一芽二叶占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
三级	一芽二、三叶占50%以上，同等嫩度其他芽叶占50%以下

5.3 感官要求

5.3.1 月光白茶（散茶）

应符合表2的规定。

表2 月光白茶（散茶）感官品质要求

级别	项 目								检验方法
	外 形				内 质				
	叶态	嫩度	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	芽叶连枝、叶缘垂卷匀整	毫心多肥壮、叶背多茸毛	洁净	灰绿润	鲜嫩、纯爽毫香显	清甜醇爽、毫味足	黄、清澈	毫心多，叶张肥嫩明亮	GB/T 23776
一级	芽叶尚连枝，叶缘垂卷尚匀整	毫心尚显、叶张尚嫩	较洁净	灰绿尚润	尚鲜嫩、纯爽、有毫香	较清甜、纯爽	尚黄、清澈	毫心尚显、叶张嫩、尚明	
二级	芽叶部分连枝、叶缘尚垂卷、尚匀	毫心尚显、叶张尚嫩	含少量黄绿片	尚灰绿	浓纯、略有毫香	尚清甜、醇厚	橙黄	有毫心、叶张尚嫩、稍有红张	
三级	叶缘略卷、有平展叶、破张叶	毫心瘦稍露、叶张稍粗	稍夹黄片蜡片	灰绿稍暗	尚浓纯	尚厚	尚橙黄	叶张尚软、有破张、红张稍多	

5.3.2 月光白茶（紧压茶）

应符合表3的规定。

表3 月光白茶（紧压茶）感官品质要求

项目		要求	检验方法
外形	形状	形状端正匀称、表面较平整、无脱层	GB/T 23776
	色泽	色泽灰绿或灰黄、夹红	
	匀整	匀整	
	松紧	松紧适度	
内质	香气	浓纯	
	汤色	橙黄明亮（随贮存时间的变化，汤色由橙黄渐变为橙红）	
	滋味	浓厚	
	叶底	软尚嫩，带红张	

5.3.3 月光白茶（袋泡茶）

应符合表4的规定。

表4 月光白茶（袋泡茶）感官品质要求

项目		要求	检验方法
形态		滤袋外形完整，冲泡后不溃破、不漏茶	GB/T 23776
内质	香气	纯正	
	汤色	浅黄明亮（随贮存时间的变化，汤色由浅黄渐变为橙黄）	
	滋味	醇正	

5.4 理化指标

应符合表5的规定。

表5 理化指标

项 目	指 标			检 验 方 法
	散茶	紧压茶	袋泡茶	
水分, g/100g	≤	12.0		GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	8.0		GB 5009.4
粉末, g/100g	≤	1.0	—	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥	30.0		GB/T 8305

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6的规定。

表6 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 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。

5.8 食品添加剂

应符合 GB 2760 茶制品的规定。

5.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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。

6.3 出厂检验

每批产品必须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为：感官、净含量、水分、总灰分。

6.4 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。

6.5 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装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的食品安全标准及有关规定，封口应严密、包装牢固。

7.3 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。

7.4 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。

7.5 保质期

符合本标准规定，在正常储存条件下，月光白茶适宜长期保存。

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》。



