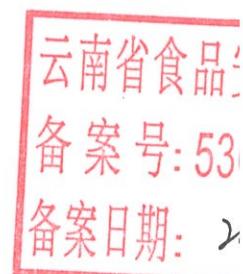


# Q/ PBL

## 普洱市布朗茶业有限公司企业标准

Q/ PBL 0001 S—2022

### 白茶



云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53080032S-2022  
备案日期: 2022年04月15日

2022-04-15 发布

2022-04-25 实施

普洱市布朗茶业有限公司 发布

## 前　　言

我公司生产的白茶是以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、捡剔、压制（或不压制）、干燥、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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。

本标准由普洱市布朗茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘新月、李定彪、陈新平、祁春晓。

# 白茶

## 1 范围

本标准规定了白茶的产品分类、技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

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

## 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

按加工工艺和外观形态分为：白茶（散茶）、白茶（紧压茶）。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶：为云南大叶种茶树鲜叶，应保持芽叶完整、新鲜、匀净，无污染和其他非茶类杂物，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和规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	按照原料不同，色泽可为：灰白、墨绿或墨绿夹红、灰绿或灰绿夹红、黄绿或黄绿夹红	GB/T 23776
外 观	散茶自然舒展；紧压茶形状端正均匀，松紧适度，不起层脱面	
汤 色	汤色橙黄明亮或深黄明亮	
香 气	香气纯正	
滋 味	滋味清甜或浓醇	
净 度	净或尚净	
叶 底	尚软	

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	白茶(散茶)	白茶(紧压茶)	
粉末, %	≤ 1.0	-	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥ 35		GB/T 8305
水分, g/100g	≤ 9.0		GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 6.5	7.0	GB 5009.4

#### 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3的规定。

表3 污染物限量

项目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12

#### 4.5 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，按 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 4.7 食品添加剂

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、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

#### 5.2 抽样

按照GB/T 8302的规定执行。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，必须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、总灰分。

## 5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产时。
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时。
- 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，若有任一项不符合本标准要求时，允许从用留样进行复检，以复检结果为准。

# 6 标志、包装、运输、贮存

## 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 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，封口严密，包装牢固。

## 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

## 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。

案  
章

22

5日



## 备案单位承诺书

本食品安全生产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，本单位愿意承担全部法律责任。
- 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》。

承诺单位：



法定代表人：

2022年3月30日

