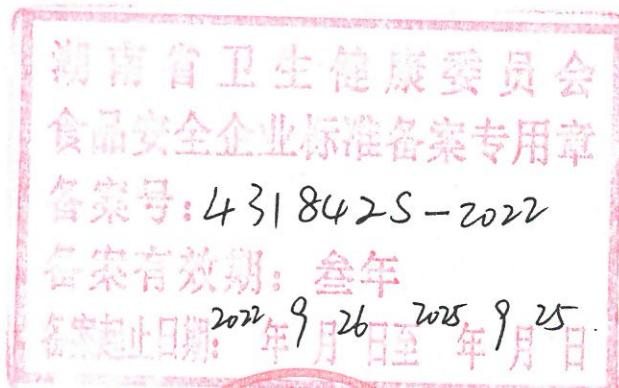


湖南中茶茶业有限公司企业标准

Q/ATZC 0014S-2022

食品安全企业标准

白茶



2022-08-18 发布

2022-09-18 实施

湖南中茶茶业有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湖南中茶茶业有限公司提出。

本标准由湖南中茶茶业有限公司负责解释。10042970

本标准起草单位：湖南中茶茶业有限公司。

本标准主要起草人：蒲永刚、肖敦根、黄红芳、叶志国、尹洋。

本标准复审周期为三年。

白茶

1 范围

本标准规定了白茶的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以茶树 *Camellia sinensis* (Linnaeus.) O. Kuntze 的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥、拣剔、压制(或不压制)等特定工艺过程制成的白茶。

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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8302	茶取样 (GB/T 8302-2013, ISO 1839:1980, NEQ)
GB/T 8303	茶磨碎试样的制备及干物质含量测定 (GB/T 8303-2013, ISO 1572:1980, MOD)
GB/T 8305	茶水浸出物测定 (GB/T 8305-2013, ISO 9768:1994, MOD)
GB/T 8311	茶粉末和碎茶含量
GB/T 14487	茶叶感官审评术语
GB/T 18795	茶叶标准样品制备技术条件
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GB/T 30375	茶叶贮存
GH/T 1070	茶叶包装通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号)

国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定(国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第123号)



3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 白茶

白茶主要以茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经过萎凋、干燥、拣剔、压制（或不压制）等特定工艺过程制成的白茶。

3.2 产品分类、等级与实物标准样

3.2.1 按产品外观形态的不同分为散白茶、紧压白茶，不同形态的产品按照感官品质要求分为特级、一级、二级、三级。

3.2.2 按产品分类每一等级均应设实物标准样，每两年更换一次。

4 技术要求

4.1 基本要求

具有正常的色、香、味，不含有非茶类物质和添加剂，无异味，无异嗅，无劣变。

4.2 鲜叶要求：

应新鲜，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.3 感官要求

4.3.1 散白茶的感官品质要求应符合表 1 的要求。

表 1 散白茶的感官品质特征

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	芽头肥壮、茸毛显	匀齐	洁净	银灰白或墨绿、富有光泽	清纯、毫香显露	清鲜醇爽、毫味足	浅黄或浅杏黄、清澈明亮	肥壮、柔软、嫩、明亮	GB/T 23776	
一级	毫心较显、叶张嫩	较匀整	较洁净	灰绿或墨绿或黄绿、较润	较鲜嫩、纯爽有毫香	较清甜、醇爽	浅杏黄或黄、清澈	芽心较多，叶张较嫩，尚明		
二级	叶态自然舒展、毫尖尚显	较匀	较洁净	稍墨绿或黄绿，部分红色或褐色	鲜纯、有嫩香	醇厚	尚橙黄	稍有芽尖、叶张尚软、稍有摊张、红张		
三级	叶态自然舒展、毫尖尚显	较匀	较洁净	稍墨绿或黄绿，部分红色或褐色	鲜纯、有嫩香	醇厚	尚橙黄	稍有芽尖、叶张尚软、稍有摊张、红张		



4.3.2 紧压白茶的感官品质要求应符合表 2 的要求。

表 2 紧压白茶的感官品质特征

品名	项目					检验方法	
	外形	内质					
		香气	滋味	汤色	叶底		
特级	外形端正匀称、松紧适度、表面平整、色泽灰白，显毫	清纯、毫香显	鲜甜醇爽、毫味显	浅黄或杏黄、明亮	嫩匀、明亮	GB/T 23776	
一级	外形端正匀称、松紧适度、表面较平整、色泽灰绿或灰黄，带毫	清纯、有毫香	醇厚、有毫味	橙黄明亮	嫩软		
二级	外形端正匀称、松紧适度、表面较平整，色泽灰绿或灰黄	浓纯	醇厚	橙黄	软尚嫩、带红叶或褐叶		
三级	外形端正匀称、松紧适度，表面较平整，色泽灰褐	纯正	厚	橙黄	叶张较粗、多红叶或褐叶		

4.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 白茶理化指标及检验方法

项目	指标		检验方法
	散白茶	紧压白茶	
水分(质量分数)% ≤	8.5	10.0	GB 5009. 3
总灰分(质量分数)% ≤	6.5	7.0	GB 5009. 4
粉末(质量分数)% ≤	1.0	-	GB/T 8311
水浸出物(质量分数)% ≥	30.0	32.0	GB/T 8305

注：水浸出物为参考指标

4.5 污染物限量

污染物限量应符合表 4 的规定。

表 4 污染物限量

项目	指标		检验方法
	散白茶	紧压白茶	
铅(以 Pb 计)/mg/kg ≤	4.0		GB 5009. 12

4.6 农药最大残留限量

符合 GB 2763 的规定。

4.7 生产加工过程中的卫生要求



应符合 GB 14881 的规定。

4.8 净含量

应符合 JJF1070 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料生产，同一班次加工过程形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

5.2 抽样

按 GB/T 8302 方法抽样。

5.3 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经公司质检部门抽样检验合格并签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目分别为：

- a) 散白茶：感官品质、水分、粉末、净含量。
- b) 紧压白茶：感官品质、水分、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，型式检验周期每年一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 当原料、生产工艺有较大改变时；
- c) 出产检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 产品停产半年以上，又恢复生产时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定该批产品为合格；若检验结果中有一项或一项以上不符合本标准规定时，应对该批产品加倍抽样复检不合格项，判定结果应以复检结果为准。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品包装标识内容符合 GB 7718 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装及容器应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 规定，销售运输包装应符合 GH/T 1070 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。



6.4 贮存

符合 GB/T 30375 的规定。

7 保质期

在符合本标准 6.4 的规定条件下，白茶适宜长期保存。

