



411018S-2018



河南省长寿量子茶业科技有限公司企业标准

Q/HCC0002S-2018

白茶

2018-04-19 发布

2018-04-19 实施

河南省长寿量子茶业科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省长寿量子茶业科技有限公司提出，并与河南省食品药品审评查验中心共同起草。

本标准主要起草人：张其勇、乔晓芳。

H N

Q B

白茶

1 范围

本标准规定了白茶的术语、要求、试验方法、检验等。

本标准适用于以茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、抖浪、轻揉、干燥、提纯烘焙、破壁、拣剔、经或不经蒸汽压饼等特定工艺过程制成的白茶。根据茶树品种和原料的不同，分为白眉、白毛尖和白茶。

2 术语

2.1 抖浪 为激活提升茶叶的香味和品质，在制茶过程中的一种特殊手工工艺。

3 要求

3.1 原辅料要求

茶树的芽、叶、嫩茎应新鲜，无霉变。符合 GB2762 和 GB2763 的规定。

3.2 感官品质要求

应符合表 1、表 2、表 3 的规定。

表 1 白眉的感官品质要求

| 级别 | 项目 | | | | | | | |
|----|--------|-------|----|-------|--------|---------|--------|---------|
| | 外形 | | | | 内质 | | | |
| | 叶态 | 嫩度 | 净度 | 色泽 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 一芽一芯匀齐 | 肥嫩茸毛厚 | 洁净 | 银白有绿条 | 清纯毫香显露 | 清鲜醇爽毫味足 | 浅黄清澈明亮 | 肥壮软嫩、明亮 |
| 一级 | 一芽一叶 | 瘦嫩 | 洁净 | 银灰有绿条 | 清纯 | 鲜醇爽 | 姜黄 | 嫩匀明亮 |

表 2 白毛尖的感官品质要求

| 级别 | 项目 | | | | | | | |
|----|---------|-----------|--------|------|-------|---------|-----|----------|
| | 外形 | | | | 内质 | | | |
| | 叶态 | 嫩度 | 净度 | 色泽 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 一芽一叶 | 瘦嫩芽毛略薄 | 洁净 | 灰绿润 | 鲜嫩显毫香 | 鲜甜醇爽有毫味 | 黄清澈 | 有毫心肥嫩明亮 |
| 一级 | 一芽一叶或二叶 | 毫心瘦稍露叶张稍粗 | 含少量绿黄片 | 灰绿稍暗 | 尚浓纯 | 尚厚 | 姜黄 | 叶张尚软后张稍多 |

表 3 白茶的感官品质要求

| 级别 | 项目 | | | | | | | |
|----|-----------|----------|-------|------|-------|---------|-----|----------|
| | 外形 | | | | 内质 | | | |
| | 叶态 | 嫩度 | 净度 | 色泽 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 一级 | 一芽一叶较匀齐 | 瘦嫩芽毛略薄 | 洁净 | 灰绿润 | 鲜嫩显毫香 | 鲜甜醇爽有毫味 | 黄清澈 | 有毫心肥嫩明亮 |
| 二级 | 一芽一叶至一芽三叶 | 小尖芽稀露叶张粗 | 含叶片较多 | 灰绿稍暗 | 浓纯 | 浓厚 | 姜黄 | 叶张尚软后张稍多 |

3.3 理化指标

应符合表 4 规定。

表 2 理化标准

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|---|-------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 7.0 | GB/T8304 |
| 总灰分, (以干基记), g/100g | ≤ 6.5 | GB/T8306 |
| 粉末(限白毛尖和白茶), g/100g | ≤ 1.0 | GB/T8311 |
| 铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 3.0 | GB5009.12 |
| 水浸出物, g/100g | ≥ 30 | GB/T8305 |
| 六六六, mg/kg | ≤ 0.2 | GB/T5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ 0.2 | GB/T5009.19 |
| 注: 1、铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定; 2、试样的制备按 GB/T8303 执行。 | | |

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目为: 感官要求, 净含量, 水分, 总灰分; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

适用于以茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、抖浪、轻揉、干燥、提纯烘焙、破壁、拣剔、经过不经过蒸汽压饼等特定工艺过程制成的白茶。根据茶树品种和原料的不同，分为白眉、白毛尖和白茶。

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，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准内容规定了白茶的术语、分类、要求、试验方法、检验等。

本标准中铅指标严于国家食品安全标准 GB 2762 的规定。

河南省长寿量子茶业科技有限公司

2018-3-23

QB