



413142S-2024

信阳市茶痴赵凡国科技有限公司企业标准

Q/XCZK 0005S-2024

# 白茶

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

信阳市茶痴赵凡国科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由信阳市茶痴赵凡国科技有限公司提出。

本标准由信阳市茶痴赵凡国科技有限公司、信阳师范大学生命科学学院、信阳师范大学茶学与食品学院、商城县农业农村局共同起草。

本标准主要起草人：周棋赢、赵丰华、胡敬东、胡名凤、张伟、赵凡国、赵果。

H N

Q B

# 白茶

## 1 范围

本标准规定了白茶的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经过萎凋脱水、阳光晒法脱水、或电光照法脱水、低温烘干脱水、拼配或不拼配、松散形茶或蒸汽压紧形等工艺制成的白茶。

根据产品不同可分为：散茶、紧压茶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 茶叶茶芽应保持基本完整、新鲜、匀净、无异味、无污染、无其他非茶类夹杂物。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表1 规定。

表 1 感官要求

级别	外形				内质				检验方法
	紧压茶	散茶	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
一级	端正均匀，松紧适度，较平整	芽叶肥壮显毛峰	均整	洁净	鲜嫩清纯	清甜醇爽	橙黄明亮	有芽尖带小叶	GB/T 23776 或附录A
二级	端正均匀，松紧适度，较平整	叶尚卷稍展	尚匀整	较洁净	纯正	浓厚	深黄明亮	芽少叶多	
三级	端正均匀，松紧适度，较平整	叶张平展带破张	欠匀整	少量黄片	浓纯	厚，稍粗	深黄明亮或泛红	稍有芽多叶	

### 2.3 理化指标

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
水分，%	≤ 6	GB 5009.3
总灰分（质量分数），%	≤ 6（散茶） 6（紧压茶）	GB 5009.4
粉末，%	≤ 1.0	GB/T 8311
水浸出物（质量分数），%	≥ 30（散茶） 32（紧压茶）	GB/T 8305

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	4.5	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

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

### 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、粉末。型式检验按国家有关规定执行。

## 附录A

白茶感官五因子评审分数要求

外形	内质			
外形	叶底	汤色	香气	滋味
5分	5分	15分	35分	40分
外形说明：紧细松直曲外形五字，只是对该产品的大概描述，不是必须达到松紧固定的密度、细有固定丝度、直如垂直线、曲有曲率度的的规定。	内质说明：每级别香气的甜香只是大概常见的香气描述。根据每年采茶时节的天气变化，与生态环境气候的变化，与茶园向阴向阳的不同，与茶园土壤的分布不同，与茶树品种的不同，与叶片肥瘦厚薄不同，也会有薯香、果香、蜜香、蕉香、……等不同的香气和滋味。			

## 编制说明

本标准适用于以茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经过萎凋脱水、阳光晒法脱水、或电光照法脱水、低温烘干脱水、拼配或不拼配、松散形茶或蒸汽压紧形等工艺制成的白茶。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

信阳市茶痴赵凡国科技有限公司

H N

Q B