



412493S-2025



南阳和佳农林科技有限公司企业标准

Q/NHJN 0001S-2025

白茶

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

南阳和佳农林科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳和佳农林科技有限公司提出。

本标准主要起草单位：南阳和佳农林科技有限公司、南阳理工学院、南阳市生态茶培育与深加工工程技术中心。

本标准主要起草人：刘可佳、李霞、蒋德俊、张玉栋、刘尚军、陈燕、杨军、方中斌、郑欣冉、刘源政、刘媛梦。

H N

Q B

白茶

1 范围

本标准规定了白茶的产品分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以南阳市桐柏县行政区域内地方群体种或适制白茶良种茶树（*Camellia sinensis*(Linnaeus.)O.Kuntze）的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥、储藏、包装等特定工艺加工而成的白茶。

根据原料嫩度和工艺的不同，分为白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉。

2 要求

2.1 原料要求

茶鲜芽、叶、嫩茎应保持完整、新鲜、匀净，无污染和无其他非茶类夹杂物。

2.2 感官要求

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
		白毫银针	白牡丹	贡眉	寿眉	
外形	条索	芽针秀长 茸毛略薄	毫心尚显 叶张尚嫩	叶态略尚卷 有破张	叶态略卷稍展 有破张	取适量试样置于洁净的白色样盘中，在自然光下观察形态和色泽。置于带盖审评杯中，加入沸水，浸泡5min后，将茶汤沥入评茶碗中，嗅茶底香气，用温开水漱口，品尝茶汤滋味或按GB/T 23776规定的方法进行检验
	整碎	较匀齐	尚匀	尚匀	尚匀	
	净度	洁净	较洁净	较洁净	较洁净	
	色泽	银灰白	尚灰绿	尚灰绿	灰绿稍暗	
内质	香气	清纯、毫香显	浓纯、略有毫香	浓纯	浓纯	
	滋味	鲜醇爽、毫味显	尚清甜、醇厚	浓厚	浓厚	
	汤色	杏黄、清澈明亮	橙黄	深黄	橙黄或深黄	
	叶底	嫩匀明亮	有芽心、叶张嫩 稍有红张	叶张较粗， 稍摊，有红张	叶张较粗， 稍摊，有红张	

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, g/100g	≤	8.5	GB 5009.3
总灰分, %	≤	6.5	GB 5009.4
水浸出物, %	≥	30.0	GB/T 8305
六六六, mg/kg	≤	0.2	GB 23200.113 或 GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB 23200.113 或 GB/T 5009.19 或 GB/T 23204
甲胺磷, mg/kg		不得检出 (<0.01)	GB 23200.113 或 GB/T 5009.103
灭多威, mg/kg		不得检出 (<0.01)	GB 23200.112 或 GB 23200.113
三氯杀螨醇, mg/kg		不得检出 (<0.01)	GB 23200.113 或 GB/T 5009.176 或 GB/T 23204
杀螟硫磷, mg/kg		不得检出 (<0.01)	GB 23200.113 或 GB/T 23204
水胺硫磷, mg/kg		不得检出 (<0.01)	GB 23200.113 或 GB/T 23204
乙酰甲胺磷, mg/kg		不得检出 (<0.01)	GB 23200.113 或 GB 23200.116 或 GB/T 5009.103
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	4.9	GB 5009.12

注: *铅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

以计量方式销售的产品, 不适用于 JJF1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量 (不适用于以计量方式销售的预先包装产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以南阳市桐柏县行政区域内地方群体种或适制白茶良种茶树（*Camellia sinensis*(Linnaeus.)O.Kuntze）的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥、储藏、包装等特定工艺加工而成的白茶。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，参照 GB 31608《食品安全国家标准 茶叶》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳和佳农林科技有限公司

H N

Q B