

Q/GZHC

贵 州 省 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/ GZHC0001S-2019

白 茶

2019-12-01 发布

2019-12-15 实施

贵 州 黄 红 纓 茶 业 有 限 公 司 发 布

前 言

本标准依据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定制定。

本标准由贵州黄红缨茶业有限公司提出并批准。

本标准由贵州黄红缨茶业有限公司、贵州瓮安鑫产园茶业有限公司负责起草。

本标准主要起草人：刘建军、黄红缨、胡丹宁、张艳、王政、刘雨。

白 茶

1 范围

本标准规定了白茶的术语和定义、分级与实物标准样、要求、检验方法、检验规则及标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于本公司生产的白茶。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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/T 5009. 19	食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
GB/T 5009. 20	食品中有机磷农药残留量的测定
GB/T 5009. 103	植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留的测定
GB/T 5009. 110	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB/T 5009. 176	茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定
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 8303	茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
GB/T 8305	茶 水浸出物测定
GB/T 8311	茶 粉末和碎茶含量测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
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 23204	茶叶中 519 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 30375	茶叶贮存
GH/T 1070	茶叶包装通则
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法	

3 术语和定义

GB/T 14487 确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 白茶

以瓮安县境内白叶一号茶树白化鲜叶为原料，按照绿茶加工工艺加工而成的产品。

4 分级及实物标样

- 4.1 按照原料和产品质量不同，白茶分为贡级、特级、一级、二级 4 个等级。
- 4.2 产品的每一等级均应设置实物标准样，为品质的最低界限，每两年更换一次，必要时可提前或推后。实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

5 要求

- 5.1 原料基本要求
- 5.1.1 鲜叶嫩度、匀度、净度、新鲜度应基本一致。
- 5.1.2 采自瓮安县境内的白叶一号茶树白化芽叶，不得有病虫叶和冻伤叶。
- 5.1.3 分级要求：鲜叶主要分贡级、特级、一级、二级，分级要求应符合表 1 的规定。

表 1 鲜叶的分级要求

级 别	要 求
贡 级	以单芽为主，长短基本一致；
特 级	一芽一叶初展，芽叶完整，长短基本一致；
一 级	一芽一叶至一芽二叶，芽叶完整，长短基本一致；
二 级	一芽二叶、一芽三叶开展，芽叶完整；

- 5.2 产品基本要求
- 5.2.1 品质正常，无劣变，无异味，不着色，不添加其它物质。不含有任何非茶类夹杂物。
- 5.3 感官品质要求
- 应符合表 2 的规定。

表 2 感官品质要求

级 别	外 形	内 质			
		香 气	滋 味	汤 色	叶 底
贡级	紧细、翠绿、匀直	清香高长	嫩爽柔和	嫩绿明亮	嫩匀
特级	紧细、嫩绿、匀齐	栗香悠长	鲜爽、浓醇	绿明亮	嫩匀
一级	条索秀长、黄绿、匀整	嫩栗香持久	清爽、回甘	绿黄亮	匀整
二级	条索秀长、绿黄、匀整	带栗香	鲜爽	黄绿尚亮	尚匀整

- 5.4 理化指标
- 理化指标应符合表 3 规定

表 3 理化指标

项 目	指 标
水分（质量分数）， %	≤6.5
水浸出物（质量分数, ） %	≥40.0
总灰分（质量分数）， %	≤6.5
碎末茶（质量分数）， %	≤1.0

5.5 食品安全指标

食品安全指标应符合表 3 的规定。

表 3 食品安全指标

项 目	指 标
铅（Pb, mg/kg）	≤4.0
六六六总量（mg/kg）	≤0.2
滴滴涕总量（mg/kg）	≤0.2
三氯杀螨醇（mg/kg）	≤0.2
氰戊菊酯（mg/kg）	≤0.1
氟氰戊菊酯/（mg/kg）	≤20
氯氰菊酯/（mg/kg）	≤20
氯菊酯/（mg/kg）	≤20
溴氰菊酯/（mg/kg）	≤10
乙酰甲胺磷（mg/kg）	≤0.1
杀螟硫磷（mg/kg）	≤0.5
其他农药残留限量	按 GB2763 执行

5.6 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检测应符合 JJF1070 的规定。

5.7 食品添加剂

5.7.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

5.7.2 食品添加剂使用的品种和添加量应符合 GB 2760 的规定。

5.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质要求

按 GB/T 23776 和 GB/T 14487 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分按 GB 5009.3 的规定检测。

6.2.3 水浸出物按 GB/T 8305 的规定检测。

6.2.4 总灰分按 GB 5009.4 的规定检测。

6.2.5 碎末茶按 GB/T 8311 的规定检测。

6.3 食品安全指标

6.3.1 铅按 GB5009.12 的规定检测。

6.3.2 六六六及滴滴涕总量按 GB/T5009.19 的规定检测

6.3.3 三氯杀螨醇铅按 GB/T5009.176 的规定检测。

6.3.4 氰戊菊酯、氟氰戊菊酯、氯氰菊酯和氯菊酯按 GB/T23204 的规定检测。

6.3.5 溴氰菊酯按 GB/T5009.110 的规定检测。

6.3.6 乙酰甲胺磷按 GB/T5009.103 的规定检测。

6.3.7 杀螟硫磷按 GB/T5009.20 的规定检测。

6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同批次投料生产、同品种产品及同班次包装的产品为一批。

7.2 抽样

按 GB/T8302 要求进行取样，样品分成 2 份，一份供检验用，1 份留样备检。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附产品合格证方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、粉末和净含量。

7.3.2 型式检验

型式检验项目应包括本标准 5.2~5.7 的全部要求。型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时亦应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定;
- b) 原料产地或生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 连续停产 3 个月后恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时。

7.4 判定

当出厂检验项目或型式检验项目符合本标准规定时,判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时,应对备检样品或加倍抽取同批次样品进行不合格项的复验,判定结果应以复验结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存及保质期

8.1 标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB7718 和 GB28050 的规定。

8.2 包装

产品包装材料应符合国家相关卫生安全标准及管理要求,产品应封口严密,不得泄漏。销售及运输包装包装应符合 GB23350 和 GH/T1070 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥，并符合 GH/T 1070 的规定。在运输过程中应防止日晒雨淋、应防受潮，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。装卸时应轻装轻卸，不得丢掷。

8.4 贮存

产品应存放在阴凉、干燥、通风、清洁卫生的库房内，包装箱应离墙离地 20 厘米以上，产品不得与有毒有害或有异味的物品同库储存。并应符合 GB/T 30375 的相关规定。产品出库必须依先进先出的原则，依次出库。

8.5 保质期

在遵照本标准规定的运输和贮存条件下，产品保质期 24 个月。
