



412609S-2018



河南省磨盘山茶叶有限公司企业标准

Q/HMC 0002S-2018

---

# 白茶

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

---

河南省磨盘山茶叶有限公司 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。

本标准由河南省磨盘山茶叶有限公司提出，并与河南省食品药品审评查验中心、河南省食品药品评价中心共同起草。

本标准主要起草人：张其勇、王雯丽、王丽。

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* (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、※该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。

河南省磨盘山茶叶有限公司

2018-8