

团 体 标 准

T/GZTSS X—202X

收藏白茶

Weng'an Particular White Tea.

征求意见稿

202x - XX - XX 发布

202x - XX - XX 实施

贵州省茶叶学会 发布

T/GZTSS

目 次

前言 1

1 范围 2

2 规范性引用文件 2

3 术语和定义 2

4 产品分类 3

5 要求 3

6 检验规则 5

7 标志、包装、运输、贮存 5

8 标准编制说明..... 7

T/GZTSS

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》编制。

本标准由瓮安欧标茶茶叶协会提出并批准。

本标准由瓮安欧标茶茶叶协会、贵州黄红缨茶业有限公司、贵州省瓮安县贵山茶业有限公司、瓮安县茶产业发展中心、瓮安县市场监督管理局负责起草。

本标准主要起草人：张艳、许英、张丹、史玉娇、胡友明、吴小刚、王实

T/GZTSS

收藏白茶

1 范围

本标准规定了瓮安老白茶的产品与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、包装、运输、贮存。本标准适用于瓮安欧标茶茶叶协会监制生产的瓮安老白茶产品。

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/T191 包装储运图示标志
- 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/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 5009.94 植物性食品中稀土的测定
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- 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
- GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T8302 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 水浸出物的测定
- GB/T8311 茶 粉末和碎末茶的测定
- GB/T14487 茶叶感官评审术语
- GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB23776 茶叶感官审评方法
- GB/T30375 茶叶贮存
- GH/T1070 茶叶包装通则
- NY/T1999 茶叶包装、运输和贮藏通则
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

3.1 珍品

以一芽一叶为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺过程制成的白茶产品；

3.2 特级

以一芽二、三叶为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺过程制成的白茶产品；

3.3 一级

以一芽三、四叶嫩梢为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺过程制成的白茶产品；

3.4 二级

以嫩梢或茶树叶片为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺过程制成的白茶产品；

4 产品分类

按照主原料和产品质量不同，瓮安老白茶毛茶和瓮安紧压老白茶分为珍品、特级、一级、二级四个等级。

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 品质正常，无异味、无异嗅、无劣变；
- 5.1.3 不含非茶类夹杂物；不着色，无任何添加剂；

5.2 加工工艺

5.2.1 瓮安老白茶毛茶

5.2.1.1 工艺流程

鲜叶—萎凋—干燥—毛茶—拣剔—成品茶

5.2.2 瓮安紧压老白茶

5.2.2.1 工艺流程

毛茶—拼配—称量—蒸压—定型—干燥—成品包装。

5.3 感官品质要求

感官品质要求应符合表1的规定。

表1 瓮安老白茶毛茶 感官品质要求

级别	外形	内 质			
		香气	滋味	汤色	叶底

珍品	芽针秀长、多茸毛、匀齐、银白有光泽	清纯	清新、嫩爽	浅黄明亮	嫩匀明亮
特级	毫心显露、叶张嫩、较匀、灰绿润	花香浓郁	鲜爽、甜醇	浅黄明亮	嫩匀亮
一级	叶卷较匀、灰黄	花香、奶香	醇正	杏黄亮	柔软尚亮
二级	叶卷、尚匀、灰黄	清香	醇正	浅黄尚亮	尚嫩、尚匀整

表 2 瓮安紧压老白茶 感官指标

级别	外形	内 质			
		香气	滋味	汤色	叶底
珍品	松紧适度、表面平整、无脱层、不洒面、色泽灰白	清纯	清醇、鲜爽	浅黄明亮	嫩匀明亮
特级	松紧适度、表面平整、无脱层、不洒面、色泽灰绿	花香浓郁	甜醇	浅黄明亮	嫩匀亮
一级	松紧适度、表面较平整、色泽褐黄	纯正	醇正	杏黄亮	柔软尚亮
二级	松紧适度、表面较平整、色泽褐黄	清香	醇正	橙黄尚亮	尚嫩、尚匀整

5.4 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	
	瓮安老白茶	瓮安紧压老白茶
水分/ (%) ≤	8.0	8.5
总灰分/ (%) ≤	6.5	6.5
茶梗 (%) ≤	-	不得检出 (紧压珍品、特级) 2.0 (紧压一级、紧压二级)
水浸出物 (%) ≥	36	36
粉末/ (%) ≤	1.0	-
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 5.0	
六六六 / (mg/kg)	≤ 0.2	
滴滴涕 / (mg/kg)	≤ 0.2	
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
其它农药残留	按 GB2763 执行

5.5 净含量

净含量按国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.6 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 分类

分为出厂检验和型式检验。

6.2 组批

以同期加工、同一级别、同一规格的产品为一批，同批产品的品质规格和包装应一致。

6.3 抽样

抽样按GB/T 8302的规定执行。

6.4 出厂

6.4.1 检验项目包括感官指标、水分和净含量。

6.4.2 产品应经厂质检部门检验合格后签发产品质量合格证，方可出厂。

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验的样品应在出厂检验合格的产品中随机抽取。

6.5.2 型式检验项目为本标准第5章规定的全部项目。

6.5.3 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产时每年1次；
- b) 加工原料、工艺、机具有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 两次检验结果差异较大时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

6.6 判定

6.6.1 凡劣变，有污染、有异味和卫生指标有不合格项的产品，均判定该批产品不合格或该次型式检验不合格。

6.6.2 检验中如有理化指标不合格或感官指标经综合判定后不合格的，可从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复验，复验后仍有不合格项的，则判定该批产品不合格或该次型式检验不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签符合 GB 7718 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装容器应用干燥、清洁、无异气味及不影响茶叶品质的材料制成，接触茶叶的内包装材料应符合 GB 9683 和 GH/T 1070 及 GB 23350 的规定。

7.2.2 包装应牢固、防潮、整洁、美观、无异味，能保护茶叶品质，便于携带、贮存和运输。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥，无异气味、无污染；运输时应有防雨、防潮、防曝晒等措施；装卸时轻放轻卸。严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装、混运。运输过程应符合 NY/T 1999 的规定。

7.4 贮存

产品应贮存于低温、清洁、干燥、无异气味的专用仓库内，存放位置应离地、离墙 15cm 以上，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混放。应符合 GB/T 30375 规定

7.5 保质期

在上述包装、运输和贮存条件下，可长期保存。

T/GZTSS