

ICS 67.140.10

X 55

HSTA

黄山市茶叶行业协会团体标准

T /HSTA XX—2023

黄山大白茶

Huangshan white Tea

(征求意见稿)

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

黄山市茶叶行业协会 发布

前 言

本标准根据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由黄山市茶叶行业协会提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本标准首次发布。

黄山大白茶

1 范围

本文件规定了黄山大白茶的分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以黄山地区种植的黄山种以及适合黄山大白茶的群体中的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺过程制成的黄山大白茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件。仅该日期对应的版本适用于本文件；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
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准食品水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 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/T 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 32743 白茶加工技术规范
- 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令[2005]第75号定量包装商品监督管理办法
- 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黄山大白茶

选用以黄山种、黄山柿大种和祁门楮叶种的鲜叶为原料，按照白茶加工工艺制作而成的白茶。

3.2

大白雀舌

以黄山大叶种和祁门楮叶种的单芽为原料，经萎凋，干燥，拣剔特定工艺制成的产品。

3.3

黄山大白牡丹

以黄山大叶种和柿大种和楮叶种一芽两叶为原料，嫩稍，经萎凋干燥拣剔等特定工艺制成的白茶产品。

3.4

黄山大白寿眉

以黄山大叶种和祁门楮叶种的嫩梢为原料，经萎凋干燥拣剔等特定工艺过程制成的白茶产品。

3.5

白秋露

以黄山大叶种和黄山大白毫种的嫩梢，经萎凋，干燥，挑剔，夜露等特定工艺制成的白茶产品。

4 分类分级

根据茶树品种不同和鲜叶采摘标准的不同，黄山大白茶分为白雀舌、大白牡丹、大白寿眉、白秋露四个类别。大白牡丹、大白寿眉、白秋露均设一、二级两个级别。

5 实物标准样

白雀舌、大白牡丹一级、大白寿眉一级和白秋露一级设实物标准样，每三年更换一次。实物标准样按 GB/T 18795 规定组织制定。

6 要求

6.1 基本要求

6.1.1 基本要求

具有正常的色，香，味，形，不含有非茶类物质和添加剂，无异味，无异嗅，无劣变。

6.2 感官品质

6.2.1 白雀舌感官品质应符合表 1 的规定。

表 1 白雀舌感官指标

项目		级别	
		特级	一级
外形	形状	芽头肥壮，形式雀舌，毫显，有墨绿色片	芽头较肥壮，微卷，形式雀舌，毫显，有墨绿色片
	整碎	匀齐	较匀齐
	净度	洁净	洁净，有黄片
	色泽	毫尖银白，绿叶红筋	毫尖较银白，黄绿叶红筋
内质	香气	毫香持久	清纯毫香显
	滋味	毫味明显，甜爽	毫味较明显，鲜爽甘醇
	汤色	浅杏黄清澈明亮	杏黄
	叶底	肥嫩、匀亮鲜活	匀嫩，明亮

6.2.2 感官品质应符合表 2 的规定。

表 2 大白牡丹感官品质要求

项目		级别		
		特级	一级	二级
外形	形状	毫心较肥壮，芽叶连枝，叶张较嫩	毫心较显、尚壮、叶张尚嫩、芽叶连枝，叶舒展	毫心尚显、芽叶连枝，叶张欠嫩，尚舒展
	整碎	匀整	较匀整	尚匀整
	净度	洁净	较洁净，有绿片	尚净，有黄绿片
	色泽	墨绿带有红茎	墨绿红茎，较润	尚墨绿尚润
内质	香气	鲜爽，显毫香	较鲜爽有毫香	尚鲜爽
	滋味	鲜爽甘醇	较醇厚、甘爽	尚醇厚、甘爽
	汤色	浅黄清澈、明亮	黄、清澈明亮	橙黄较亮
	叶底	芽心较多、叶张肥	芽心尚多、叶张开展、尚明枝	稍有红张、摊张、有芽心、叶张尚明亮

6.2.3 大白寿眉感官品质应符合表 3 的规定。

表 3 大白寿眉感官品质要求

项目		级别	
		一级	二级
外形	形状	芽叶连枝，稍弯曲，有破张叶，叶张较嫩，有嫩梗	单张较多，有芽叶连枝，破张多，稍舒展
	整碎	尚匀	欠匀
	净度	稍带黄片，尚净	少量蜡片、黄片、铁板片
	色泽	灰绿花朵带铁板色	花朵，铁板色明显
内质	香气	较清香高爽	尚清香高爽

	滋味	较浓醇可口、回味甘甜，醇爽	醇和
	汤色	橙黄	浅橙黄
	叶底	叶张尚软有破张、红张稍多	黄叶张带粗梗、摊张花杂带红梗

6.2.4 白秋露感官品质符合表4的表述。

表4 白秋露感官品质要求

项目		级别		
		特级	一级	二级
外形	形状	毫心显，肥状，芽叶连枝，舒展	毫心较显，尚肥状，叶张嫩，芽叶连枝，较舒展	毫心尚显，叶张尚嫩，芽叶连枝尚舒展
	整碎	匀整	较匀整，稍有破张	尚匀整，尚由破张
	净度	洁净	较洁净	尚洁净
	色泽	银芽墨绿叶，红茎，润	银芽墨绿叶，红茎，尚润	墨绿叶稍有银芽，红茎，黄片
内质	香气	鲜爽有毫香，带花香	较鲜爽有毫香	清香高爽，稍有毫香
	滋味	鲜醇甘爽	鲜、爽口带甘甜	醇厚尚甘爽
	汤色	浅黄清澈明亮	黄而清澈明亮	稍橙黄
	叶底	嫩软亮芽心多、叶张肥	芽心较多、叶张嫩、稍有红张，尚明枝	稍有红张、芽心、叶张尚亮，稍带红梗

6.3 理化指标

理化指标应符合表4的规定。

表5 理化指标

项目	指标
水分(质量分数)/%	8.5
粉末(质量分数)/%	1.0
灰分(质量分数)/%	6.5
水浸出物(质量分数)/%	30.0

6.4 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。

7 试验方法

7.1 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

7.2 理化指标

- 7.2.1 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。
- 7.2.2 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。
- 7.2.3 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。
- 7.2.4 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。
- 7.2.5 水浸出物检验测定按 GB/T 8305 的规定执行。

7.3 净含量

按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 取样

- 8.1.1 取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。
- 8.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

8.2 检验

8.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂，出厂检验项目为感官品质、水分、粉末和净含量。

8.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件第5章规定的项目，检验瓦期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检

- a) 如原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

8.3 判定规则

按本文件第5章规定的项目，任一项目不符合规定，均判定该批产品不合格。

8.4 复检

对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新按 GB/T8302的规定加倍取样对所争议的项目进行复检，以复检结果为准。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191 的规定，产品的标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改(食品标识管理规定)的决定》的规定。

9.2 包装

应符合 GH/T 1070的规定。包装容器应用干燥、清洁、卫生、无异味、便于运输的材料制成，接触茶叶的包装材料应符合GB9683、GB 4806.7、GB4806.8、GB4806.9的规定。

9.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时必须有防雨、防潮、防暴晒措施。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.4 贮存

贮存应符合GB/T 30375 的规定。
