

ICS 67.140.10
X 55

团 体 标 准

T/LCCX 002.4-2020

绿春茶

第 4 部分：白茶

Lvchun tea—

Part4: White tea

2020 年 10 月 01 日发布

2020 年 11 月 01 日实施

绿春县茶叶协会发布

目次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4.1 分类.....	2
4.2 等级.....	2
4.3 实物标准样.....	2
5 要求.....	2
5.1 基本要求.....	2
5.2 感官品质.....	2
5.3 理化指标.....	4
5.4 食品安全指标.....	5
5.5 净含量.....	5
6 试验方法.....	5
7 检验规则.....	5
7.1 取样.....	5
7.2 检验.....	5
7.3 判定规则.....	5
7.4 复验.....	6
8 标志标签、包装、运输和贮存.....	6
8.1 标志标签.....	6
8.2 包装.....	6
8.3 运输.....	6
8.4 贮存.....	6

前 言

本标准是绿春县茶叶产品系列的团体标准。T/LCCX 002 分为以下几个部分：

- 第 1 部分：基本要求
- 第 2 部分：绿茶
- 第 3 部分：红茶
- 第 4 部分：白茶

本部分为 T/LCCX 002 第 4 部分。

本标准参考 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准由绿春县茶叶协会提出并组织实施。

本标准由绿春县茶叶协会归口。

本标准起草单位：绿春县茶叶协会、上海市茶叶行业协会。

本标准主要起草人：陶晓林、尚晓、白冰、朱开明、李永德、施七文、卢陈山、黄立新。

首批承诺执行本标准单位：绿春县绿鑫生态茶业有限公司、云南彤瑞茶业有限公司、绿春县大水沟生态茶业有限公司、绿春迅来茶业有限公司、绿春县玛玉茶厂、绿春县森泉茶业厂。

本标准于 2020 年 10 月 01 日首次发布。

绿春茶

第 4 部分：白茶

1 范围

本部分规定了绿春白茶的分类、等级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本部分适用于以山茶属茶树种[*Camellia sinensis* (L.) O.kuntze]的芽、叶、嫩梢等为原料，经过萎凋、拣剔、干燥等工艺加工而成的，具有特定品质特征的绿春白茶。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 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 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 14487 茶叶感官审评术语
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/LCCX 002.1 《绿春茶 第 1 部分：基本要求》
- 《定量包装商品计量监督管理办法》 国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号

3 术语和定义

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绿春白茶 Lvchun white tea

在云南省红河州绿春县行政区域范围内独特的地理环境条件下选用适宜的茶树品种种植、采摘的，山茶属茶树种[*Camellia sinensis* (L.) O. kuntze]的芽、叶、嫩梢等为原料，经过萎凋、拣剔、干燥等工艺加工而成的，具有本标准描述特征白茶，包括绿春白芽茶、绿春白叶茶等。

3.2

绿春白芽茶 Lvchun Baiya tea

在绿春县行政区域范围内种植，以大叶种茶树的单芽为原料，经萎凋、拣剔、干燥等工艺过程制成的白茶产品，包括绿春白毫银针等。

3.3

绿春白叶茶 Lvchun Baiye tea

在绿春县行政区域范围内种植，以大叶种茶树采摘一芽一至三叶或单片叶，经萎凋、拣剔、干燥等工艺过程制成的白茶产品，包括绿春白牡丹、绿春月光白、绿春寿眉、绿春贡眉等。

4 分类、等级与实物标准样

4.1 分类

绿春白茶根据加工工艺的不同，分为绿春白芽茶和绿春白叶茶。绿春白芽茶分为绿春白毫银针；绿春白叶茶分为绿春白牡丹、绿春月光白、绿春寿眉等。

4.2 等级

4.2.1 绿春白毫银针按照产品感官品质的不同，分为：特级、一级。

4.2.2 绿春白牡丹按照产品感官品质的不同，分为：特级、一级、二级。

4.2.3 绿春月光白按照产品感官品质的不同，分为：特级、一级、二级。

4.2.4 绿春寿眉按照产品感官品质的不同，分为：一级、二级。

4.2.5 绿春贡眉按照产品感官品质的不同，分为：一级、二级、三级。

4.3 实物标准样

绿春白茶每种每个等级设一个标准样，每三年换样一次。实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

5 要求

5.1 基本要求

应符合 T/LCCX 002.1 的要求。

5.2 感官品质

5.2.1 绿春白毫银针

应符合表 1 的规定。

表 1 绿春白毫银针感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	芽叶肥壮、毫厚	匀齐	净	银灰色、富有光泽	清纯、毫香显露	清鲜醇爽、毫味足	浅杏黄、清澈明亮	肥壮、软嫩、明亮
一级	芽针长、毫薄	较匀齐	净	银灰白	清纯、毫香显	鲜醇爽、毫味显	杏黄、清澈明亮	嫩匀明亮

5.2.2 绿春白牡丹

应符合表 2 的规定。

表 2 绿春白牡丹感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	毫多肥壮、多茸毛	匀整	净	灰绿润	鲜嫩、纯爽、毫香显	清甜醇爽、毫味足	浅黄、清澈	芽多、成朵、肥嫩明亮
一级	毫较显、叶张嫩	尚匀整	净	灰绿尚润	尚鲜嫩、醇爽有毫香	较清甜、醇爽	尚黄、清澈	芽较多、叶张嫩、尚明
二级	毫尚显、叶张尚嫩	尚匀	含少量黄绿片	尚灰绿	浓纯、略有毫香	尚清甜、醇厚	橙黄	有芽心、叶张尚嫩、稍有红张

5.2.3 绿春月光白

应符合表 3 的规定。

表 3 绿春月光白感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	毫肥壮、叶背多白色茸毛	匀整	洁净	黑润有光泽	鲜嫩、醇厚、毫香显	醇厚、清甜、毫味足	浅黄明亮	芽多、叶张肥嫩明亮
一级	毫较显、叶张嫩	尚匀整	较洁净	黑褐尚润	尚鲜嫩、醇厚有毫香	较清甜、醇厚	黄明亮	芽较多、叶张嫩、尚明
二级	毫心尚显、叶张尚嫩	尚匀	含少量黄绿片	尚灰褐	浓纯、略有毫香	尚清甜、醇厚	橙黄	有芽、叶张尚嫩、稍有花杂

5.2.4 绿春寿眉

应符合表 4 的规定。

表 4 绿春寿眉感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
一级	叶态舒展	匀整	较洁净	黄褐	纯	醇厚尚爽	尚橙黄	稍有芽尖、 叶张软尚亮
二级	叶态稍卷 稍展、有破 张	尚匀	夹黄片、少 量腊片	黄褐稍暗、 夹红	浓纯	浓厚	深黄	叶张较粗、 有红张

5.2.5 绿春贡眉

应符合表 5 的规定。

表 5 绿春贡眉感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
一级	叶伸展、有 毫心	匀整	洁净	灰绿黄	鲜嫩、有叶 香	清甜醇爽	浅黄亮	有芽尖、叶 张嫩亮
二级	叶态尚展、 毫尖尚显	较匀	较洁净	绿黄	鲜纯、有叶 香	醇厚尚爽	橙黄	稍有芽尖、 叶张软尚亮
三级	叶态略卷 稍展、有破 张	尚匀	夹黄片、少 量腊片	绿黄稍暗、 夹红	浓纯	浓厚	黄亮	叶张较粗、 有红张

5.3 理化指标

理化指标应符合表 6 的规定。

表 6 理化指标

项目	指标
水分（质量分数）/%	≤ 8.5
总灰分（质量分数）/%	≤ 6.5
粉末（质量分数）/% ^a	≤ 1.0
水浸出物（质量分数）/%	≥ 30

a: 粉末含量不适用绿春白毫银针。

5.4 食品安全指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质检验按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.3 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

6.4 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

6.5 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.6 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

6.7 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.8 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

6.9 净含量检验按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一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。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

出厂检验项目为净含量、感官品质、水分、粉末。每批产品经检验合格、签发合格证后，方可出厂。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为第 5 章要求中的全部项目，正常生产时每年至少进行 1 次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 如原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产一年及以上，恢复生产时；
- d) 国家监管部门提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

按第 5 章要求的项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新按照 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

产品标志应符合 GB/T 191 的规定。产品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

产品包装应符合 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品的贮存应符合 GB/T 30375 的规定。应贮存于清洁、干燥、无异味的专用仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。
