

ICS 65.020.01

B A016

团 体 标 准

T/HBCY 002—2023

## 陕茶一号白茶加工技术规程

2023 - 12 - 15 发布

2023 - 12 - 25 实施

汉滨区茶产业协会 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 .....            | 2  |
| 4 加工基本条件 .....           | 2  |
| 5 工艺流程 .....             | 2  |
| 6 初制技术 .....             | 2  |
| 7 精制技术 .....             | 3  |
| 8 产品质量 .....             | 4  |
| 9 检验方法 .....             | 5  |
| 10 检验规则 .....            | 6  |
| 11 质量管理 .....            | 6  |
| 12 产品包装、标签标志、运输、贮存 ..... | 7  |

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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这些专利的责任。

本文件由汉滨区蚕茶果技术中心、安康市汉水韵茶业有限公司提出。

本文件由汉滨区茶产业协会归口管理。

本文件起草单位：安康市富硒茶工程技术研究中心、汉滨区蚕茶果技术中心、安康市汉水韵茶业有限公司、陕西省茶叶省市共建重点实验室、安康市汉滨区陕茶茶叶农民专业合作社。

本文件主要起草人：龚忠凯、都大俊、王衍成、齐玉岗、王伟、宋昌、陈恒、张鹏、单林江、吴冲、熊书康、王璇、梁晓云、雷虹、陈菲、鲁红霞。

本文件由汉滨区茶产业协会负责解释。

本文件于 2023 年 12 月首次发布。

联系信息如下：

单位：安康市汉水韵茶业有限公司

电话：0915—3203370

地址：陕西省安康市汉滨区大桥南路1号御公馆8A栋1001室

邮编：725000

# 陕茶一号白茶加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了陕茶一号白茶的加工基本条件、工艺流程、初制技术、精制技术、产品质量、检验方法、检验规则、质量管理以及产品包装、标签标志、运输、贮存的要求。

本文件适用于陕茶一号白茶加工及质量等级的评定。

## 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 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 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 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 14881    | 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范     |
| GB/T 191    | 包装储运图示标志                |
| GB/T 8302   | 茶 取样                    |
| GB/T 8303   | 茶 磨碎试样的制备及干物质含量测定       |
| 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  | 茶叶感官评审术语                |
| GB/T 23776  | 茶叶感官评审方法                |
| GB/T 30375  | 茶叶贮存                    |
| GB/T 32743  | 白茶加工技术规范                |
| GB/T 32744  | 茶叶加工良好规范                |
| GH/T 1070   | 茶叶包装通则                  |
| GH/T 1077   | 茶叶加工技术规程                |
| DB61/T 1104 | 茶树品种 陕茶 1 号             |

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《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〔2005〕第75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》（国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第123号）

### 3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 32743 界定以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 陕茶一号白茶

以‘陕茶1号’茶树品种的芽叶为原料，经萎凋、干燥、拣剔等工序制成的白茶产品。

### 4 加工基本条件

应符合 GB 14881、GB/T 32744 和 GH/T 1077 的规定。

### 5 工艺流程

#### 5.1 初制

鲜叶→加温萎凋→干燥→毛茶。

#### 5.2 精制

毛茶→拣剔→拼配→匀堆→复烘→包装→成品茶。

### 6 初制技术

#### 6.1 鲜叶质量要求

6.1.1 选用 DB61/T 1104 规定的品种。

6.1.2 无鱼叶、病虫叶和劣变叶，无污染，不含非茶类夹杂物。

6.1.3 鲜叶分为：特级、一级、二级、三级。质量符合表1规定。

表1 鲜叶质量

| 级别  | 芽叶组成            | 鲜度 | 嫩度 | 匀度  | 净度 |
|-----|-----------------|----|----|-----|----|
| 特级  | 单芽              | 新鲜 | 嫩  | 匀齐  | 净  |
| 一级  | 一芽一叶为主，一芽二叶≤10% | 新鲜 | 嫩  | 匀整  | 净  |
| 二级  | 一芽二叶为主，一芽三叶≤20% | 新鲜 | 较嫩 | 较匀整 | 净  |
| 三级* | 一芽三叶            | 新鲜 | 尚嫩 | 尚匀整 | 净  |

备注：\*用于制作紧压白茶。

## 6.2 鲜叶验收与摊放

6.2.1 鲜叶进厂应按表 1 要求进行验收，不同等级分别摊放。

6.2.2 摊放要求：晴天叶与雨水叶分开，上午采的与下午采的分开，不同等级的分开，贮运过程轻放轻翻。

6.2.3 摊放环境应清洁卫生、阴凉、通风。

6.2.4 雨水叶应及时薄摊。

6.2.5 加工时应按新鲜度和进厂先后次序进行。

## 6.3 萎凋

6.3.1 摊叶量：萎凋槽摊叶厚度 8~10cm，抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致。

6.3.2 方法：萎凋槽设置热风温度 28~30℃，萎凋时间 34~36 h，分三个阶段完成。

a) 第一阶段，热风萎凋 10 h，停机 5 h，不可翻动原料。

b) 第二阶段，热风萎凋 10 h，停机 5 h，不可翻动原料。

c) 第三阶段，萎凋叶并槽，摊放厚度 15~18cm，热风萎凋 4~6 h。

6.3.3 程度：萎凋叶含水率 20%以下，青草气消失，茶香显现为宜，适时烘干。

## 6.4 烘焙干燥

6.4.1 特级、一级选用烘焙机。温度 55~60℃，时间 3~4 h，一次完成，含水率≤7%。

6.4.2 二、三级选用连续烘干机。温度 60~70℃，分三次完成，含水率≤8.0%。

## 6.5 定级

对毛茶进行全面品质评审，对照加工标准，确定级别。

## 6.6 归堆

在定级的基础上，把原料分成季节堆。

## 7 精制技术

### 7.1 拣剔

7.1.1 按级别进行，动作宜轻，防止芽叶破碎。

7.1.2 特级应拣去焦红、红变、暗红、发黑的条索，以及叶片和各种夹杂物。

7.1.3 一级应拣去黄叶、红张叶、梗片、粗老叶及各种夹杂物。

7.1.4 二级、三级应拣去梗片、粗老叶及各种夹杂物。

### 7.2 拼配

7.2.1 经品质鉴定的各堆号茶，按级、批、堆、号放置注明标志，每号扦取 500~1000g 小样待拼。

7.2.2 以本批加工的各堆各筛号为主，结合其他批上升、下降后符合本批质量要求的各堆号、各筛号进行拼配。

7.2.3 按比例拼配的样品，对照标准样，对各项品质因子的高、低或匀称进行调整，达到符合标准样后按比例拼堆；对于不能拼入本级的堆号茶待后处理。

### 7.3 匀堆

按半成品匀堆比例进行匀堆，数量大的堆号茶分两次错开进堆，做到各堆号的上、中段茶分散均匀一致。

### 7.4 复烘

特级温度 55~60℃，一级温度 60~65℃，二、三级温度 65~70℃，含水率 5~6%。

### 7.5 装箱

复烘后，温度降至 25~30℃装箱。要求动作轻柔，边摇边装，不得重压。

## 8 产品质量

### 8.1 分级

产品分为：特级、一级、二级、三级。

### 8.2 感官指标

无异味、无异嗅、无劣变，不含非茶类夹杂物。符合表 2 规定。

表 2 感官品质

| 级别  | 外形       |     |        |       | 内质     |      |        |            |
|-----|----------|-----|--------|-------|--------|------|--------|------------|
|     | 条索       | 整碎  | 净度     | 色泽    | 香气     | 滋味   | 汤色     | 叶底         |
| 特级  | 单芽披毫     | 匀齐  | 净      | 银白    | 花香、毫香  | 清鲜醇爽 | 浅杏黄、明亮 | 嫩匀、柔软、明亮   |
| 一级  | 毫心显、有茸毛  | 匀整  | 较净     | 灰绿    | 纯爽、有毫香 | 清鲜甜爽 | 杏黄，明亮  | 显芽、软匀、明亮   |
| 二级  | 有毫心、叶缘尚卷 | 尚匀整 | 稍有黄片   | 较灰绿   | 清纯     | 清甜爽口 | 黄亮     | 软，有芽、较嫩、较亮 |
| 三级* | 叶芽连枝、有毫  | 欠匀  | 稍有黄片带梗 | 尚灰绿稍暗 | 纯正     | 醇正   | 黄尚亮    | 尚软，尚嫩、尚亮   |

备注：\*用于制作紧压白茶。

### 8.3 理化指标

应符合表 3 规定。

表3 理化指标

| 项目              | 特级 ~ 一级 | 二级 ~ 三级 |
|-----------------|---------|---------|
| 水分 (m/m), % ≤   | 7.0     | 8.0     |
| 灰分 (m/m), % ≤   | 6.5     |         |
| 粉末 (m/m), % ≤   | 1.0     |         |
| 水浸出物 (m/m), % ≥ | 42.0    | 40.0    |

#### 8.4 污染物及农药最大残留

8.4.1 污染物应符合 GB 2762 的规定。

8.4.2 农药最大残留应符合 GB 2763 的规定。

#### 8.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 9 检验方法

#### 9.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

#### 9.2 理化指标

##### 9.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

##### 9.2.2 灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

##### 9.2.3 粉末

按 GB/T 8311 的规定执行。

##### 9.2.4 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

#### 9.3 污染物及农药最大残留限量指标

##### 9.3.1 污染物限量

按 GB 2762 的规定执行。

##### 9.3.2 农药最大残留限量

按 GB 2763 的规定执行。

## 9.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 10 检验规则

### 10.1 取样

10.1.1 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。

10.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

### 10.2 试样制备

按 GB/T 8303 的规定执行。

### 10.3 检验

#### 10.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，生产单位应进行检验，检验合格并附有合格证的产品方能出厂。

出厂检验内容为：感官品质、水分、粉末、净含量和标签。

#### 10.3.2 型式检验

型式检验项目为 8.2~8.5 中规定的全部项目，型式检验每年应不少于一次。

有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 产品投产时；
- b) 生产中，若工艺或设备、原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- d) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变时；
- e) 国家质量监督机构或主管部门有要求时。

### 10.4 判定规则

按本文件的规定进行检验，检验结果全部符合本文件要求时，则判为合格品；检验结果中若有一项或一项以上不符合本文件要求时，则判为不合格品。

### 10.5 复检

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

## 11 质量管理

11.1 鲜叶原料和毛茶原料的验收与加工各关键控制点应有相应的记录，各记录应保留三年。

11.2 企业应建立白茶各等级产品的实物标准样，每三年更换一次。

11.3 企业应按产品标准的规定对出厂产品逐批进行检验。

## 12 产品包装、标签标志、运输、贮存

### 12.1 包装

包装材料应符合 GB 4806.8、GH/T 1070 的要求。

### 12.2 标签标志

产品标签应符合 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；外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 12.3 运输

12.3.1 运输工具应清洁、干燥、卫生、无异味、无污染。

12.3.2 运输时应防雨、防潮、防暴晒。

12.3.3 装卸时应轻放轻卸，不得甩掷。

12.3.4 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 12.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

---