



团 体 标 准

T/MNJX 013—2025

陈皮白茶加工技术规程

Technical code of practice for white tea mixed with chenpi processing

2025 - 10 - 9 发布

2025 - 10 - 11 实施

福建省农村专业技术协会 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 原料要求 1

5 加工基本条件 2

6 加工工艺流程 2

7 加工技术 2

8 包装 2

9 贮存 3

10 质量管理 3

参考文献 4

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。

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。

本文件由福建省农业科学院提出。

本文件由福建省农村专业技术协会归口。

本文件起草单位：福建省农业科学院、华祥苑茶业股份有限公司

本文件主要起草人：陈源、余文权、陈常颂、林志强、林先滨

陈皮白茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了陈皮白茶的术语和定义、原料要求、加工基本条件、加工工艺流程、加工技术、包装、贮存和质量管理。

本文件适用于陈皮白茶的加工。

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/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 5749 生活饮用水卫生标准
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 食品生产通用卫生规范
GB/T 22291 白茶
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 30375 茶叶贮存
GH/T 1070 茶叶包装通则
SB/T 11094 中药材仓储管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 陈皮 chenpi

芸香科植物橘(*Citrus reticulata* Blanco)及其栽培变种的干燥成熟果皮，并在自然干爽通风的条件下，贮存三年及以上。

3.2 陈皮白茶 white tea mixed with chenpi

以白茶、陈皮为原料，经拌和、蒸压或不蒸压、干燥、包装等工艺制成的调味茶。产品分为散茶和紧压茶。

3.3 拌和 mixing white tea with chenpi

将陈皮与白茶按一定比例进行混合、拌匀的过程。

3.4 蒸压 steaming and compressing

将充分拌和、称量的陈皮白茶用蒸汽蒸软后，进行压制，使其具备一定形状和规格的过程。

3.5 摊凉 cooling products in processing

在制品摊开冷却的过程。

4 原料要求

4.1 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

4.2 陈皮应符合中华人民共和国药典（2020 年版，一部）和 GB 2762、GB 2763 的规定。

5 加工基本条件

5.1 原料采购、加工、包装、储运等环节的场所、设施、人员的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.3 应具有拌和、称量、蒸压、干燥、包装等设备。

6 加工工艺流程

6.1 陈皮白茶散茶工艺流程

拌和→烘干→摊凉→包装

6.2 陈皮白茶饼茶工艺流程

拌和→称量→蒸压→摊凉→烘干→包装

7 加工技术

7.1 原料处理

陈皮切丝或切片或切碎备用。

7.2 拌和

陈皮与白茶按照1:4-1:8的质量比例进行翻拌混匀。翻拌10 min-15 min，拌和过程中应避免过度翻拌。

7.3 称量

将拌和后的陈皮白茶按不同产品规格进行准确称取。

7.4 蒸压

7.4.1 待在制品表面冒出蒸汽、变软时即可压制。汽蒸时间 10 s-40 s，根据原料的嫩度和重量，适当调节汽蒸时间。

7.4.2 对汽蒸后的在制品施加 5 t-15 t 的压力，压制时间 20 s-140 s。

7.5 摊凉

将蒸压后的陈皮白茶互不重叠地摊放在筛网上冷却、均匀分布水分。

7.6 烘干

7.6.1 散茶的烘干

烘干温度50℃-70℃，烘干时间1 h-2 h。期间每隔15 min-20 min翻动一次，烘至含水量≤ 8 %。

7.6.2 紧压茶的烘干

7.6.2.1 烘房干燥：烘干温度 45℃-70℃，烘至含水量≤ 8 %。

7.6.2.2 烘干机干燥：烘干温度 60℃-80℃，烘至含水量≤ 8 %。

8 包装

- 8.1 包装材料应符合 GH/T 1070 的规定。
- 8.2 标签、标识应符合 GB 7718 和《食品标识监督管理办法》的规定。
- 8.3 包装应牢固、洁净、防潮，能保护茶叶品质，便于运输，并符合 GB 23350 的规定。
- 8.4 净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 贮存

- 9.1 储运图示标识应符合 GB/T 191 的规定。
- 9.2 白茶、陈皮白茶的仓储应符合 GB/T 30357 的规定。
- 9.3 陈皮的仓储应符合 SB/T 11094 的规定，专库专储，定期检查，适时返晒，防止虫蛀、霉变。

10 质量管理

- 10.1 加工企业应建立具有可追溯性的质量安全管理体系。
- 10.2 企业应按产品标准的规定对出厂的产品逐批进行检验。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国药典（2020年版.一部）
 - [2] 国家市场监督管理总局令[2023]第70号 定量包装商品计量监督管理办法
 - [3] 国家市场监督管理总局令[2025]第100号 食品标识监督管理办法
-