

MHC

勐海茶业联盟团体标准

T/MHC 004—2020

勐海茶 白茶

Menghai tea White Tea

2020 - 03 - 01 发布

2020 - 05 - 01 实施

勐海县市场监督管理局 发布
勐海县茶业协会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 规定的格式编写及 GB/T 20001.10 《标准编写规则第 10 部分：产品标准》起草。

本标准参考 GB/T 22291—2017《白茶》，GB/T 31751—2015《紧压白茶》，GB/T 30766—2014《茶叶分类》，GB/T 14487—2017《茶叶感官审评术语》等标准的要求。

本标准食品安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，其中食品中农药最大残留限量指标氟氰戊菊酯、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯及污染物限量指标铅，均严于食品安全国家标准规定。

本标准由勐海县人民政府提出。

本标准由勐海县茶业协会归口。

本标准主要起草单位：勐海县市场监督管理局、勐海县茶业协会、云南省农业科学院茶叶研究所、西双版纳傣族自治州普洱茶产品质量监督检验中心、勐海县云茶科技有限责任公司、勐海雨林古茶坊茶叶有限责任公司。

本标准主要起草人：浦绍柳、范承胜、王小鹏、汤凯琳、燕勇。

勐海白茶

1 范围

本标准规定了勐海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、运输和贮存。

本标准适用于以生长在勐海县辖区内的云南大叶种茶树新梢（鲜叶），经萎凋、干燥、拣剔、压制（或不压制）、干燥、包装等特定工艺制成的白茶。

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，仅所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/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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样（GB/T 8302—2013，ISO 1839：1980，NEQ）
- GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及干物质含量测定（GB/T8303—2013，ISO 1572：1980，MOD）
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定（GB/T 8305—2013，ISO 9768：1994，MOD）
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量
- GB/T 9833.1 紧压茶 第1部分：花砖茶
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- GB 23200.113-2018 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB/T 23204-2008 茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 24690 袋泡茶
- T/MHC 001 勐海茶 茶叶仓储养护基本要求
- T/MHC 002 勐海茶 茶叶包装与运输基本要求
- 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）
- 云农通告[2019]第9号《云南省茶叶初制所建设管理规程（试行）》

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 勐海白茶

勐海白茶是以生长在勐海县辖区内的大叶种茶树新梢（鲜叶），经过萎凋、干燥、精制、蒸压成型（或不蒸压）、干燥、包装等特定工艺制成的白茶。其品质特点：花香馥郁、果香味明显，滋味清纯、甘甜。

4 产品分类、等级和实物标准样

4.1 产品分类

勐海白茶按外观形态分为勐海白茶（散茶）、紧压勐海白茶和勐海白茶袋泡茶。

4.2 等级和实物标准样

白茶（散茶）根据茶树采摘原料要求不同，分为特级、一级、二级；特级下设特一级、特二级。

特一级：以生长在勐海县辖区内大叶种茶树的单芽为原料，芽头比例不低于95%，芽头完整、匀齐；

特二级：以生长在勐海县辖区内大叶种茶树的一芽一叶为原料。

一级：以生长在勐海县辖区内大叶种茶树的一芽二、三叶为原料。

二级：以生长在勐海县辖区内大叶种茶树的一芽三、四叶或嫩梢为原料。

白茶（散茶）各级别分设实物标准样，实物标准样每三年更换一次，各级标准样为该产品的最低品质界限。

紧压勐海白茶：紧压白茶以白茶散茶对应分级，实物标准样为每种产品品质的最低界限。

勐海白茶袋泡茶：白茶袋泡茶不分等级，实物标准样为每种产品品质的最低界限。

5 要求

5.1 鲜叶

5.1.1 采自勐海县辖区内的大叶种茶树新梢，鲜叶应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染，不得混入来自规定范围外的茶树鲜叶、不得掺入非茶类及劣变的鲜叶。

5.1.2 勐海白茶按照产品分级对鲜叶的采摘要求符合表 1 规定。

表 1 产品分级对鲜叶采摘要求

等 级		鲜叶组成%
特 级	特 一 级	单芽 ≥ 95%，一芽一叶初展 ≤ 5%
	特 二 级	一芽一叶 ≥ 90%，一芽二叶 ≤ 10%
一 级		一芽二叶 ≥ 90%，一芽三叶 ≤ 10%
二 级		一芽三、四叶或嫩梢

5.1.3 鲜叶装运

采用清洁、无污染、通透性好的盛具，装叶量以不影响茶叶品质为宜。应采取措施防止鲜叶变质和杜绝混入有异味、有毒、有害物质。

5.2 白茶的初制

5.2.1 加工工艺要求：鲜叶按本标准 5.1.2 分级归堆后，按照勐海白茶的加工工艺：萎凋、干燥、包装等对鲜叶进行茶叶初制加工。

5.2.2 茶叶初制生产加工管理：按云农通告[2019]第 9 号《云南省茶叶初制所建设管理规程(试行)》执行。

5.2.3 生产加工原料时不得加入任何添加剂或其他非茶类的物质。

5.3 产品

5.3.1 基本要求

具有正常的色、香、味，不含有非茶类物质和添加剂，无异味，无异嗅，无劣变。

5.3.2 勐海白茶（散茶）

5.3.2.1 勐海白茶特级的感官品质特征应符合表 2 的规定。

表 2 特级的感官品质特征

级 别		项 目								检 验 方 法
		外 形				内 质				
		条 索	整 碎	净 度	色 泽	香 气	滋 味	汤 色	叶 底	
特 级	特 一 级	芽针挺直肥壮、无梗	匀 齐	洁 净	银灰白、富有光泽	清 纯、花 香显露、 持久	鲜甜醇爽、花果味足、鲜甜度持久	浅黄或浅白、清澈明亮	肥壮、软嫩、明亮	GB/T 23776
	特 二 级	毫心多、肥壮、芽叶连枝成朵	较匀齐	洁 净	翠绿显毫	鲜嫩、纯爽、花香显露	清甜醇爽、花果味明显、甘甜持久	浅黄或浅白、清澈明亮	芽心肥，叶张肥嫩明亮	

5.3.2.2 勐海白茶一级、二级感官品质特征应符合表 3 的规定。

表 3 一级、二级的感官品质特征

级别	项目								检验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
一级	有毫心、芽叶连枝成朵，叶背多茸毛	匀整	洁净	墨绿或黄绿、润泽	鲜嫩、纯爽、花香明显	清甜醇爽、花果味足、甘甜持久	浅黄或浅杏黄、清澈明亮	芽心肥，叶张肥嫩明亮	GB/T 23776
二级	叶态自然，或有破张	尚匀	较洁净，夹少量褐片、腊片	稍墨绿或黄绿、有红色或褐色	纯正	醇正、甜润	橙黄明亮	叶张较软大、有红叶或褐叶	

5.3.3 紧压勐海白茶

紧压勐海白茶的感官品质特征应符合表4的规定。

表4 紧压勐海白茶的感官品质特征

级 别		项 目					检 验 方 法
		外形	内 质				
			香 气	滋 味	汤 色	叶 底	
特级	特一级	外形端正匀称、松紧适度，表面平整、无脱层、不洒面；色泽灰白，显毫	清纯、花香显露	鲜甜醇爽、花果味明显、鲜甜度持久	浅黄或浅杏黄、清澈明亮	肥壮、嫩匀、明亮	GB/T 23776
	特二级	外形端正匀称、松紧适度，表面较平整、无脱层、不洒面，色泽灰绿或灰黄，带毫	清纯、有花香	尚清甜、醇厚、有甜度	浅黄或杏黄、明亮	芽心较多、叶张嫩、少量红叶或褐叶	
一级		外形端正匀称、松紧适度，表面较平整，色泽灰黄夹红	清 纯 稍 有 花 果 香	醇厚、尚有甜度	橙黄明亮	稍有芽尖、叶张较粗、红叶或褐叶明显	
二级		外形端正匀称、松紧适度，表面较平整；色泽灰褐	浓 纯	浓 醇	深 黄 尚 明 亮	叶张较粗大、多红叶或褐叶	

5.4 理化指标

勐海白茶理化指标应符合表5的规定。

表5 勐海白茶理化指标

项 目		指 标		检测方法
		散茶	紧压茶	
水分(质量分数)%	≤	10.0	13.0 ^a	GB 5009.3
总灰分(质量分数)%	≤	6.5	7.0	GB 5009.4
粉末(质量分数)%	≤	1.0 ^a	—	GB/T 8311
水浸出物(质量分数)%	≥	40.0	40.0	GB/T 8305
^a 注：净含量检验时计重水分10.0%；粉末含量为特二级、一级和二级的指标。				

5.5 食品安全指标

勐海白茶食品安全指标应符合表6的规定。

表6 勐海白茶食品安全指标

项 目	指 标		检测方法
	散茶	紧压茶	
铅（以 Pb 计）/mg/kg	≤	2.0	GB 5009.12
氟氰戊菊酯/mg/kg	≤	10	GB/T 23204
苯醚甲环唑/mg/kg	≤	5	GB/T 5009.218
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯/mg/kg	≤	10	GB/T 23204、GB 23200.113
其他污染物限量指标按 GB 2762 的规定执行；其他农药残留限量指标按 GB 2763 的规定执行。			
其他指标检测方法按 GB 2762 和 GB 2763 中规定的检测方法检验。			

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检测按JJF 107的规定执行，计算按GB/T 9833.1中附录C的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

取样以“批”为单位。以同一批投料加工成同一花色、等级、包装规格，并在同一地点加工包装的产品集合为一个生产批，同批产品的品质和规格一致。

6.2 取样

取样按GB/T 8302规定执行。

6.3 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，方可出厂销售。出厂检验项目分别为：

- a) 散茶：感官品质、水分、粉末、净含量。
- b) 紧压茶：感官品质、水分、净含量。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，型式检验周期每年一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 当原料、生产工艺有较大改变时；
- b) 出产检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

结果判定分为实物质量判定、标签判定和综合判定三部分，实物质量和标签均合格时，综合判定合格；实物质量或标签有一项不合格时，综合判定不合格。

6.5.1 实物质量判定

6.5.1.1 检验结果全部项目均符合本标准规定要求的，判定为合格；检验结果中有一项不合格时，则判定为不合格。

6.5.1.2 检验结果中凡有劣变、有污染或食品安全指标不合格的，均判定该批产品不合格，且不得复检。对其它指标检验结果有争议时，应对留存样品进行复检，或在同批产品中重新按GB/T 8302的规定加倍抽样，对有争议项目进行复检，以复检结果为准。

6.5.1.3 出厂检验项目全部符合本标准时，判定该批产品为合格；若检验结果中有一项或一项以上不符合本标准规定时，可从该批产品中加倍抽样复检不符合项；若复检结果仍有一项或一项以上不符合本标准规定，则判定该批产品为不合格。

6.5.2 标签判定

全部项目均符合 GB 7718 和本标准 7.1 的规定，判定为合格；有任一项不符合 GB 7718 或本标准 7.1 的规定，判定为不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 标签、标志的图片、文字应清晰可见。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.3 预包装产品标签应符合 GB 7718 及法律法规的相关规定。标签上应明确标注：产品名称[应真实反映产品的属性，如：勐海白茶（特一级）、勐海紧压白茶（特一级）、净含量、配料表、产地、质量等级（紧压茶不标示）、产品执行标准号、生产许可证号、生产者的厂名和厂址、原料日期（可选择标示）、生产日期、保质期、贮存条件、联系方式等。净含量标注应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7.2 包装、运输

应符合 T/MHC 002 标准的规定。

7.3 贮存

应符合 T/MHC 001 标准的规定。

8 保质期

在符合本标准 7.3 的规定条件下，勐海白茶适宜长期保存。
