

# 团体标准

T/CSTEA 00009—2020

## 松溪白茶

Songxi white tea

2020 - 08 - 27 发布

2020 - 08 - 27 实施

## 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。

本文件由福建省南平市松溪县特色产品发展研究学会提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：松溪县特色产品研究学会、松溪县市场监督管理局、松溪县茶叶管理总站、松溪县茶业协会、福建省标准化研究院、福建省标院信息技术有限公司、松溪县瑞茗茶业有限公司、松溪县茗博茶业有限公司、福建省龙溪茶业有限公司、福建湛峰茶业有限公司、福建农林大学食品科学学院。

本文件主要起草人：叶红、涂雪萍、叶昌博、罗将、王彬彬、张善辉、谢明、李光发、葛加仑、江书明、黄燕萍、陈国爱。

本文件为2020年第一次发布。

# 松溪白茶

## 1 范围

本文件规定了松溪白茶的分类和实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于松溪白茶系列产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件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 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 22291 白茶
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 31751 紧压白茶
- DB35/T 1896 白茶储存技术规范
- 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/CSTEA 00010—2020 九龙大白茶 白茶
- 国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令 《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（2009）第123号令 《食品标识管理规定（修改版）》

## 3 术语和定义

GB/T 22291界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

松溪白茶 Songxi white tea

在福建省南平市松溪县行政辖区内，以适制白茶品种的鲜叶为原料，采用特定加工工艺制成的具有特定品质特征的白茶。

## 4 分类和实物标准样

### 4.1 分类

松溪白茶分为九龙银针、九龙白牡丹、白毫银针、白牡丹、松溪小白茶、寿眉、紧压白茶七类。

### 4.2 实物标准样

各类产品各等级均设实物标准样，每五年更换一次。

## 5 要求

### 5.1 基本要求

产品清洁、具有正常的色、香、味。不得含有非茶类夹杂物质和添加剂，无劣变、无异味、无污染。

### 5.2 原料

- 5.2.1 九龙银针：九龙大白茶茶树品种的肥壮单芽。
- 5.2.2 九龙白牡丹：九龙大白茶茶树品种的一芽一叶或二叶。
- 5.2.3 白毫银针：适制白茶品种的肥壮单芽。
- 5.2.4 白牡丹：适制白茶品种的一芽一叶至一芽三叶。
- 5.2.5 松溪小白茶：松溪菜茶群体种的一芽一叶或二叶和嫩梢。
- 5.2.6 寿眉：适制白茶品种的嫩梢及叶片。
- 5.2.7 紧压白茶：以松溪白茶为原料。

### 5.3 感官指标

- 5.3.1 九龙银针应符合 T/CSTEA 00010—2020 第 5.3.1 的规定。
- 5.3.2 九龙白牡丹应符合 T/CSTEA 00010—2020 第 5.3.2 的规定。
- 5.3.3 白毫银针应符合表 1 的规定。

表1 白毫银针感官品质

级别	外形				内质			
	形态	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	芽针肥壮、挺直、毫显	匀整	洁净	银灰白匀亮	清纯毫香浓	清鲜嫩爽毫味足	浅杏黄清澈明亮	肥壮软嫩明亮
一级	芽针尚肥壮直、毫显	较匀整	洁净	银灰白较匀亮	清纯毫香显	鲜醇爽口毫味显	杏黄清澈明亮	嫩匀明亮

- 5.3.4 白牡丹应符合表 2 的规定。

表2 白牡丹感官品质

级别	外形				内质			
	形态	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	毫心多肥壮、叶背茸毛较显	匀整	洁净	灰绿带黄、润	鲜嫩、纯爽毫香显	清甜醇爽毫味足	杏黄、清澈明亮	芽心多，叶张肥嫩明亮
一级	毫心较显、尚壮、叶张嫩	较匀整	较洁净	灰黄绿、尚润	尚鲜嫩、纯爽有毫香	醇爽、有毫香	黄、清澈较亮	芽心较多、叶张嫩，尚明

5.3.5 松溪小白茶应符合表3的规定。

表3 松溪小白茶感官品质

级别	外形				内质			
	形态	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	毫心显、叶张幼嫩、芽叶连枝、叶缘垂卷	匀整	洁净	灰绿、灰白、润	鲜嫩、花香较显	浓醇	嫩黄、清澈明亮	芽叶嫩、软亮
一级	毫心较显、叶张嫩、芽叶连枝、叶缘卷	较匀整	较洁净	灰绿尚润	鲜纯、有花香	较浓醇	黄、清澈明亮	芽叶嫩、较软亮
二级	毫心尚显、叶张尚嫩、芽叶略有破张	尚匀整	略带黄嫩茎片	尚灰绿或暗绿、稍带红张	较鲜纯、带花香	尚浓醇	橙黄、尚亮	叶芽尚嫩、稍有红张

5.3.6 寿眉应符合表4的规定。

表4 寿眉感官品质

级别	外形				内质			
	形态	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
一级	叶张舒展、稍带梗	尚匀整	尚洁净	尚灰绿、稍杂	纯正	醇厚尚爽	橙黄	稍有芽尖、叶张较软尚亮
二级	叶张舒展、带梗	尚匀整、带碎片	尚净	尚灰绿、杂	较纯正	浓厚	深橙黄	叶张较粗稍摊有红张

5.3.7 紧压白茶应符合 GB/T 31751 的规定。

#### 5.4 理化指标

理化指标应符合表5的规定。

表5 理化指标

项目	指标						
	白毫银针	白牡丹	松溪小白茶	寿眉	紧压白毫银针	紧压白牡丹	紧压寿眉
水分(质量分数)/%	≤8.0				≤8.5		

表 5 理化指标（续）

项目	指标						
	白毫银针	白牡丹	松溪小白茶	寿眉	紧压白毫银针	紧压白牡丹	紧压寿眉
总灰分（质量分数）/%	≤6.5				≤6.5		≤7.0
粉末（质量分数）/%	≤1.0				/		
水浸出物（质量分数）/%	≥32			≥30	≥36.0	≥34.0	≥32.0
茶梗（质量分数）/%	/				不得检出		≤4.0
注：茶梗指木质化的茶树麻梗、红梗、白梗，不包括节间嫩茎。							

## 5.5 质量安全指标

5.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 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。

## 6 试验方法

### 6.1 取样

应按 GB/T 8302 的规定执行。

### 6.2 感官品质

应按 GB/T 23776 的规定执行。

### 6.3 理化指标检验

6.3.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.3.2 水分检验应按 GB 5009.3 的规定执行。

6.3.3 总灰分检验应按 GB 5009.4 的规定执行。

6.3.4 粉末检验应按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3.5 水浸出物检验应按 GB/T 8305 的规定执行。

### 6.4 质量安全检验

6.4.1 污染物限量检验应按 GB 2762 的规定执行。

6.4.2 农药残留限量检验应按 GB 2763 的规定执行。

### 6.5 净含量

应按 JJF 1070 的规定执行。

## 7 检验规则

## 7.1 取样

取样以“批”为单位，以同一批投料生产、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。抽样方法按GB/T 8302的规定执行。

## 7.2 检验

### 7.2.1 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、总灰分、粉末和净含量。

### 7.2.2 型式检验

型式检验项目为第5章要求的全部项目，检验周期为每年一次。有下列情况之一时，应对产品质量进行型式检验：

- a) 如原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 生产地址、生产设备或加工工艺发生较大变化，可能影响茶叶产品质量时；
- c) 停产一年以上又恢复生产时；
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

## 7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合本文件第5章要求的全部项目，则判定该批产品合格。

7.3.2 检验结果中任何一项不符合要求，则判定该批产品不合格。

## 7.4 复检

对检验结果交收方有争议时，应对留存样进行复检或同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍取样，由有资质的仲裁机构对有争议的项目进行复检，以复检结果为准。

## 8 标志标签

产品标签应符合《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》和GB 7718的规定。产品运输包装上的储运图示标志应符合GB/T 191规定。

## 9 包装、运输、贮存和保质期

### 9.1 包装

产品包装应符合GH/T 1070的规定。

### 9.2 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。

### 9.3 贮存

应符合DB35/T 1896的规定。

### 9.4 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，产品可长期保存。

---

全国团体标准信息平台