

福安市茶业协会团体标准

T/FACX 003-2020

福安白茶

Fuan White tea

2020-10-21 发布

2020-10-21 实施

福安市茶业协会 发布

目录

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 分类与实物标准样.....	2
4.1 分类.....	2
4.2 实物标准样.....	2
5 要求.....	2
5.1 原料要求.....	2
5.2 加工要求.....	2
5.3 感官品质要求.....	2
5.4 理化指标.....	5
5.5 卫生指标.....	5
5.6 净含量.....	5
6 检验方法.....	5
6.1 取样.....	5
6.2 感官品质.....	5
6.3 理化指标.....	5
6.4 卫生指标.....	6
6.5 净含量.....	6
7 检验规则.....	6
7.1 取样.....	6
7.2 检验.....	6
7.3 判定规则.....	6
7.4 复检.....	6
8 标志标签.....	6
9 包装、运输、贮存和保质期.....	6
9.1 包装.....	7
9.2 运输.....	7
9.3 贮存.....	7
9.4 保质期.....	7
附 录 A（规范性附录） 福安白茶加工技术.....	8
A.1 加工基本条件.....	8
A.2 白茶加工技术.....	8
A.3 紧压白茶加工技术.....	9
A.4 质量管理.....	9

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。

本文件由福安市茶业协会提出并归口。

本文件起草单位：福安市茶业管理局、福安市茶叶质量检测中心、福安市茶业协会、宁德市标准化协会、福建农垦茶业有限公司、福建新坦洋集团股份公司、福建隼永天香茶业有限公司、福安市金福龙茶业有限公司、福建省茗旗茶业有限公司、福建省中福农科农业有限公司、福安市茗露农业发展有限公司、福安市艾绿茶业有限公司、福安市东方红茶业有限公司、福建鼎贞茶业有限公司。

本文件主要起草人：林鸿、陈祖枝、陈林海、刘小春、林清、林影、刘忠雄、李立、缪仙玉、潘哲瀚。

福安白茶

1 范围

本文件规定了福安白茶的术语和定义、分类与实物标准样、要求、检验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于福安白茶系列产品。

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 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 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 9833.1-2013 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 23776 茶叶感官审评方法
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB35/T 1896 白茶储存技术规范
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005） 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第123号令（2009） 食品标识管理规定（修订版）

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

福安白茶 Fuan White tea

在福建省福安市行政辖区内的自然生态环境条件下，选用适制白茶的茶树 [*Camellia sinensis*(Linnaeus.) O. Kuntze] 鲜叶为原料，经萎凋、干燥、精制或萎凋、干燥、精制、蒸压定型、干燥等工艺制成的具有特定品质特征的白茶产品。

4 分类与实物标准样

4.1 分类

福安白茶根据原料和加工工艺不同分为白茶和紧压白茶两类。

白茶分为白毫银针、白牡丹、花香白牡丹、贡眉和寿眉。

紧压白茶分为紧压白毫银针、紧压白牡丹、紧压花香白牡丹、紧压贡眉和紧压寿眉。

4.2 实物标准样

白茶各等级和紧压白茶均设实物标准样，每五年更换一次。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 白毫银针：福安大白茶、福云6号、福云7号、福云595、福鼎大白茶、福鼎大毫茶等茶树品种的肥壮单芽。

5.1.2 白牡丹：福安大白茶、福云6号、福云7号、福云595、福鼎大白茶、福鼎大毫茶等茶树品种的一芽一叶、一芽二叶。

5.1.3 花香白牡丹：茗科1号（金观音）、黄观音、金牡丹、紫玫瑰等适制白茶茶树品种的一芽二叶至一芽三叶。

5.1.4 贡眉：坦洋菜茶有性群体种的一芽二叶至一芽三叶。

5.1.5 寿眉：适制白茶茶树品种的嫩梢及叶片。

5.1.6 紧压白毫银针：白毫银针。

5.1.7 紧压白牡丹：白牡丹。

5.1.8 紧压花香白牡丹：花香白牡丹。

5.1.9 紧压贡眉：贡眉。

5.1.10 紧压寿眉：寿眉。

5.2 加工要求

加工应符合附录A的规定。

5.3 感官品质要求

5.3.1 基本要求

品质正常，无异味、无异嗅、无劣变，不得含有非茶类夹杂物。

5.3.2 感官品质

5.3.2.1 白毫银针应符合表1的要求。

表1 白毫银针感官品质

级别	外形				内质			
	叶态	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	芽针肥壮挺直 白毫显露	匀整	洁净	银灰白 富有光泽	鲜纯 毫香显露	清鲜甘醇 毫味足	浅杏黄 清澈明亮	肥壮软嫩 明亮
一级	芽针秀长 白毫较显	匀整	洁净	银灰白	清纯 毫香显	清醇爽口 毫味显	杏黄 清澈明亮	嫩匀明亮

5.3.2.2 白牡丹应符合表2的要求。

表2 白牡丹感官品质

级别	外形				内质			
	叶态	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	芽肥壮、芽叶连枝、茸毛显	匀整	洁净	灰绿润	鲜嫩、清纯、毫香显	清醇爽口 毫味显	浅黄、清澈明亮	芽叶肥嫩 明亮
一级	芽较壮、芽叶连枝、茸毛较显	匀整	较洁净	灰绿较润	较鲜嫩、清纯有毫香	较清醇、有毫味	黄、清澈明亮	芽叶嫩、软亮
二级	芽尚显、稍有平展叶	较匀整	有少量黄绿片	灰绿	浓纯 稍有毫香	较清醇	橙黄	芽叶软嫩 稍有红张
三级	芽小、叶缘略卷、有平展叶、破张叶	尚匀整	稍夹黄片 腊片	灰绿稍暗	浓尚纯	尚醇厚	橙黄稍暗	叶张尚软 有破张、红张

5.3.2.3 花香白牡丹应符合表3的要求。

表3 花香白牡丹感官品质

级别	外形				内质			
	叶态	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	芽显、芽叶连枝、叶张幼嫩、叶缘垂卷	匀整	洁净	灰绿润	花香显	清醇、水中花香显	黄、清澈明亮	芽叶嫩亮 匀齐
一级	芽较显、芽叶连枝、叶张嫩、叶缘尚卷	匀整	较洁净	灰绿较润	花香较显	醇厚 水中有花香	橙黄明亮	芽叶软亮 较匀齐
二级	芽尚显、叶张尚嫩、略有破张	较匀整	略夹黄绿片	尚灰绿 稍带褐色	花香尚显	较醇厚、水中稍有花香	橙黄较亮	芽叶较软亮、 稍有红张
三级	芽小、叶态尚卷稍平、有破张	尚匀整	有黄绿片、腊片	尚灰绿 略有红张	清香	浓尚醇	橙黄	叶张尚软 有破张、红张

5.3.2.4 贡眉应符合表4的要求。

表4 贡眉感官品质

级别	外形				内质			
	叶态	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	叶态卷毫心显	匀整	洁净	灰绿或墨绿	鲜嫩有毫香	清醇爽口	浅黄、明亮	有芽尖叶张嫩亮
一级	叶态尚卷毫心较显	较匀	较洁净	尚灰绿	鲜纯	醇厚较爽	黄、明亮	稍有芽尖、叶张软尚亮
二级	叶态略卷稍展、有破张	尚匀	稍夹黄片、腊片	灰绿稍暗稍带红张	浓纯	浓厚	橙黄、较亮	叶张尚软、稍摊、有红张

5.3.2.5 寿眉应符合表5的要求。

表5 寿眉感官品质

级别	外形				内质			
	叶态	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
一级	叶态略卷稍展	较匀	尚洁净	尚灰绿	纯正	醇厚	浅橙黄	叶张软尚亮
二级	叶态略卷稍展、有破张	尚匀	夹黄片少量腊片	尚灰绿稍暗有红张	较纯正	尚浓厚	橙黄	叶张较粗、稍摊、有红张

5.3.2.6 紧压白茶应符合表6的要求。

表6 紧压白茶感官品质

项目	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
紧压白毫银针	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、毫香显	清醇毫味显	浅黄明亮	芽较肥壮软嫩
紧压白牡丹	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，有毫	浓纯有毫香	醇厚有毫味	橙黄明亮	芽叶软嫩
紧压花香白牡丹	外形端正匀称、松紧适度，表面较平整、无脱层，不洒面；色泽灰绿带毫尖	花香较显	醇厚、水中有花香	橙黄明亮	芽叶软嫩
紧压贡眉	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	浓纯	浓厚	橙黄较亮	有芽尖叶张软较嫩
紧压寿眉	外形端正匀称、松紧适度，表面较平整；色泽灰褐	纯正	浓尚纯	橙黄或橙红	叶张尚软、有红张、破张

5.4 理化指标

理化指标应符合表 7 的要求。

表 7 理化指标

项目 指标	水分 (质量分数) /%	总灰分 (质量分数) /%	粉末 (质量分数) /%	水浸出物 (质量分数) /%	茶梗 (质量分数) /%
白毫银针	≤8.0	≤6.5	/	≥30	/
白牡丹					
花香白牡丹					
贡眉					
寿眉					
紧压白毫银针	≤8.5	≤7.0	/	≥36.0	不得检出
紧压白牡丹			≥34.0	不得检出	
紧压花香白牡丹			≥34.0	不得检出	
紧压贡眉			≥34.0	≤2.0	
紧压寿眉			≥32.0	≤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 卫生指标

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 检验方法

6.1 取样

取样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 感官品质

感官品质检验按 GB/T 23776 的规定执行。

6.3 理化指标

6.3.1 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

6.3.2 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

6.3.3 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3.4 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

6.3.5 茶梗检验按 GB/T 9833.1-2013 附录 A 的规定执行。

6.4 卫生指标

6.4.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.4.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

6.5 净含量

净含量检验按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

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。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、粉末、茶梗和净含量。

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标准第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

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍取样，对不合格项进行复检，以复检结果为准。

8 标志标签

产品的标志标签应符合《食品标识管理规定（修订版）》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的规定。

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

产品贮存应符合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。

国家标准

附 录 A
(规范性附录)
福安白茶加工技术

A.1 加工基本条件

加工基本条件应符合 GH/T 1077 的规定。

A.2 白茶加工技术

A.2.1 白茶加工工艺流程

鲜叶→萎凋→干燥→毛茶→拣剔→拼配匀堆→复烘→装箱(包装)→成品茶。

A.2.2 白茶初制技术

A.2.2.1 鲜叶验收和摊放

A.2.2.1.1 鲜叶进厂应分级验收,分别摊放。晴天叶与雨(露)水叶分开,上午采的与下午采的分开,不同嫩度、不同品种的分开。

A.2.2.1.2 鲜叶摊放场所应清洁卫生、阴凉、通风,防雨、防雾、避免阳光直射。

A.2.2.2 萎凋

A.2.2.2.1 萎凋方式:自然萎凋、加温萎凋或复式萎凋。

A.2.2.2.2 摊叶量:加工白毫银针,应把原料茶芽均匀薄摊在水筛、萎凋帘上,不重叠;加工白牡丹、花香白牡丹、贡眉和寿眉,水筛、萎凋帘摊叶厚 1cm~3cm,萎凋槽摊叶厚 10cm~20cm。

A.2.2.2.3 萎凋温湿度:自然萎凋,春茶室内温度 18℃~25℃、相对湿度 67%~80%为宜,夏秋茶室内温度 25℃~35℃、相对湿度 60%~75%为宜;加温萎凋,室内温度 25℃~35℃;相对湿度 65%~70%为宜。

A.2.2.2.4 萎凋时间:自然萎凋时间 48h~60h;加温萎凋时间 18h~30h;复式萎凋时间 30h~40h。

A.2.2.2.5 萎凋程度:萎凋叶含水率 20%左右,叶片不贴筛,毫色发白,叶色由浅绿转为深绿,芽尖与嫩梗显“翘尾”,叶缘垂卷,叶态呈汤匙状,青气消失,清香显露时即可结束萎凋。

A.2.2.3 干燥

干燥温度 60℃~100℃,摊叶厚度约 4cm(白毫银针 0.5cm~1.0cm),历时 60min~90min,慢速烘至含水率 8%左右。

A.2.3 白茶精制技术

A.2.3.1 拣剔

A.2.3.1.1 应按级别进行,动作宜轻以防芽叶断碎。

A.2.3.1.2 白毫银针拣去焦红、红变、暗红、发黑的银针,以及绽开芽、叶片和各种夹杂物。

A.2.3.1.3 特级白牡丹(以下均含花香白牡丹)拣去蜡叶、黄叶、红张叶、梗片、粗老叶及非茶类夹杂物;一级、二级白牡丹拣去蜡叶、黄叶、粗老叶、梗片及非茶类夹杂物;三级白牡丹拣去梗片和非茶类夹杂物。

A.2.3.1.4 特级贡眉拣去蜡叶、黄叶、红张叶、粗老叶及非茶类夹杂物;一级贡眉拣去蜡叶、黄叶及

非茶类夹杂物；二级贡眉拣去非茶类夹杂物。

A. 2. 3. 1. 5 寿眉拣去非茶类夹杂物。

A. 2. 3. 1. 6 经拣别的各堆号茶,应按级(批)、按堆、按号放置,注明标志。

A. 2. 3. 2 拼配匀堆

分别扦取本批加工的各堆号茶进行开汤审评,鉴定品质,并按各堆号茶数量比例拼配小样,对照标准样或贸易样,对各项品质因子高、低进行调整,符合要求后按数量比例打堆拼和。匀堆后再次扦取小样与标准样或贸易样对照复核。

A. 2. 3. 3 复烘

白毫银针复烘温度 80℃~85℃,白牡丹复烘温度 90℃~110℃,贡眉和寿眉复烘温度 110℃~120℃,复烘时间 10min~15min,烘至含水率≤6%为宜。

A. 2. 3. 4 装箱(包装)

复烘后的茶叶须趁热装箱(包装),要求动作轻柔,用“三倒三摇”法、分层抖动,不得重压。

A. 3 紧压白茶加工技术

A. 3. 1 紧压白茶加工工艺流程

白毫银针、白牡丹、花香白牡丹、贡眉、寿眉→称量→蒸压→定型→干燥→成品包装。

A. 3. 2 称量

根据不同产品规格准确称取原料。称茶量按公式(1)计算

$$M_1 = M_2 \times (1 - MC_2) / (1 - MC_1) + M_3 \dots\dots\dots (1)$$

式中: M_1 ——称茶量(g)

M_2 ——产品净含量(g)

M_3 ——加工过程中损耗量(g)

MC_1 ——原料含水率(%)

MC_2 ——产品含水率(%)

A. 3. 3 蒸压、定型

蒸汽温度宜保持在 100℃~120℃。蒸茶时间:紧压白毫银针 15s~20s,紧压白牡丹、紧压花香白牡丹和紧压贡眉 10s~15s,紧压寿眉 20s~35s。待蒸汽冒出茶面,茶叶变软时即可压制;压力 30KN~50KN,保压时间:紧压白毫银针 40s~60s,紧压白牡丹、紧压花香白牡丹和紧压贡眉 20s~60s,紧压寿眉 80s~140s。

A. 3. 4 干燥

干燥温度 40℃~60℃、干燥时间 24h~70h;含水率宜≤6%。

A. 4 质量管理

A. 4. 1 加工过程的卫生管理、质量安全控制应符合 GB 14881 的规定。加工过程不得添加任何非茶类物质。

- A. 4. 2 应建立质量安全可追溯管理体系。原料采购、验收、贮存以及加工过程各道工序应有相应的记录。相关记录保存期限不得少于 2 年。
- A. 4. 3 应具备与出厂检验项目相适应的检验室和检验能力，对出厂产品逐批进行检验。
-

全国团体标准信息平台