

ICS 67.140.10

C 15

# 景谷傣族彝族自治县茶业协会

## 团体标准

T/JGCYXH 001-2022

### 景谷大白茶

Jing Gu Big White Tea

2022-05-21 发布

2022-05-21 实施

景谷傣族彝族自治县茶业协会

发布

## 目 录

前 言 .....	I
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 类型和实物标准样 .....	3
4.1 类型 .....	3
4.2 实物标准样 .....	3
5 要求 .....	3
5.1 产地环境条件 .....	3
5.2 茶树种植及茶园管理 .....	4
5.3 鲜叶 .....	5
5.4 茶叶加工 .....	5
5.5 产品质量要求 .....	6
6 试验方法 .....	8
6.1 取样和试样制备 .....	8
6.2 感官品质检验 .....	8
6.3 理化指标检验 .....	8
6.4 安全性指标检验 .....	9
6.5 净含量检验 .....	9
7 检验规则 .....	9
7.1 抽样检验 .....	9
7.2 出厂检验 .....	9
7.3 型式检验 .....	9
7.4 判定规则 .....	9
8 标志、包装、运输、贮存 .....	10
8.1 标志 .....	10
8.2 包装 .....	10

8.3 运输 .....	10
8.4 贮存 .....	10
8.5 保质期 .....	10
附录 1 .....	11

全国团体标准信息平台

## 前 言

本标准根据原国家质量监督检验检疫总局颁布的 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》，起草制定。

本标准执行 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，本标准参考了 GB/T 22291-2017《白茶》、GB/T 31751-2015《紧压白茶》、GB/T 14487-2017《茶叶感官审评术语》、T/YNTCA 007-2021《云南大叶种白茶》等标准及产品生产实际。

本标准由景谷傣族彝族自治县茶业协会提出并归口。

本标准主要起草单位：云南省农业科学院茶叶研究院、云南省农业大学、普洱市茶叶科学研究所、普洱市普洱茶研究院、景谷傣族彝族自治县茶叶和特色生物产业发展中心、普洱市茶咖中心、景谷傣族彝族自治县茶业协会、云南景谷白龙茶业股份有限公司、景谷三和茶业有限公司、景谷上根茶厂、云南景谷茶厂有限公司、景谷傣族彝族自治县云春茶厂、景谷双龙茶林有限公司、景谷邦海茶业有限公司、景谷大富茶业有限公司、景谷博思文慕茗古茶厂、景谷马厰农民茶叶专业合作社、景谷陈记茶叶农民专业合作社、景谷水平茶叶专业合作社、景谷润老奶茶叶专业合作社、云南秧塔大白茶有限公司、景谷大润茶叶有限公司、景谷彩程茶叶有限公司、景谷黄草坝茶叶农民专业合作社、景谷联合彝婆茶叶商贸有限公司、景谷天成顺宏古树茶厂、景谷精制茶厂、景谷木深源茶业有限公司、景谷鸿峰贸易有限公司、景谷三财云茶业有限公司、景谷秧白茶业有限公司、普洱南彩山茶业加工专业合作社、景谷茶家寨茶叶专业合作社、景谷祖贤埝茶叶种植场、云南景未茶叶有限公司、景谷鑫耀茶叶专业合作社、景谷原野茶叶初制所、景谷谷源生香茶厂、景谷顺茶茶叶专业合作社、景谷心上仁茶厂、景谷黄草坝茶叶农民专业合作社、景谷万润利茶叶有限公司、景谷永平华源茶叶专业合作社、景谷水平茶叶种植专业合作社、景谷石戴帽茶厂、普洱大韵茶业有限公司、普洱市思茅区质量技术事务所、景谷通达香气茶叶专业合作社、景谷曼景兰商贸有限公司、保亿搭茶业有限公司、景谷迎松茶业有限公司、景谷如军韵香古白园茶叶专业合作社、景谷馨茗茶业有限公司。

本标准主要起草人：梁名志、吕才有、朱兴正、熊昌云、赵远艳、张文杰、廖胜强、陆传坤、董来学、刘学云、杨显宏、刘刚、张正勇、温元森、徐世坤、胡皓明、竹志坤、邱评、陈林军、李桂荣、杨晓林、石凤益、陈明军、周启荣、茹忠伟、李大昌、胡大蔚、谢文章、董尚友、周秀芳、李其伟、刀敏、谢富、何格、刘松志、李如贵、刘兴平、查昌良、邱成龙、陶昱帆、周小波、付敏、纪开国、师科文、邱艳、董尚友、谢太华、陶盈丽、周启荣、罗忠城、李兴明、刘明鑫、罗宗成、马宗琴、李如超、李红秋、如军、陈明贵。

# 景谷大白茶

## 1 范围

本标准规定了景谷大白茶的术语和定义、类型和实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以景谷县境内景谷大白茶品种的鲜叶为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺过程制成的白茶。

## 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，凡是注日期的引用文件，仅该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 14881	食品生产通用卫生规范
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 23776	茶叶感官审评方法
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/T 23776	茶叶感官审评方法
GB/T 14487	茶叶感官审评术语
GB/T 8311	茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 8305	茶 水浸出物测定
GB/T 4789.3	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 9833.1	紧压茶 第1部分:花砖茶
GB/T 22291	白茶
GB/T 3175	紧压白茶
GB/T 191	包装储运图示标志
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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/T 30375	茶叶贮存
GH/T 1070	茶叶包装通则
NY/T 5018	茶叶生产技术规程
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
T/YNTCA 007	云南大叶种白茶

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》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 景谷大白茶 (Jinggu Big White Tea)

以景谷县境内景谷大白茶品种的鲜叶为原料,经过萎凋、干燥、精制、蒸压定型干燥或不蒸压定型干燥、包装等特定工艺制成的白茶。按外形分为景谷大白茶散茶和景谷大白茶紧压茶。

#### 3.2 景谷大白茶品种 (*Camellia sinensis* var. *Pubilimba* cv. *Jinggu-dabaicha*)

指以景谷县民乐镇秧塔大白茶茶树为原种,经有性或无性繁育而形成的一类茶树的总称。

#### 3.3 白龙须 (Bai Long Xu)

以景谷县境内景谷大白茶品种的单芽为原料,经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺制成的白茶产品。

#### 3.4 月美人 (Yue Mei Ren)

以景谷县境内景谷大白茶品种的一芽一叶为原料,经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺制成的白茶产品。

#### 3.5 月光白 (Yue Guang Bai )

以景谷县境内景谷大白茶品种的一芽二叶为主原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺制成的白茶产品。

### 3.5 月光寿 (Yue Guang Shou)

以景谷县境内景谷大白茶品种的一芽二、三、四叶及同等嫩度对夹叶为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺制成的白茶产品。

## 4 类型和实物标准样

### 4.1 类型

景谷大白茶按外观形态分为景谷大白茶散茶、景谷大白茶紧压茶。

4.1.1 景谷大白茶散茶根据原料要求的不同，分为白龙须、月美人、月光白、月光寿四种产品。

4.1.2 景谷大白茶紧压茶以景谷大白茶散茶为原料压制各种形状。

### 4.2 实物标准样

#### 4.2.1 景谷大白茶散茶

根据景谷大白茶散茶的品质要求，制作实物标准样，每三年更换一次，实物标准样为每种产品品质的最低界限。

#### 4.2.2 景谷大白茶紧压茶

以景谷大白茶散茶为对应，每五年更换一次，实物标准样为每种产品品质的最低界限。

## 5 要求

### 5.1 产地环境条件

#### 5.1.1 地理

景谷县境内适合景谷大白茶栽培和加工的区域，为东经 100° 02' —101° 07'、北纬 22° 49' —23° 52' 之间。茶园主要分布于海拔 1000~2000 米之间的半山区、山区。

#### 5.1.2 气候

景谷大白茶生产区域属亚热带山原季风气候类型，年降水量为 1354 毫米、蒸发量 1916.4 毫米、平均雨日数 164.1 天、平均气温 22.1℃，≥10° 的积温为 7360.9℃；年平均日照时数 2065.3 小时。具有“立体气候”特点，垂直变化明显，呈多样化。

### 5.1.3 土壤

景谷大白茶产地土壤为砖红壤、赤红壤，pH 值 4.0~6.5，土层深厚，土壤疏松，排水良好。

## 5.2 茶树种植及茶园管理

### 5.2.1 园地规划与开垦

按 T/YNTCA 007-2021 的有关规定执行。

### 5.2.2 种苗繁育与移栽

#### 5.2.2.1 种苗繁育

种苗繁育有无性繁殖和有性繁殖。无性繁殖一般在 9~11 月份，选用腋芽饱满、无病虫害的健壮短穗扦插繁殖；有性繁殖一般在 10~11 月，选用饱满、成熟、无病虫害的茶籽进行播种繁育。

#### 5.2.2.2 茶苗移栽

茶苗移栽时间为 6~7 月，采用单行单株方式种植，大行距 150~200 厘米，株距 40~50 厘米。

### 5.2.3 茶园管理

#### 5.2.3.1 中耕管理

一般每年两次。5 月~6 月进行浅耕一次，深度 10~15 厘米；11 月~12 月深耕一次，深度 20~25 厘米。

#### 5.2.3.2 培肥管理

施用的肥料种类按照 NY/T 5018 的规定执行。基肥以有机肥为主，结合茶园深耕，亩施有机肥 1000~2000 千克或饼肥 150~200 千克。结合茶园浅耕进行追肥，亩施尿素或三元复合肥 10~20 千克。古茶园不施用化肥，可施用有机肥。

#### 5.2.3.3 茶树修剪

幼龄茶园一般定型修剪三次以上，嫁接改造茶园需定型修剪 2 次；投产茶园根据茶树的树龄、生长势等适时进行轻修剪、深修剪、重修剪或台刈。

#### 5.2.3.4 病虫草害防治

遵循“预防为主、综合防治”的方针，按照“安全、高效、低毒、低残留”的要求，优先采用农业防治，大力推广物理防治和生物防治，按 NY/T 5018 中附录 A、附录 B 允许使用的农药进行化学防治，

禁止使用 NY/T 5018 中附录 C 中的农药，化学防治严格控制施药量与安全间隔期。古茶园按照“无污染”的要求，不施用化学合成药剂。

#### 5.2.3.5 老茶园嫁接改造

嫁接一般在 1~2 月份进行。选用半木质化、带一至二个腋芽的景谷大白茶短穗为接穗，采用芽接法进行嫁接改造。

### 5.3 鲜叶

#### 5.3.1 鲜叶采摘

根据景谷大白茶品种鲜叶特性和景谷大白茶加工要求，采用手工采摘。

#### 5.3.2 鲜叶装运

用透气良好的竹筐进行盛装鲜叶，放置于清洁、阴凉处，杜绝混入有异味、有毒、有害物质。

#### 5.3.3 鲜叶质量

鲜叶应保持芽叶完整、鲜嫩、匀净，无红变，无污染和其它非茶类夹杂物。鲜叶质量应符合表 1 的规定。

表 1 茶鲜叶要求

类型	芽叶组成%
白龙须	单芽 100%
月美人	一芽一叶 100%
月光白	一芽二叶 $\geq 90\%$ ，一芽三叶及同等嫩度对夹叶 $\leq 10\%$
月光寿	一芽二、三、四叶及同等嫩度对夹叶混采 $\leq 100\%$

### 5.4 茶叶加工

#### 5.4.1 加工环境

符合 GB 14881 的规定。

#### 5.4.2 加工工艺流程

##### 5.4.2.1 景谷大白茶散茶

鲜叶→萎凋→干燥→拣剔→包装等

## 5.4.2.2 景谷大白茶紧压茶

景谷大白茶散茶→称量→蒸压→干燥→包装等

## 5.5 产品质量要求

## 5.5.1 品质

## 5.5.1.1 基本要求

品质正常，不含有非茶类物质和添加剂，无异味，无劣变。

## 5.5.1.2 感官品质

## 5.5.1.2.1 景谷大白茶散茶

应符合表 2 要求

表 2 景谷大白茶散茶感官品质特征

产品	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
白龙须	芽头肥壮、满披白毫	匀整	匀净	银白鲜润	毫香显	鲜醇	浅黄明亮	黄绿肥硕
月美人	芽叶肥硕、显毫	匀整	匀净	银绿光润	清香浓郁	鲜甜回甘	浅黄明亮	黄绿匀嫩
月光白	芽叶舒展、显毫	匀整	匀净	白底褐面	甜香纯正	鲜醇回甘	黄亮	绿黄带红张

月光寿	粗壮、舒展、带茎梗	较匀整	较匀净	白褐相间或灰绿带褐	纯正	醇和	黄明	自然舒展带梗
-----	-----------	-----	-----	-----------	----	----	----	--------

#### 5.5.1.2.2 景谷大白茶紧压茶

景谷大白茶紧压茶外形色泽银白或黄褐，形状端正匀整、松紧适度、不起层脱面，洒面茶应包心不外露；内质香气清纯，滋味鲜甜回甘，汤色黄亮，叶底肥壮较匀亮。

#### 5.5.2 理化指标

景谷大白茶应符合表 3 的规定。

表 3 景谷大白茶理化指标

项 目	指 标	
	散茶	紧压茶
水分(质量分数)%	≤ 8.5	13
总灰分(质量分数)%	≤ 7.5	8.0
粉末(质量分数)%	≤ 0.8	—
水浸出物(质量分数)%	≥ 38.0	38.0

#### 5.5.3 安全性指标

景谷大白茶安全性指标应符合表 4 的规定。

表 4 景谷大白茶安全性指标

项目	指标
顺式氰戊菊酯/(mg/kg)	$\leq 2.0$
敌敌畏/(mg/kg)	$\leq 0.1$
啶硫磷/(mg/kg)	$\leq 0.2$
其他农药残留限量指标	应符合 GB 2763 的规定
污染物限量指标	应符合 GB 2762 的规定
注：其他安全性指标按国家相关强制性标准规定执行。	

#### 5.5.4 净含量

预包装景谷大白茶净含量的允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 取样和试样制备

6.1.1 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.1.2 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

### 6.2 感官品质检验

参考 GB/T 23776 规定的方法，按 T/YNTCA 007-2021 附录 A 执行。

### 6.3 理化指标检验

6.3.1 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

6.3.2 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

6.3.3 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

6.4.4 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

#### 6.4 安全性指标检验

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；

6.4.3 大肠杆菌、致病菌按 GB 4789.3 和 GB 4789.4、GB 4789.10 的规定执行。

#### 6.5 净含量检验

预包装景谷大白茶产品净含量检验按 JJF 1070 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

景谷大白茶紧压茶计算按 GB/T 9833.1 中附录 C 的规定执行。

### 7 检验规则

#### 7.1 抽样检验

7.1.1 组批：以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一批。

7.1.2 抽样：按 GB/T 8302 的规定进行。

#### 7.2 出厂检验

每批产品均需由生产企业质量检验部门抽检，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：感官品质、水分、粉末、净含量。

#### 7.3 型式检验

产品正常生产情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目。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) 出厂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，又恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

#### 7.4 判定规则

7.4.1 检验结果的全部项目均符合本标准规定的要求，判定为合格；检验结果中有任一项不合格时，则判定为不合格。

7.4.2 在符合本标准的贮存条件下，景谷大白茶感官品质会发生转化，本标准 5.5.1.2 规定的感官指标仅作为该产品出厂检验时的判定依据。

7.4.3 对检验结果有异议时，可进行复检。凡劣变、有污染、有异气味和微生物指标不合格的产品，均不得复检；其余项目不合格时，可对备样进行复检，也可按 GB/T 8302 加倍取样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，产品标签应符合 GB 7718 的规定。真实反映产品的属性（如：景谷大白茶散茶（类型）或景谷大白茶紧压茶、配料、净含量、生产者经销者名称、地址及联系方式、生产日期、保质期、贮存条件、产品标准号、食品生产许可证编号等），标签、标识文字须清晰可见。

### 8.2 包装

8.2.1 包装应符合 GB/T 1070 的规定。包装应牢固、洁净、防潮，能保护茶叶品质，便于长途运输。

8.2.2 接触茶叶的内包装材料应符合 GB 4806.7 或 GB 4806.8 的规定，包装容器应干燥、清洁、卫生安全、无异味。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。

8.3.2 运输时应防雨、防潮、防暴晒。

8.3.3 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

### 8.5 保质期

在符合本标准的贮存条件下，景谷大白茶适宜长期保存。

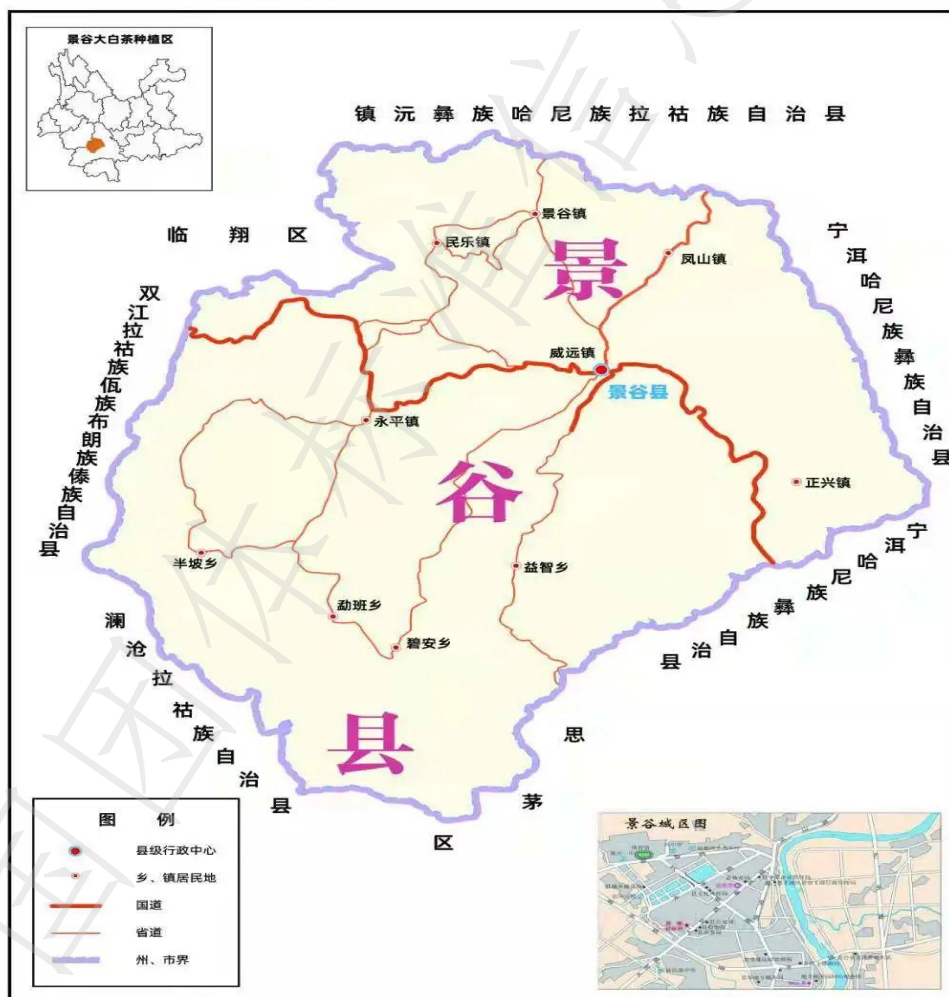
## 附录 1

(规范性附录)

## 景谷大白茶保护范围图

景谷大白茶产品范围见图 1.1

## “景谷大白茶”地理区域保护范围



注：1) 图示为景谷大白茶保护范围；

2) 景谷大白茶产地保护范围为云南省普洱市景谷傣族彝族自治县，经纬度为：东经 $100^{\circ} 02'$ — $101^{\circ} 07'$ 、北纬 $22^{\circ} 49'$ — $23^{\circ} 52'$ 。