

# 团 体 标 准

T/CSTE 00039—2022

## 福鼎栀子花白茶

Gardenias white tea of FuDing

2022 年 6 月 24 日发布

2022 年 7 月 1 日实施

## 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。

本文件由福鼎市福鼎黄栀子协会提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：中国白茶研究院、福鼎市茶业科学研究所、福鼎市福鼎黄栀子协会、福鼎市林业局、福鼎市市场监督管理局、福建广林福茶业有限责任公司、福鼎市鼎科农业发展有限公司、大园瑞草（福建）茶业有限公司、福鼎市广泰茶业有限公司、福建栀语农业发展有限公司、福鼎市山邦农业专业合作社、福建正元生态农业发展有限公司

本文件主要起草人：赵乃华、孙威江、阙玉林、林型坐、陈小春、孔悦平、林时密、卓新武、雷顺号、梁飞礼、谢渐峰、阙忠熠、王莹、武江丽

本文件为2022年第一次发布。

## 福鼎栀子花白茶

## 1 范围

本文件规定了福鼎栀子花白茶的产品分类与实物标准样、要求、试验方法、检验规则及标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于福鼎栀子花白茶。

## 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，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 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 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/T 23776      | 茶叶感官审评方法           |                      |
| GB/T 22291      | 白茶                 |                      |
| GB/T 31751      | 紧压白茶               |                      |
| GB/T 32743      | 白茶加工技术规范           |                      |
| GB/T 22292-2017 | 茉莉花茶标准             |                      |
| 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            |
| GH/T 1070       | 茶叶包装通则             |                      |
| GB/T 30375      | 茶叶贮存               |                      |
| 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

## 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 福鼎栀子花白茶

在福建省福鼎市行政辖区内的自然生态环境条件下,选用福鼎白茶为基本原料,加入适量福鼎栀子花通过拼和、窞制、拣剔或蒸压、烘焙等特殊加工工艺制作而成,具有特定品质特征的福鼎栀子花白茶。

### 3.2 工艺流程

#### 3.2.1 窞制型福鼎栀子花白茶

以福鼎白茶为基本原料,采用福鼎栀子鲜花窞制,通过茶花拌和、通花散热、起花、拣剔、烘焙等特定工艺制成。

#### 3.2.2 紧压型福鼎栀子花白茶

以福鼎白茶为基本原料,加入适量福鼎栀子花拼和,经窞制、分挑花和不挑花两种,然后蒸压、烘焙等特定工艺过程制成。

### 3.3 栀子花干

栀子花鲜花经窞制茶叶后,花色转黄、呈卷曲干花状。

## 4 产品分类与实物标准样

### 4.1 产品分类

福鼎栀子花白茶根据福鼎白茶原料和制作工艺的区别分为:窞制型福鼎栀子花白茶和紧压型福鼎栀子花白茶等两种。

### 4.2 实物标准样

各产品等级均设置实物标准样,为每级的最低标准,每3年换样一次。实物标准样制作规程按GB/T 18795 的规定执行。

## 5 要求

### 5.1 原料要求:

5.1.1 福鼎白茶按 GB/T 22291 的规定执行;

5.1.2 福鼎黄栀子为茜草科栀子属栀子[Gardenia jasminoides J.Ellis],产自福鼎行政区域内,地理标志范围坐标为东经 120° 11' 00" ~120° 25' 00",北纬 25° 09' 00" ~27° 22' 00"。福鼎栀子花其特征,花开六瓣,洁白、有特定的栀子花香、香气浓郁,开放度 90%-100%,无变质,无杂质、无病虫、无异味。雨天不采,露水未干不采。

### 5.2 基本要求

品质正常,无异味、无异嗅、无劣变,不得含有任何添加剂。

### 5.3 符合感官指标

5.3.1 窈制型福鼎椈子花白茶各级感官指标应符合表 1 的要求。

5.3.2 拼和型福鼎椈子花白茶各级感官指标应符合表 2 的要求。

窈制型福鼎椈子花白茶感官指标表 1

| 级别 | 项目                    |     |         |        |              |             |       |          |
|----|-----------------------|-----|---------|--------|--------------|-------------|-------|----------|
|    | 外形                    |     |         |        | 内质           |             |       |          |
|    | 叶态                    | 整碎  | 净度      | 色泽     | 香气           | 滋味          | 汤色    | 叶底       |
| 特级 | 以福鼎白茶银针为原料,芽针肥壮挺直     | 匀整  | 洁净      | 尚银白、匀亮 | 毫香浓郁、花香清新持久  | 甘醇甜爽,有椈子味   | 杏黄明亮  | 软亮匀齐、肥壮  |
| 一级 | 以福鼎白茶牡丹为原料,毫心较显尚壮叶张垂卷 | 匀整  | 洁净      | 较灰绿、尚匀 | 鲜爽,毫香显、花香较持久 | 甘醇爽口,尚有椈子花味 | 橙黄明亮  | 软亮匀齐叶张肥嫩 |
| 二级 | 以福鼎白茶寿眉为原料,叶态尚紧卷      | 尚匀整 | 尚洁净、稍有梗 | 暗绿、有红张 | 纯淡略显毫香尚花香较持久 | 醇厚、较浓椈子花味   | 橙黄较明亮 | 尚软亮、尚匀齐  |

紧压型福鼎椈子花白茶感官指标表 2

| 产品名称        | 项目  |              |          |      |         |
|-------------|---|--------------|----------|------|---------|
|             | 外形(分含花或不含花)   | 内质           |          |      |         |
|             |   | 香气           | 滋味       | 汤色   | 叶底      |
| 紧压白毫银针椈子花白茶 | 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 分有花干和无花干两种    | 清纯、有毫香、花香足   | 甘醇、爽口毫味显 | 杏黄明亮 | 肥厚软嫩    |
| 紧压白牡丹椈子花白茶  | 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,带毫 分有花干和无花干两种 | 浓纯、有毫香、椈子花香显 | 甘醇、有毫味   | 橙黄明亮 | 叶张软嫩有芽心 |

|              |   |                 |       |       |             |
|--------------|---|-----------------|-------|-------|-------------|
| 紧压贡眉<br>子花白茶 | 紧压贡眉 外形端正匀称、松紧适度，表面较平整；色泽灰黄夹红<br>分有花干和无花干两种 | 浓纯、有<br>栀子花香    | 浓厚    | 橙黄明亮  | 尚软嫩、带红张     |
| 紧压寿眉<br>子花白茶 | 紧压寿眉 外形端正匀称、松紧适度，表面较平整；色泽灰褐<br>分有花干和无花干两种   | 浓厚、稍粗、带有<br>栀花香 | 浓厚、稍粗 | 深黄或泛红 | 略粗、有破张、带泛红叶 |

#### 5.4 理化指标表

理化指标应符合表 3 规定。

表3 理化指标

| 项 目                | 指 标   |
|--------------------|-------|
| 水分（质量分数）/%         | ≤8.0  |
| 总灰分（质量分数）/%        | ≤6.5  |
| 水浸出物（质量分数）/%       | ≥32.0 |
| 碎茶（质量分数）/%         | ≤1.5  |
| 窰制型栀子花干（质量分数）/%    | ≤1.0  |
| 紧压型不含花栀子花干（质量分数）/% | ≤1.0  |
| 紧压型含花型栀子花干（质量分数）/% | ≤12.0 |

#### 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 试验方法

#### 6.1 感官品质

感官品质检验按 GB/T 23776 的规定执行。

#### 6.2 理化指标

6.2.1 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.3 灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.4 栀子花干检验按 GB/T22291-2017 的规定执行。

6.2.5 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

### 6.3 质量安全指标

6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

### 6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 取样

7.1.1 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。

7.1.2 取样按 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、粉末和净含量。

#### 7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准第 5 章规定的项目，检验周期每年 1 次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 如原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c) 国家法律规定提出型式检验要求时。

### 7.3 判定规则

按本标准第 5 章规定的项目，任一项目不符合规定，均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 的规定加倍取样，并对所争议的项目进行复检，以复检结果为准。

## 8 标志标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志标签

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，产品的标签应符合 GB 7718 和《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》的规定。

### 8.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

### 8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时必须有防雨、防潮、防暴晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

## 10 保质期

含花紧压型产品保质期 36 个月；不含花窰制型、紧压型产品在清凉、干燥、无异味条件下可长期保存。

---