

ICS 67.140.10

CCS X 55

T/SCTSS

四川省茶叶学会团体标准

T/SCTSS 05-2023

沐川紫茶 第2部分：白茶

2023-03-14 发布

2023-03-24 实施

四川省茶叶学会

发布

前 言

本文件按 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由沐川县茶业协会提出。

本文件由四川省茶叶学会归口管理。

本文件起草单位：四川农业大学、四川精制茶学研究院、四川省茶叶学会、沐川县茶业协会、沐川县农业农村局、乐山市茶产业发展中心、四川一枝春茶业有限公司。

本文件主要起草人：杜晓、唐茜、何涛、聂枫宁、边金霖、杨洋、杨昌银、倪桥川、晏文平、薛晓飞、郑超文、梁琪惠、余振怀、高婧斐。

本文件为首次发布。

沐川紫茶 白茶

1 范围

本文件规定了沐川紫茶·白茶的术语和定义，产品分类与实物标准样，要求，试验方法，检验规则，标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于沐川茶区范围内，以经国家品种登记的紫色芽叶茶树 [Camellia sinensis (Linnaeus) O. Kuntze] 采摘的鲜叶（嫩芽、嫩叶、嫩梢）为原料（花青素含量不低于2%），经萎凋、干燥、拣剔等工序加工而成的具有特定品质特征的沐川紫茶·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 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 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 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

国家质量监督检验检疫总局公告《中华人民共和国地理标志保护产品专用标志》[2005]第151号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 沐川紫茶·白茶

以沐川茶区种植的国家登记品种紫色芽叶茶树所产鲜叶(嫩芽、嫩叶、嫩梢)为原料(花青素含量不低于2%),按白茶的萎凋、回潮、做形、烘焙、拣剔、拼配等基本工艺所制成的沐川紫茶·白茶产品。

3.2 沐川·紫雪芽

以沐川紫茶品种茶树的嫩芽叶(一芽一叶)为主要原料,经萎凋、并筛、回潮、理条、初烘、分选、拣剔、烘焙、拼配等工序加工而成的具有特定品质特征的紫色“白毫芽形”白茶。

3.3 沐川·紫牡丹

以沐川紫茶品种茶树的嫩芽叶(一芽一、二叶)为主要原料,经萎凋、并筛、回潮、做形、初烘、分选、拣剔、烘焙、拼配等工序加工而成的具有特定品质特征的紫色“花朵形”白茶。

3.4 沐川·紫贡眉

以沐川紫茶品种茶树嫩梢(一芽二、三叶)为主要原料,经萎凋、回潮、揉捻、初烘、拣剔、烘焙、拼配等工序加工而成的具有特定品质特征的紫色“条卷形”白茶。

3.5 沐川·紫寿眉

以沐川紫茶品种茶树嫩梢(一芽三、四叶)为主要原料,经萎凋、回潮、揉捻、初烘、拣剔、烘焙、拼配等工序加工而成的具有特定品质特征的紫色“卷片形”白茶。

4 产品规格与实物标准样

4.1 产品规格

4.1.1 品类为沐川紫茶·白茶,产品划分为沐川·紫雪芽、沐川·紫牡丹、沐川·紫贡眉、沐川·紫寿眉,产品及名称依据外形特征并结合白茶类传统名称进行命名与划分。

4.1.2 按产品划分级别,沐川·紫雪芽、沐川·紫牡丹各划分特级、特一级和一级,沐川·紫贡眉、沐川·紫寿眉各划分特级和一级;产品级别是按照原料及品质优次级差划分。

4.2 实物标准样

实物标准样即指茶叶产品实物茶样,每三年更换配样一次。

5 要求

5.1 基本要求

5.1.1 具有正常的色、香、味、形,无异味,无异嗅,无劣变。

5.1.2 产品应洁净,且在包装、贮藏、运输和销售过程中不受污染。

5.1.3 不含有非茶类夹杂物,无任何外源添加剂。

5.2 感官品质

5.2.1 沐川·紫雪芽应符合表 1 的规定。

表 1 沐川·紫雪芽产品的感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
等级	条索	整碎	色泽	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	嫩芽直匀 显白毫	匀齐	紫黛润	洁净	毫香嫩鲜 有花香	淡紫清澈	鲜嫩清 醇毫味 显	嫩芽毫芯 青黛匀齐
特一级	芽针直秀 有白毫	较匀齐	紫鲜润	洁净	清鲜香 带嫩香	浅紫清澈	清鲜甘 爽	毫芯嫩匀 靛紫明亮
一级	芽针秀长 带白毫	尚匀齐	紫带绿	较净	清纯 有鲜香	浅紫明亮	清甜爽 口	细嫩尚匀齐 靛青明亮

5.2.2 沐川·紫牡丹产品应符合表 2 的规定。

表 2 沐川·紫牡丹产品的感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
等级	条索	整碎	色泽	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	毫心肥壮 多白毛	匀整	紫润	洁净	鲜嫩 毫香显	淡紫亮	清鲜甜爽	柔软多芽 青黛匀齐
特一级	毫心壮 多嫩叶	尚匀整	紫较润	较洁净	尚鲜嫩 有毫香	浅紫亮	清甜醇爽	柔软带嫩尖 靛青较匀
一级	毫心显 有嫩叶	较匀	紫带绿	较净	清纯 略有毫香	紫较亮	鲜醇爽口	柔软带叶尖 靛青欠匀

5.2.3 沐川·紫贡眉产品应符合表 3 的规定。

表 3 沐川·紫贡眉产品的感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
等级	条索	整碎	色泽	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	条卷带叶 有毫	匀整	紫带绿	洁净	鲜嫩 有毫香	紫较亮	清甜醇爽	柔软带芽尖 靛青较亮
一级	叶卷稍展 带毫	尚匀整	青绿稍紫	较洁 净	鲜纯 有嫩香	紫尚亮	醇厚尚爽	柔软带嫩尖 靛青尚亮

5.2.4 沐川·紫寿眉产品应符合表4的规定。

表4 沐川·紫寿眉产品的感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
等级	条索	整碎	色泽	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	叶卷带条 有毫	较匀	绿带紫	较净	浓纯	尚紫尚亮	醇厚	叶软带嫩尖, 靛青尚亮
一级	叶卷稍展 有碎片	尚匀	青紫 带红边	带黄片	浓稍涩	黄尚亮	浓厚	叶略粗 靛青红边

5.3 理化指标

要分别符合表5的相应规定。

5.3.1 沐川紫茶·白茶理化指标要求。

表5 沐川紫茶·白茶理化指标

项 目		指标						
		沐川·紫白毫、沐川·紫牡丹			沐川·紫贡眉		沐川·紫寿眉	
		特级	特一级	一级	特级	一级	特级	一级
水分/(质量分数)	≤	8.5						
水浸出物/(质量分数)	≥	35.0						
总灰分/(质量分数)	≤	6.5						
碎茶/(质量分数)	≤	2.0						
粉末/(质量分数)	≤	1.0						

5.4 质量安全指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5 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 感官审评

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化检验

6.2.1 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.3 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

6.2.4 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.5 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3 食品安全检验

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 净含量检验

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。在生产和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、碎茶、粉末、净含量和标签、标志。

7.2.2 型式检验

型式检验的周期为每年一次，有下列情形之一时，应进行型式检验。

- a) 企业首次批量生产前；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c) 国家法定质量监督检验机构提出型式检验要求时；
- d) 原料、生产工艺或生产设备、生产地址有较大改变，可能影响产品质量时；
- e) 重新恢复生产时。

7.3 判定规则

7.3.1 按第 5 章要求的项目，任一项不符合规定的产品，均判为不合格产品。

7.3.2 除食品安全指标外，理化指标有一项不合格或感官指标不符合规定级别时，应采取第 6.2 节的方法进行复验，复验中理化指标不合格的，判该批产品为不合格品；感官指标不合格的降级处理。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样进行复验或同批产品中按 GB/T 8302 规定加倍取样进行复验，重新取样应由争议双方会同进行，对有争议项目进行复验，以复验结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品的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 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》的规定的要求。

8.2 包装

应符合 GB/T 1070 的规定。

8.3 运输

运输工具应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

按 GB/T 30375 的规定执行。
