

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP 8901—2024

井冈山白茶

Jinggangshan white tea

2024 - 11 - 25 发布

2024 - 11 - 30 实施

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 要求.....	2
5 检验方法.....	3
6 检验规则.....	3
7 标签标志、包装、运输和贮存.....	4
附录 A（规范性）井冈山白茶生产区域范围图.....	5

前 言

本文件按照T/CAS 1.1—2017《团体标准的结构和编写指南》给出的规则起草。

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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉安市农业产业发展服务中心、吉安市标准化信息所、吉安市绿色农产品促进会、吉安市农产品质量安全检测中心、井冈山市农业农村局、安福县农业农村局、永丰县农业农村局、青原区农业农村局、江西华中标准化事务所、江西华中检验检测科技有限公司、江西省武功山羊狮慕杏竹生态农业有限公司、安福县奕辰家庭农场、江西福地果木有限公司、江西绿瑶春白茶开发有限公司、江西春晖有机白茶开发有限公司、江西灵华山白茶开发有限公司、井冈山市井芝御叶茶业发展有限公司、井冈山江茶茶业有限公司。

本文件主要起草人：熊安平、廖子依、王诗琦、罗其林、彭富善、邹灵斌、刘良好、李金生、李爱萍、李家云、陈宇沛。

井冈山白茶

1 范围

本文件规定了井冈山白茶的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于以吉安市行政区域范围内种植的中小叶种白化茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经特定工艺制成的绿茶。

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/T191 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 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- 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 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23776 茶叶感官审评办法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- NY/T 288 绿色食品 茶叶
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY 5196 有机茶
- NY 5199 无公害食品 有机茶产地环境条件
- 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（国家市场监督管理总局令[2023]第70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 白茶 white tea

以中小叶种白化茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经特定工艺制成的绿茶。

3.2 井冈山白茶 jinggangshan white tea

以吉安市行政区域范围内种植的中小叶种白化茶树的芽、叶、嫩茎为原料，按照特定工艺制作而成，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的白茶。

注：井冈山白茶生产区域范围见附录A。

4 要求

4.1 品种

中小叶种白化茶树。

4.2 产地环境

应符合 NY/T 391 的要求。生产有机产品还应符合 NY 5199 的要求。

4.3 投入品

生产有机产品投入品应符合 GB/T 19630 的要求；其它投入品使用应遵守 NY/T 393、NY/T 394 的要求。

4.4 产品分级

分为特级、一级、二级共三个质量等级。

4.5 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底
特级	条直显芽，芽壮实匀整、嫩绿，鲜活泛金边，无梗、朴、黄片	嫩绿明亮	嫩香持久	鲜醇甘爽	叶白脉翠，一芽一叶，芽长于叶，成朵，匀整
一级	条直有芽，芽匀整、嫩绿泛玉色，无梗、朴、黄片	嫩绿明亮	嫩香持久	鲜醇	叶白脉翠，一芽一叶，成朵，匀整
二级	条直有芽，芽较匀整、嫩绿润，略有梗、朴、黄片	尚嫩绿明亮	清香	醇厚	叶白脉绿，一芽二叶，成朵，匀整

4.6 理化指标

应符合表2 的规定。绿色食品还应符合 NY/T 288 的要求，有机产品还应符合 NY 5196 的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分 (%)	≤ 7.0
粉末 (%)	≤ 1.0
总灰分 (%)	≤ 6.5
水浸出物 (%)	≥ 34.0
氨基酸 (%)	≥ 5.0

4.7 安全指标

应符合GB 2762、GB 2763 的规定。绿色食品还应符合NY/T 288的要求，有机产品还应符合NY 5196 的要求。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标

按GB/T 23776 的规定执行。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3 的规定执行。

5.2.2 粉末

按GB/T 8311 的规定执行。

5.2.3 总灰分

按GB 5009.4 的规定执行。

5.2.4 水浸出物

按GB/T 8305 的规定执行。

5.2.5 氨基酸

按GB 5009.124 的规定执行。

5.2.6 绿色食品、有机产品理化指标

分别按NY/T 288、NY 5196的规定执行。

5.3 净含量

按JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一基地、同一采摘期、同一班次为一个检验批次。

6.2 抽样

按GB/T 8302 的规定执行。

6.3 交付检验

6.3.1 每批产品交付前，生产单位应进行检验，检验合格并附有合格证的产品方可交付。

6.3.2 交付检验的项目为感官指标、水分、粉末、净含量和包装标签。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为第4章规定的全部检验项目。

6.4.2 有下列情形之一者应进行型式检验：

- 正常生产情况下每年进行一次；
- 人为或自然因素使原材料或生产环境发生较大变化时；
- 国家有关监管机构、行业协会提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

- 6.5.1 产品检验结果全部符合本文件规定的技术要求，则判定该批次产品合格。
- 6.5.2 凡变质、有污染、有添加或安全指标中有一项不符合本文件技术要求，则判定该批次产品不合格。
- 6.5.3 感官指标、理化指标、净含量中仅有一项不符合本文件技术要求时，可用留样对不符合项目进行复检。若留存样复检结果符合要求，则判定该批次产品合格。若留存样复检仍不符合要求，判定该批次产品不合格。

7 标签标志、包装、运输与贮存

7.1 标签标志

产品预包装标签应符合GB 7718的规定。包装储运标志应符合GB/T 191 的规定。

7.2 包装

应符合GH/T 1070 的规定，还应符合GB 23350 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥，无异味、无污染。运输时应防潮、防雨、防曝晒，并不得与有毒、有异味、易污染的物品混运。运输过程中应轻装轻卸，防重压、防碰撞。

7.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

附录A
(规范性)
井冈山白茶生产区域范围图

图A. 1

