|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140.10 |
| CCS | X 55 |

团体标准

T/XXX XXX—XXXX

|  |
| --- |
|  |

陈年紧压白茶

Aged and compressed white tea

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

|  |  |
| --- | --- |
| 2022 - XX - XX 发布 | 2022 - XX - XX 实施 |

海峡两岸茶业交流协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc23553)

[1 范围 1](#_Toc22458)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc32195)

[3 术语和定义 1](#_Toc1464)

[4 产品分类 2](#_Toc28317)

[5 要求 2](#_Toc9426)

[5.1 原料要求 2](#_Toc5615)

[5.2 基本要求 2](#_Toc5143)

[5.3 感官品质 2](#_Toc16149)

[5.4 理化指标 4](#_Toc16360)

[5.5 质量安全指标 4](#_Toc8571)

[5.6 净含量 4](#_Toc21579)

[6 检验方法 5](#_Toc27186)

[6.1 感官品质 5](#_Toc16040)

[6.2 理化指标 5](#_Toc23346)

[6.3 质量安全指标 5](#_Toc25220)

[6.4 净含量 5](#_Toc30127)

[7 检验规则 5](#_Toc16631)

[7.1 取样 5](#_Toc4148)

[7.2 检验 5](#_Toc4336)

[7.3 判定规则 6](#_Toc32342)

[7.4 复检 6](#_Toc30343)

[8 标签标志、包装、运输、贮存和保质期 6](#_Toc24382)

[8.1 标签标志 6](#_Toc14825)

[8.2 包装 6](#_Toc4453)

[8.3 运输 6](#_Toc8872)

[8.4 贮存 6](#_Toc32043)

[8.5 保质期 6](#_Toc621)

1. 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。

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。

本文件由六妙白茶股份有限公司和福建农林大学提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

陈年紧压白茶

1. 范围

本文件规定了陈年紧压白茶的产品分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、

运输、贮存和保质期。

本文件适用于陈年紧压白茶产品。

1. 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

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 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 β型溶血性链球菌检验

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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定

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 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 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 31751 紧压白茶

GH/T 1070 茶叶包装通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB 35/T 1896 白茶储存技术规范

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

陈年紧压白茶 Aged and compressed white tea

在阴凉、干燥、无异味且相对密封避光且条件可控的的贮存环境下，存放三年及以上（含原料存放年份），其品质特征能够明显区别于当年新白茶。

1. 产品分类

根据原料不同，分为陈年紧压白毫银针、陈年紧压白牡丹、陈年紧压贡眉、陈年紧压寿眉。

1. 要求
   1. 原料要求

应符合 GB/T 22291、GB/T 31751 的规定。

* 1. 基本要求

具有正常的色、香、味，无异味、无异嗅、无霉变、无劣变；不含非茶类物质，不着色、无任何添加剂。

* 1. 感官品质

应符合表1的规定。

1. 陈年紧压白茶感官品质

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 存放年份 | 外形 | 内质 | | | |
| 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 陈年紧压白毫银针 | 3-5年 | 端正匀称，松紧适度，表面平整、无脱层；色泽暗绿至褐绿，毫色银灰白 | 有毫香、蜜韵、略带陈香 | 甜、醇，稍显陈韵 | 浅黄至黄、较亮 | 软亮、较匀 |
| 6-10年 | 端正匀称，松紧适度，表面较平整、无脱层；色泽绿褐至黄褐，毫色灰白 | 陈纯较浓 | 醇和显蜜韵，陈韵尚显 | 黄至深黄、尚亮 | 软尚亮、较匀 |
| 11-15年 | 端正匀称，松紧适度，表面尚平整；色泽黄褐到深褐，毫色暗灰 | 陈纯浓郁 | 陈醇较润，陈韵较显 | 深黄至橙黄、明 | 柔软、尚匀 |
| 16年及以上 | 端正匀称，松紧适度，表面尚平整；色泽深褐或乌褐，毫色暗灰带黄 | 陈香浓郁 | 醇和甘润，陈韵显 | 橙黄至橙红、明 | 柔软、尚匀 |
| 陈年紧压白牡丹 | 3-5年 | 端正匀称、松紧适度、表面平整、无脱层；色泽灰绿至黄绿，有毫 | 纯正、有陈香 | 醇浓，略显陈韵 | 黄至橙黄、较亮 | 软亮、较匀 |
| 6-10年 | 端正匀称，松紧适度，表面较平整、无脱层；色泽黄绿到黄褐，有毫 | 陈纯尚浓 | 陈醇较厚 | 深黄至橙黄、尚亮 | 较软亮、较匀 |
| 11-15年 | 端正匀称、松紧适度、表面尚平整；色泽黄褐到红褐，有毫 | 陈香浓郁，带荷、糯、枣香等 | 陈醇较润 | 橙黄至橙红、明 | 尚软匀 |
| 16年及以上 | 端正匀称，松紧适度，表面尚平整；色泽红褐到乌褐，有毫 | 陈纯浓郁，带药香、木香等 | 醇润，陈韵显 | 橙红至深红、明 | 尚软匀 |
| 陈年紧压贡眉 | 3-5年 | 端正匀称、松紧适度、表面平整、无脱层；色泽灰绿到褐绿 | 有陈香、略带花香等 | 醇厚、稍带陈味 | 黄至橙黄、较亮 | 软亮 |
| 6-10年 | 端正匀称、松紧适度、表面平整、无脱层；色泽绿褐到黄褐 | 陈香较显、带花蜜、荷、粽、枣香等 | 陈醇较厚 | 深黄至橙黄、尚亮 | 较软亮 |
| 11-15年 | 端正匀称、松紧适度、表面平整；色泽黄褐到红褐 | 陈香浓郁，带粽、枣香等 | 陈醇较润 | 橙黄至橙红、明 | 尚软匀 |
| 16年及以上 | 端正匀称、松紧适度、表面平整；色泽红褐到乌褐 | 陈纯浓郁，带药香、木香等 | 醇润，陈韵显 | 橙红至深红、明 | 尚软匀 |
| 陈年紧压寿眉 | 3-5年 | 端正匀称、松紧适度、表面平整；色泽灰绿至褐黄 | 纯正、有陈香 | 醇和、稍显陈味 | 黄至深黄、较亮 | 较匀 |
| 6-10年 | 端正匀称、松紧适度、表面较平整；色泽褐黄至黄褐 | 陈香较显、带粽、枣香等 | 较陈醇、尚润 | 深黄至橙黄、尚亮 | 较匀 |
| 11-15年 | 端正匀称、松紧适度、表面尚平整；色泽黄褐至红褐 | 陈香较浓，带枣香、药香等 | 陈醇较润 | 橙黄至橙红、明 | 较匀 |
| 16年及以上 | 端正匀称、松紧适度、表面尚平整；色泽红褐至深褐 | 陈纯浓郁，带木香、药香等 | 醇润，陈韵显 | 橙红至深红、明 | 较匀 |

* 1. 理化指标

应符合GB/T 31751 的规定。

* 1. 质量安全指标
     1. 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定

* + 1. 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

* + 1. 微生物及致病毒素限量

应符合表2的规定。

表2 微生物及致病毒素限量

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 大肠菌群（MPN/100g） ≤ | 300 |
| 致病微生物（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌） | 不得检出 |
| 致病毒素（食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物、黄曲霉素） | 不得检出 |

* 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

1. 检验方法
   1. 感官品质

应按GB/T 23776的规定执行。

* 1. 理化指标
     1. 试样的制备按GB/T 8303的规定执行。
     2. 水分检验按GB 5009.3的规定执行。
     3. 总灰分检验按GB 5009.4的规定执行。
     4. 水浸出物检验按GB/T 8305的规定执行。
  2. 质量安全指标
     1. 污染物限量检验按GB 2762的规定执行。
     2. 农药残留限量检验按GB 2763的规定执行。
     3. 大肠菌落检验按 GB 4789.3 的规定执行。
     4. 脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物检验按 GB 5009.111 第一法的规定执行。
     5. 黄曲霉素检验按 GB 5009.22 的规定执行。
     6. 沙门氏菌检验按 GB 4789.4 的规定执行。
     7. 志贺氏菌检验按 GB 4789.5 的规定执行。
     8. 金黄色葡萄球菌检验按 GB 4789.10 的规定执行。
     9. 溶血性链球菌检验按 GB 4789.11 的规定执行。
  3. 净含量

应按JJF 1070的规定执行。

1. 检验规则
   1. 取样
      1. 取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一条生产线、同一班次生产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。
      2. 取样按GB/T 8302的规定执行。
   2. 检验
      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、茶梗和净含量。

* + 1. 型式检验

型式检验项目为本文件第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，应进行型式检验：

1. 如原料有较大改变，可能影响产品质量时；
2. 生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
3. 停产一年及以上恢复生产时；
4. 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。
   1. 判定规则

检验结果全部符合本文件规定的判为合格。

检验结果中若有一项指标不符合本文件第5章规定的，则可对同批产品加倍随机抽样进行复检。

若复检结果符合要求，则判该批次产品合格；若复检结果仍不符合要求，则判该批次产品不合格。

* 1. 复检

对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新按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。

1. 标签标志、包装、运输、贮存和保质期
   1. 标签标志

应符合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规定。

* 1. 包装

应符合GH/T 1070的规定。

* 1. 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，不与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

* 1. 贮存

应符合GB/T 30375和 DB 35/T 1896 的规定。

* 1. 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下可长期保存。

参考文献

[1]《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（2005）第75号令)

EndLine