

团 体 标 准

T/GZTA-000—2023

风头羽工艺白茶

Crested feather craft white tea

按照标准内容的功能将标准划分为术语标准、符号标准、分类标准、试验标准、规范标准、规程标准、指南标准。

规范标准，为产品、过程、或服务规定需要满足的要求并且描述用于判定该要求是否得到满足的证实方法的标准。

规程标准，为活动的过程规定明确的程序并且描述用于判定该程序是否得到履行的追溯/证实方法的标准。

指南标准，以适当的背景知识提供某主题的普遍性、原则性、方向性的指导，或者同时给出相关建议或信息的标准。

征求意见稿

2023 - 00 - 00 发布

2023 - 00 - 00 实施

贵州省茶叶协会 发布

目 次

前言 I

1 范围 2

2 规范性引用文件 2

3 术语和定义 2

3 实验物标准样 2

5 分级 2

6 技术要求 3

7 检验方法 4

8 检验规则 4

9 标志、标签、包装、运输和贮存 4

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。

本标准由凤冈县茶叶协会、凤冈县茶叶产业发展中心提出。

本文件由凤冈县农业农村局归口。

本标准起草单位：凤岗县茶叶协会、贵州省茶叶协会、贵州大学茶学院、贵州经贸职业技术学院

本标准主要起草人：谢晓东、牟杰、汪孝涛、赵玉平、刘建军、蒲蓉、洪俊花、张绍伦、张小波、吴小勇、朱飞、王俊红、任克贤、于新国、李定郁。

凤头羽工艺白茶

1 范围

本标准规定了凤头羽工艺白茶的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于凤头羽工艺白茶地理标志规定范围内以茶树鲜叶为原料，经摊青、萎凋、并筛、复萎、静置养茶、日光干燥、毛火干燥、毛茶入仓、静养、拣剔、复火烘焙等加工工艺加工而成的产品。

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。

DB52/T 489 地理标志产品 凤头羽工艺白茶

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

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 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 22291-2017《白茶》国家标准 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原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

GB/T 14487 界定的术语和定义适用于本文件。

3.1 凤头羽工艺白茶：以凤冈县境内适宜茶树品种的鲜叶为原料，按凤头羽工艺白茶加工技术规程加工而成的白茶产品。

3.2 分级与实物标准样

4 分级与实物标准样

4.1 分级

产品为自然形，等级分为特级、一级、二级。

4.2 实物标准样

凤头羽工艺白茶按产品的每一等级均应设实物标准样，为品质的最低界限，每两年更换一次，实物标准样的制备应符合GB/T 18795的规定。

5 技术要求

5.1 原料要求

茶树鲜叶应为 DB52/T 489 规定范围内采摘的完整、嫩、匀、鲜、净，无劣变、无异味、无机械损伤。农药残留应符合本标准和 GB2763 的要求。

5.2 产品要求

5.2.1 应预备白茶的风味，品质正常，无异味、无劣变。

5.2.2 不含非茶类夹杂物。

5.2.3 不着色，不含添加剂。

5.3 感官要求

感官要求应符合表1。

表1 感官要求

项目级别	外形	内质				检验方法
	条形	汤色	香气	滋味	叶底	
特级	毫心肥壮、满披白毫	浅杏黄明亮	清新、显毫香	清甜 鲜甜	肥嫩、柔软、匀整、鲜亮	GB/T 23776
一级	自然舒展，二叶抱芯，灰绿、尚匀整	杏黄明亮	甜醇、有毫香	尚鲜醇	芽叶成朵，肥嫩、尚匀整	
二级	叶张平展，色泽灰绿、欠匀整	橙黄尚明亮	鲜钝	欠清醇	黄绿，叶脉带红、欠匀整	

5.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目 级别	特级	一级	二级	检验方法
水分, %	≤ 8.0			GB 5009.3
总灰分, %	≤ 6.0	≤ 6.5	≤ 7.0	GB 5009.4
水浸出物, %	≥ 30.0			GB/T 8305
碎末茶, %	≤ 1.0	≤ 1.2	1.2	GB/T 8311
铅, mg/kg	≤ 4.5			GB 5009.12

5.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.6 农药残留量

应符合GB 2763的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070的规定检验。

5.8 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同批次投料生产、同品种产品及同班次包装的产品为一批。

6.2 抽样

按GB/T 8302要求进行取样, 样品分成2份, 一份供检验用, 1份留样备检。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验,经检验合格后并附产品合格证方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、碎末茶。

6.3.2 型式检验

型式检验项目应包括本标准 4.3-4.7 的全部要求。型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时 亦应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定;
- b) 原料产地或生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 连续停产 3 个月后恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

当出厂检验项目或型式检验项目符合本标准规定时,判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时,应对备检样品或加倍抽取同批次样品进行不合格项的复验,判定结果应以复验结果为准。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品包装物上应有明显标志。产品贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。食品标签应符合 GB7718 的规定。

7.2 包装

产品包装材料应符合国家相关卫生安全标准及管理要求,产品应封口严密,不得泄漏。应符合 GH/T1070 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。

7.4 贮存

产品应符合 GB/T 22291-2017《白茶》国家标准的相关规定,贮存宜控制温度在 25 度以下、相对湿度 50%以下,在阴凉、干燥、通风、清洁卫生的库房内,包装箱应离墙离地 20 厘米以上,产品不得与有毒有害或有异味的物品同库储存,白茶的保持期:产品可长期保存。