

ICS 67.140.10

CCS X 55

# 团 体 标 准

T/FDSCX 002-2024

代替 T/FDSCX 002-2020

## 福鼎白茶

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

福鼎市茶业协会 发布



## 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。

本文件由福鼎市茶业协会提出并归口。

本文件由福鼎市茶业协会批准发布。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

——T/FDSCX 002-2020。



# 福鼎白茶

## 1 范围

本文件规定了福鼎白茶的产品分类与区域范围、产品要求、试验方法、检验规则及标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于福鼎市行政区域范围内生产的白茶产品。

## 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。

- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- 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
- 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 22291 白茶
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- 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
- DB35/T 1076 地理标志产品 福鼎白茶
- DB35/T 1896 白茶储存技术规范

## 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

#### 福鼎白茶

在福鼎市行政区域范围内独特的地理环境条件下，选用福鼎大毫茶、福鼎大白茶、歌乐茶等进行繁育、栽培及本地群体种茶树品种的鲜叶为原料，经独特的萎凋、干燥等加工工艺制作而成的白茶产品。

## 4 产品分类与区域范围

### 4.1 产品分类

#### 4.1.1 白毫银针

以福鼎大毫茶、福鼎大白茶的单芽为原料制作而成。

#### 4.1.2 白牡丹

以福鼎大毫茶、福鼎大白茶、歌乐茶等茶树品种的一芽一叶、一芽二叶鲜叶为原料制作而成。

#### 4.1.3 贡眉

以福鼎本地有性群体种的一芽一叶、一芽二叶鲜叶为原料制作而成。

#### 4.1.4 寿眉

以福鼎大毫茶、福鼎大白茶和本地群体种品种的一芽三叶、对夹叶及驻芽的鲜叶为原料制作而成。

#### 4.1.5 新工艺白茶

以适制福鼎白茶的茶树品种鲜叶为原料，经萎凋、轻揉捻、干燥等工艺制作而成。

#### 4.1.6 紧压白茶

以福鼎白茶的白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉、新工艺白茶为原料，经整理、拼配、蒸压定型、干燥等工艺制作而成。

### 4.2 区域范围

福鼎白茶区域范围为福建省福鼎市现辖行政区域，见附录 A。

## 5 产品要求

### 5.1 感官品质

#### 5.1.1 白毫银针产品感官品质见表 1。

表 1 白毫银针感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	叶态	嫩度	色泽	匀净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	芽头肥壮、挺直似针、匀齐	肥嫩、茸毛厚	银白、富有光泽	匀整、洁净	清纯、毫香显露且浓郁	甘醇、鲜爽、毫味足	浅杏黄、清澈、明亮	肥壮、软嫩、明亮
一级	芽头尚肥壮、挺直似针、匀齐	尚肥嫩、茸毛略薄	银灰白、尚匀亮	尚匀整、洁净	清纯、毫香显且持久	鲜醇、鲜爽、毫味显	杏黄、清澈、明亮	嫩匀、明亮

5.1.2 白牡丹产品感官指标见表 2。

表 2 白牡丹感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	叶态	嫩度	色泽	匀净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	芽叶连枝、叶缘垂卷	芽毫显、肥壮、茸毛密	灰绿或墨绿、光润	匀整、洁净	鲜嫩馥郁、纯爽毫香显	清甜醇爽、毫味足	杏黄、清澈、明亮	毫心多、肥嫩明亮
一级	芽叶连枝、叶缘垂卷	芽毫显、尚壮、叶张嫩	灰绿、尚润	尚匀整、洁净	尚鲜嫩、纯爽有毫香	较清甜、醇爽、有毫味	尚黄、清澈、明亮	毫心尚显、叶张嫩、尚明
二级	芽叶部分连枝、叶缘尚垂卷	芽毫尚显、叶张尚嫩	灰绿、欠匀	尚匀、含少量黄绿片	浓纯、略有毫香	尚清甜、醇厚	深黄、尚清澈明亮	有毫心、叶张尚嫩

5.1.3 贡眉的感官品质见表 3。

表 3 贡眉感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	叶态	嫩度	色泽	匀净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	芽叶连枝、叶缘垂卷、平伏舒展	叶背银白、有茸毛、叶张细嫩、毫针多	灰绿或墨绿	匀整、洁净	鲜嫩醇爽、有毫香	清甜、醇爽	橙黄透亮	有芽尖、叶张软亮

级别	项目							
	外形				内质			
	叶态	嫩度	色泽	匀净度	香气	滋味	汤色	叶底
一级	芽叶尚连枝、平伏舒展	叶张细嫩、略有茸毛	灰绿略带红张	较匀整、洁净	鲜嫩、纯正、有毫香	稍清甜、醇厚	橙黄明亮	叶张软嫩略带红张
二级	叶张平展、有破张	叶张较粗、少有茸毛、稍有毫针	灰绿稍暗、带红张	尚匀整、夹青片	鲜浓、稍有毫香	浓厚尚醇	深黄清亮	叶张较粗、有破张、带红张

5.1.4 寿眉的感官品质见表4。

表4 寿眉感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	叶态	嫩度	色泽	匀净度	香气	滋味	汤色	叶底
一级	叶态平展、有破张	含毫心或无毫心、稍粗、含嫩梗	尚灰绿	较匀、较洁净	纯正	醇厚尚爽	尚橙黄	稍有芽尖、叶张尚亮
二级	叶态平展、有破张、红褐张、带梗	叶张较粗	灰绿稍暗、夹褐	尚匀、夹黄片铁板片少量腊片	浓纯	浓厚	深橙黄	叶张较粗、有红褐张

5.1.5 新工艺白茶的感官品质见表5。

表5 新工艺白茶感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	叶态	嫩度	色泽	匀净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	显毫、卷曲	叶张尚嫩、带芽毫	褐绿	洁净	清高嫩香	醇厚爽口	浅黄明亮	匀嫩
一级	尚显毫、卷曲	叶张尚软、略带芽毫	褐红灰绿	尚洁净	尚清高嫩香	醇厚	橙黄清澈	尚匀整

5.1.6 紧压白茶感官品质见表6。

表6 紧压白茶感官品质

产品	项目				
	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
紧压白毫银针	外形端正匀称、松紧适度，表面平整、无脱层；色泽银灰白、显毫	清纯、毫香显	浓醇、毫味显	杏黄明亮	尚肥壮软嫩
紧压白牡丹	外形端正匀称、松紧适度，表面平整、无脱层；色泽灰绿或灰黄，带毫	浓纯、有毫香	醇厚、纯正	橙黄明亮	软嫩
紧压贡眉	外形端正匀称、松紧适度，表面平整；色泽灰绿或灰黄	浓纯	纯厚	橙黄	软嫩
紧压寿眉	外形端正匀称、松紧适度，表面平整；色泽灰褐、夹黄、带梗	浓、尚纯	浓厚	深黄泛红	略粗、有破张、略带红张
紧压新工艺白茶	外形端正匀称、松紧适度，表面平整，色泽灰褐	醇浓、带果香	醇厚	深黄略红	尚嫩、略带红褐张
紧压分装白茶	包含以上品类的外形感官	包含以上品类的内质感官			

## 5.2 理化指标

### 5.2.1 散茶理化指标见表 7。

表 7 散茶理化指标

项 目	指 标
水分 (g/100g)	≤7.0
总灰分 (以干物质计, g/100g)	≤6.5
粉末 (质量分数) /%	≤1.0
水浸出物 (质量分数) /%	≥30
注：粉末含量为白牡丹、贡眉和寿眉的指标。	

### 5.2.2 紧压茶理化指标见表 8。

表 8 紧压白茶理化指标

项目	指标						
	紧压白毫银针	紧压白牡丹	紧压贡眉	紧压寿眉	紧压新工艺白茶	紧压分装白茶	
水分 (g/100g)	≤8						
总灰分 (以干物质计, g/100g)	≤6.5			≤7.0			
茶梗 (质量分数) /%	不得检出		≤2.0	≤4.0	≤3.0	包含其他品类的各项参数	
水浸出物 (质量分数) /%	≥36.0	≥34.0		≥32.0	≥33.0		
茶饼碎末	/						

注 1：茶梗指木质化的茶树麻梗、红梗、白梗，不包括节间嫩茎。

注 2：茶饼碎末末指通过机械或人工方式拆分紧压茶饼时出现的颗粒物。

### 5.3 质量安全指标

#### 5.3.1 污染物限量

污染物限量指标应符合GB 2762的规定。

#### 5.3.2 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 5.4 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 取样

应按 GB/T 8302 的规定执行。

### 6.2 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

### 6.3 理化指标

6.3.1 试样的制备按 GB/T8303 的规定执行。

6.3.2 水分检验按照 GB 5009.3 的规定执行。

6.3.3 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

6.3.4 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3.5 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

### 6.4 质量安全指标

6.4.1 污染物限量检验按 GB2762 的规定执行。

6.4.2 农药残留物限量检验按 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定执行。

### 6.5 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 取样方法按 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、总灰分、粉末和净含量。

### 7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验项目为第 5 章要求的全部项目，检验周期每年一次。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) 生产地址、生产设备或加工工艺发生较大变化，可能影响茶叶产品质量时；
- c) 停产一年及以上恢复生产时；
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.2.2.2 型式检验时，应按第 5 章要求全部进行检验。

## 7.3 判定规则

7.3.1 检验结果符合本文件第 5 章全部项目的要求，则判定该批产品合格。

7.3.2 检验结果中任何一项不符合要求，则判定该批产品不合格。

## 7.4 复验

对检验结果有争议时，应用留存样或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样，对有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

产品运输包装的储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。产品的标志标签应符合 GB 7718 和 DB35/T 1076 的规定。

### 8.2 包装

应符合 GB 23350 和 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。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

产品贮存应符合 DB35/T 1896 的规定，产品必须贮存在清洁、防潮、无异味的库房中，库房应有通风设施并经常通风，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

#### 8.5 保质期

在符合 DB35/T 1896 规定的条件下，产品适合长期存放。

附录 A  
(规范性)  
福鼎白茶地域图

福鼎白茶范围见图 A.1。

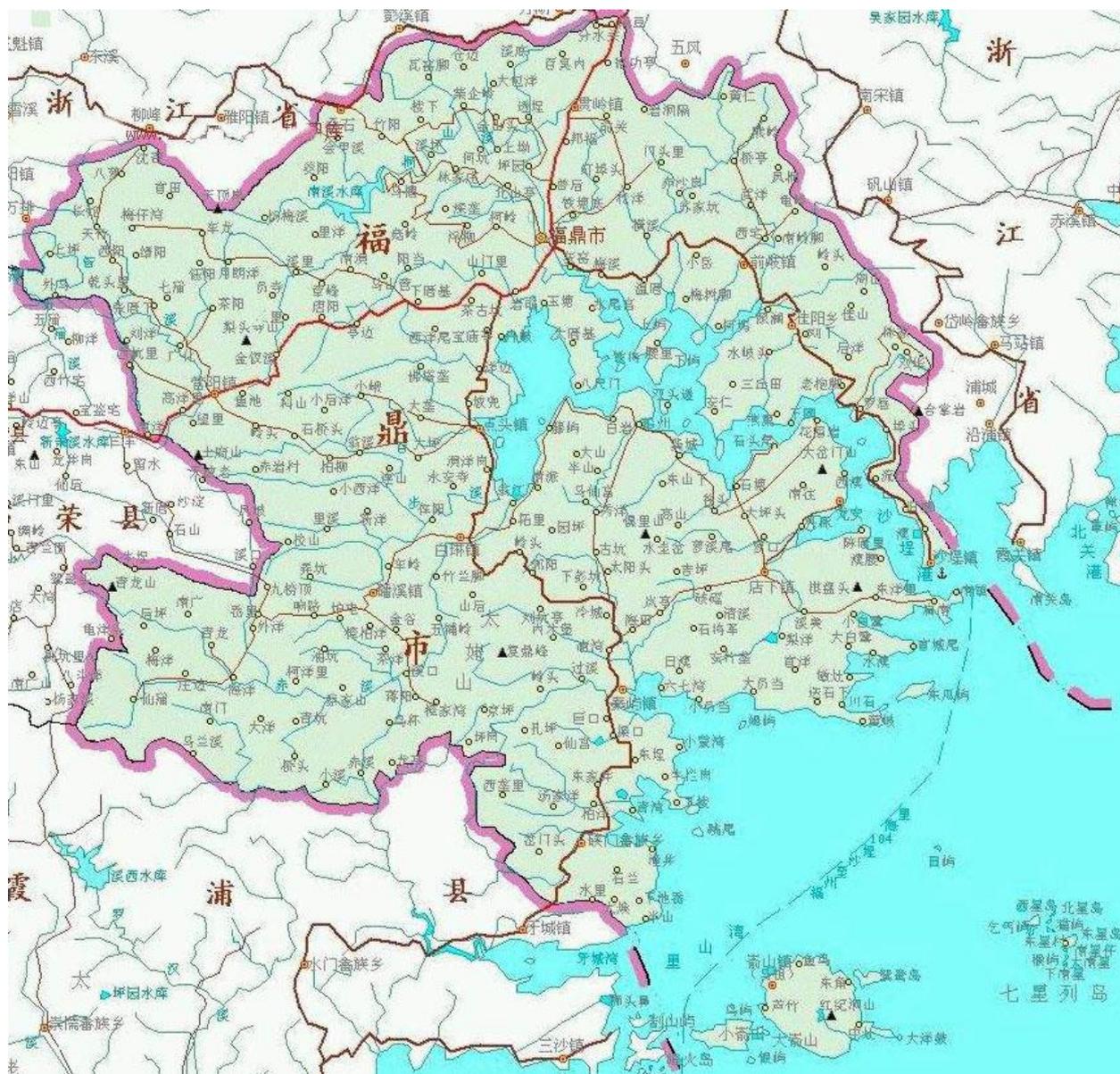


图 A.1 福鼎白茶地域图

参 考 文 献

- [1] 国家质量监督检验检疫总局第 70 号令（2023） 定量包装商 品计量监督管理办法
-