|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png JALNCP |   X 55 |

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP XXXX—2024

井 冈 山 白 茶

Jinggangshan White tea

2024 - XX - XX发布

2024 - XX - XX实施

吉安市绿色农产品促进会  发布

1. 目 次

[前言 II](#_Toc149814112)

[1 范围 1](#_Toc149814113)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc149814114)

[3 术语和定义 2](#_Toc149814115)

[4 要求 2](#_Toc149814116)

[5 检验方法 3](#_Toc149814117)

[6 检验规则 4](#_Toc149814118)

[7 标签标志、包装、运输和贮存 4](#_Toc149814119)

[附录A（规范性）井冈山白茶生产区域范围图 6](#_Toc149814120)

1. 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：

本文件主要起草人：

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茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经采摘、萎凋、干燥、拣剔等特定工艺制成的白茶产品。

* 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/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 5009.3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 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定

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（含第1、2号修改单）

GB/T 23776 茶叶感官审评办法

GH/T 1070 茶叶包装通则

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

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）

* 1. 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

以茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺制成的茶叶产品。

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茶树的芽、叶、嫩茎为原料，按照白茶加工工艺制作而成，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的白茶。

1. 井冈山白茶生产区域范围见附录A。
   1. 要求
      1. 品种

中小叶种茶。

* + 1. 产地环境

应符合NY/T 391的要求。

4.3 种植与生产

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

产品分为特级、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 |

4.5 理化指标

应符合表2 的规定。

表2 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 水分（%） ≤ | 6.5 |
| 碎末与碎茶（%） ≤ | 1.2 |
| 总灰分（%） ≤ | 6.5 |
| 粗纤维（%） ≤ | 10.5 |
| 水浸出物（%） ≥ | 32.0 |
| 游离氨基酸总量（以谷氨酸计）（%） ≥ | 5.0 |

4.6 安全指标

应符合GB 2762、GB 2763 的规定。

4.7 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 碎末与碎茶

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 粗纤维

按GB/T 8310 的规定执行。

5.2.5 水浸出物

按GB/T 8305 的规定执行。

5.2.6 游离氨基酸总量

按GB/T 8314 的规定执行。

5.3 安全指标

按GB 2762、GB 2763 的规定执行。

5.4 净含量

按JJF 1070 的规定执行。

* 1. 检验规则
     1. 组批

同一生产批、同一等级为一个检验批次。

6.2 抽样

按GB/T 8302 的规定执行。

6.3 交收（出厂）检验

6.3.1 每批产品交收（出厂）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收（出厂）。

6.3.2 交收（出厂）检验的项目为感官指标、水分、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：

1. 正常生产情况下每年进行一次；
2. 人为或自然因素使原材料或生产环境发生较大变化时；
3. 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。

* 1. 标签标志、包装、运输与贮存
     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

产品应贮存于清洁、干燥、阴凉、无异味的专用仓库中冷藏。库房温度5℃~8℃为宜，仓库周围应无异味污染。

附录A

（规范性）

井冈山白茶生产区域范围图

图A.1



