

T/GSWS

甘肃省女科技工作者协会团体标准

T/GSWS xxx—2025

陇南白茶

Longnan White Tea

(征求意见稿)

2025 - xx - xx 发布

2025 - xx - xx 实施

甘肃省女科技工作者协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	错误! 未定义书签。
3 技术要求	1
4 生产加工过程的卫生要求	2
5 检验规则	2
6 标志、包装、运输、贮存	3
7 保质期	3

前 言

本标准按照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。

本标准由甘肃省女科技工作者协会提出并归口。

本标准起草单位：xxx xxx xxx

本标准主要起草人：xxx xxx xxx

本标准于2025年00月00日首次发布。

陇南白茶

1 范围

本标准规定了陇南白茶的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥拣剔等特定工艺过程制成的白茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是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 食品中农药的最大残留量
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 8313	茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 9833.1	紧压茶 第1部分：花砖茶
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19965	砖茶含氟量
GB 23200.113	食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GB/T 30375	茶叶贮存
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《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令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 基本要求

具有正常的色、香、味，不含有非茶类物质和添加剂，无异味，无异嗅，无劣变。

3.2 理化指标

应符合表1的规定

表1 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 8	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 6.5	GB 5009.4
粉末(质量分数), %	≤ 1.0	GB/T 8311
水浸出物(质量分数), %	≥ 30	GB/T 8305
茶多酚, %	≥ 12	GB/T 8313
茶梗, %	不得检出	GB/T 9833.1
氟, mg/kg	≤ 300	GB 19965

3.3 卫生指标

指标应符合表2的规定。

表2 卫生指标

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 4.5	GB 5009.12
联苯菊酯, mg/kg	≤ 5.0	GB 23200.113
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.01	GB 23200.113
氰戊菊酯和S-氰戊菊酯, mg/kg	≤ 0.1	GB 23200.113
甲拌磷, mg/kg	≤ 0.01	GB 23200.113
水胺硫磷, mg/kg	≤ 0.05	GB 23200.113
氧乐果, mg/kg	≤ 0.05	GB 23200.113
毒死蜱, mg/kg	≤ 2	GB 23200.113

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按JJF 1070规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

取样方法按GB/T 8302规定执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官、净含量和水分为每批必检项目。

5.4 型式检验

5.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.4.2 型式检验项目为技术要求中3.1~3.4全部项目。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

5.5.2 检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标识应符合GB/T 191的规定；产品标签应符合GB 7718及国家检验检疫总局[2009]第123号令的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品卫生要求，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

6.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品离地、离墙应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

7 保质期

应符合GB/T 30375规定，在符合本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起保鲜期为18个月。
