

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

陈皮白茶加工技术规程

Technical regulations for
White tea mixed with Chenpi processing

(征求意见稿)

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

福建省农村专业技术协会 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。

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。

本文件由福建省农业科学院提出。

本文件由福建省农村专业技术协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

陈皮白茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了陈皮白茶的术语和定义、原料、加工条件、加工工艺、包装、储运和质量管理的要求。本文件适用于陈皮白茶的加工。

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。

术语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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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 5749 生活饮用水卫生标准
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
GB/T 22291 白茶
GB/T 30375 茶叶贮存
GH/T 1070 茶叶包装通则
SB/T 11094 中药材仓储管理规范
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（2005）第75号
中华人民共和国药典（2020年版.一部）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 白茶 White tea

以山茶属茶种茶树 [*Camellia sinensis* (L.)O.Kuntze] 的芽、叶、嫩茎，经过萎凋、干燥、拣剔等特定工艺过程制成的具有特定品质特征的茶叶。

3.2 陈皮 Chenpi

芸香科植物橘 (*Citrus reticulata* Blanco) 及其栽培变种的干燥成熟果皮，并在自然干爽通风的条件下，贮存三年或三年以上。

3.3 陈皮白茶 White tea mixed with Chenpi

以白茶、陈皮为原料，经拌合、蒸压或不蒸压、干燥、包装等工艺制成的含茶制品。产品分为散茶和紧压茶。

3.4 拌和 mixing White tea with Chenpi

将陈皮与白茶按一定比例进行混合、拌匀的过程。

3.5 蒸压 steaming and compressing

将充分拌和、称量的陈皮白茶用蒸汽蒸软后，进行压制，使其具备一定形状和尺寸的过程。

3.6 摊凉 cooling products in processing

让在制品冷却的过程。

4 原料要求

4.1 白茶的感官品质、理化指标和卫生指标应符合 GB/T 22291 的要求。

4.2 陈皮的感官品质、理化指标和卫生指标应符合中华人民共和国药典（2020 年版，一部）、GB 2762、GB 2763 的要求，卫生指标应符合

4.3 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

5 加工条件

5.1 原料采购、加工、包装、储运等环节的场所、设施、人员应符合 GB 14881 的要求。

5.2 应具有拌和、称量、蒸压、干燥、包装等设备。

6 加工工艺流程

6.1 陈皮白茶散茶工艺流程

拌和→烘干→摊凉→包装

6.2 陈皮白茶饼茶工艺流程

拌和→称量→蒸压→摊凉→烘干→包装

7 加工技术

7.1 拌和

陈皮与白茶按照产品风味，以一定的质量比例进行混合，通常为 1:4-1:8。混合搅拌 10-15min，确保两者在拌均的同时，陈皮的香气能充分渗透到白茶中。拌和过程中需避免过度搅拌而导致茶叶产生过多的断碎。

7.2 称量

根据不同产品规格准确称取拌和后的陈皮白茶。

7.3 蒸压

7.3.1 蒸汽温度宜保持在 100℃-120℃，待在制品表面冒出蒸汽、变软时即可压制。蒸制时间一般根据白茶原料的嫩度而定，随着嫩度的降低，延长蒸制时间，一般控制在 15s-40s。

7.3.2 对蒸制好的在制品施加 5-10 吨的压力，压制时间一般控制在 20s-140s。

7.4 摊凉

将蒸压后的陈皮白茶互不重叠地摊放在筛网上，起到冷却、均匀分布水分的目的。

7.5 烘干

7.5.1 散茶的烘干

烘干机温度设定为 60℃-70℃，烘干时间 1h-2h。干燥期间每隔15min-20min分钟翻动一次茶叶，使茶叶受热均匀，充分吸收陈皮香气，同时将含水量降至8%以下。注意控制温度，防止茶叶焦糊。

7.5.2 紧压茶的烘干

采用烘房干燥时，将蒸压后的陈皮白茶置于30℃-40℃的环境中，干燥3d-5d，控制含水量在8%以下。
采用烘干机干燥时，温度设定 80℃左右，烘干时间30min-60min。控制含水量在8%以下。

8 包装

- 8.1 包装材料应符合 GH/T 1070 的要求，直接接触茶叶的内包装应符合 GB 4806.8 的要求。
- 8.2 标签、标识应符合 GB 7718 的要求。
- 8.3 包装应牢固、洁净、防潮，能保护茶叶品质，便于运输，并符合 GB 23350 的要求。
- 8.4 净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 贮存

- 9.1 储运标识应符合 GB/T 191 的要求。
- 9.2 白茶、陈皮白茶的仓储应符合 GB/T 30357 的要求。
- 9.3 陈皮的仓储应符合 SB/T 11094 的要求，定期检查，适时返晒，防止虫蛀、霉变。
- 9.4 应有足够的原料、包装材料、半成品、成品仓库或场地。
- 9.5 白茶、陈皮原料应专库专储，原料、半成品、成品及包装材料应分别放置，不得混放。

10 质量管理

- 10.1 加工企业应建立具有可追溯性的质量安全管理体系。
- 10.2 企业应按产品标准的规定对出厂的产品逐批进行检验。