

团体标准《陈皮白茶加工技术规程》编制说明

一、工作简况

1 任务来源

《陈皮白茶加工技术规程》团体标准于2025年8月予以立项，由福建省农业科学院提出，福建省农村专业技术协会归口。

2 编制目的和意义

陈皮白茶的风味和功效依赖于陈皮与白茶的原料特性及加工过程的精准把控。加工技术规范通过明确关键环节的参数（如陈皮的处理方式、白茶的初制要求、二者的拼配比例、干燥温度与时间、陈化环境等），避免因企业技术差异导致的品质波动。加工技术规范为企业提供了标准化的操作流程，避免企业在摸索中重复试错，尤其对中小规模生产者而言，能减少因技术不熟练导致的原料浪费（如陈皮霉变、白茶过度氧化）和能耗过高（如干燥环节温度失控）等问题。加工环节是食品安全风险的关键控制点，技术规范通过明确卫生要求（如加工环境的洁净度、设备消毒频率、操作人员卫生标准）和污染物控制（如重金属、农药残留的检测节点），从生产端阻断安全隐患。

3 主要编制过程

3.1 立项

福建省农村专业技术协会于 2025 年 7 月初审议通过《陈皮白茶加工技术规程》团体标准立项申请。

3.2 编写起草

为抓好《陈皮白茶加工技术规程》团体标准编制工作，提高标准的质量，由福建省农村专业技术协会牵头成立标准起草小组，各标准起草单位派出相关工作人员作为成员，并明确了目标要求、工作思路、人员分工和工作进度等。

2025 年 6 月底，起草小组对标准制定工作展开调研，收集“陈皮白茶加工技术规范”现有制度文件、相关通知、建设与管理类标准，形成资料汇总，启动标准预研究及草案编制工作，形成工作组讨论稿。2025 年 6 月-8 月初，起草小组深入进行调研，并召开了多次研讨会，确定标准框架和主要章节内容，基本形成范围、规范性引用文件、术语和定义、陈皮加工工艺、白茶加工工艺、陈皮白茶制作等部分，并根据标准内容起草了编制说明。

3.3 征求意见

2025 年 7 月，起草小组修改形成标准征求意见稿，在全国团体标准信息平台上发布了时间为一个月的标准征求意见稿公告。同时，在线下向全省各有关单位发送征求意见稿，全面征求意见。

3.4 审查

二、 编制原则和依据

1 编制原则

本标准遵循“科学性”“适用性”“先进性”原则，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。

2 编制依据

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/T 30375 茶叶贮存

GB/T22291 白茶

GH/T1077 茶叶加工技术规程

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平物质含量测定

GB/T 8304 茶 水分测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GH/T 1070 茶叶包装通则

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/T191 包装储运图示标志

T/CACM 1021.99-2018 中药材商品规格等级 陈皮

GB 3095 环境空气质量标准

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准
(试行)

SB/T 11094 中药材仓储管理规范

SB/T 11182 中药材包装技术规范

DB42/T 1688 柑橘绿色生产技术规范

DB42/T 2197 湖北省中药材定制药园建设规范

《中华人民共和国药典》2020 版（一部）

《中药材生产质量管理规范》（2022 年）

GB/T22291 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

三、主要条款的说明

第 1 章 范围

明确标准涵盖陈皮白茶术语定义、加工条件、流程（初制与精制）、质量管理、包装标识及运输贮存等内容，适用于白茶的初加工与精加工环节，为全产业链加工环节提供统一规范。

第 2 章 规范性引用文件

引用与陈皮、白茶加工相关的国家标准（如 GB/T 30375《茶叶贮存》）、行业标准（如 SB/T 11094《中药材仓储管理规范》）等，确保标准的合规性与权威性，明确技术要求的依据来源。

第 3 章 术语和定义

界定“陈皮”（如特定品种柑皮经陈化后的制品）、“白茶”（如以特定茶树鲜叶经萎凋、干燥制成的茶类）等核心术语，统一行业对关键概念的理解，避免执行中的歧义。

第四章 陈皮加工工艺流程

分别规定陈皮（如清洗、切丝、干燥等）等工艺。

第五章 白茶加工工艺流程

白茶（如萎凋、干燥、拣剔等）的独立加工步骤，明确各环节的操作要点，为后续复合加工奠定原料品质基础。

第六章 陈皮白茶制作

规范陈皮与白茶的拼配比例、混合工艺、烘焙（或熏蒸）、压制（可选）等复合加工环节，明确关键参数（如配比范围、温度时间控制），确保成品风味与品质稳定。

第七章 质量管理

提出从原料验收、加工过程到成品检验的全流程质量控制要求，包括原料农残、污染物限量检测，加工环境洁净度管理等，保障产品安全性与一致性。

第八章 包装与标识标准

规定包装材料（如食品级容器）的卫生要求，明确标签需标注的信息（如原料产地、生产日期、执行标准号等），符合GB 7718《预包装食品标签通则》，保障消费者知情权。

第九章 运输和贮存

运输：要求运输工具清洁无异味，防雨防潮防晒，禁止混装，避免原料及成品在运输中受污染或变质。

本标准通过明确各环节技术要求与管理规范，为陈皮白茶标准化加工、质量管控及市场流通提供可操作的技术依据，助力产业规范化发展。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度

本标准没有对应的国际标准或国外先进标准。本标准以

现有相关指导意见为依据，根据福建陈皮白茶的生产的具体实践经验进行编制。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中未出现重大分歧意见。

六、贯彻标准的要求、措施和建议

为了使该标准的制定能尽快服务于福建陈皮白茶的生产，建议标准发布后，要做好宣传培训、加大贯彻实施和建立检查监督机制等工作。具体来说：（1）加大宣贯力度。一是利用报纸、电视、电台等各种新闻媒体，大力宣传，为标准的实施营造良好的社会氛围。二是组织协会内/联盟成员单位进行培训学习。（2）加强标准实施评价。对在标准实施过程中发现的问题及提出的意见，要进行深入探讨和研究，做好标准的修订和完善工作。

《陈皮白茶加工技术规程》团体标准起草小组

2025 年 8 月