

Q/YZB 0003 S—2022 《云南白茶》

企业标准编制说明

我公司为确保产品质量稳定，强化产品质量管理，参照国家相关标准并结合我公司产品生产工艺，制定云南白茶食品质量标准，现就我公司企业标准编制情况说明如下：

根据市场实际需求，我公司生产的云南白茶是以云南境内茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥、拣剔、压制（或不压制）等特定工艺过程制成。

本产品按茶叶进行食品市场准入申报。

为了便于生产，加强质量管理，根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定，我公司制定了Q/YZB 0003 S-2022《云南白茶》食品安全企业标准。

现将编制情况说明如下：

1、本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

2、本标准中所引用的标准，均为国家标准中现行有效的标准。

3、本标准认真执行了国家有关基础标准和方法标准。

4、本标准编写的内容严格按照国家有关法律、法规和强制性标准执行。

5、标准编写符合GB/T 1.1《标准化导则第一部分：标准的结构和编写规则》和GB/T 1.2《标准化导则第二部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》的要求。



Q/YMC

云南佐邦茶业有限公司 企业标准

Q/YZB 0003 S—2022

云南白茶

2022 - XX - XX 发布

2022- XX - XX 实施

云南佐邦茶业有限公司 发布



前 言

我公司生产的云南白茶是以云南境内茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥、拣剔、压制（或不压制）等特定工艺过程制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南佐邦茶业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：方可、娄自田、杨献、王能、李亚全。



云南白茶

1 范围

本标准规定了云南白茶的产品与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以云南境内茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、干燥、拣剔、压制（或不压制）等特定工艺过程制成的白茶。

2 规范性引用文件

本标准所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，仅所注日期的版本适用于本文件。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。

3 产品分类及实物标准样

3.1 产品分类

3.1.1 云南白茶按外观形态分为云南白茶（散茶或散装）、紧压云南白茶、松压云南白茶（缠装）。

3.1.2 云南白茶（散茶）：根据茶树品种和原料要求不同，分为云尖、云丹、云贡、云寿四种产品。云尖分为特级和一级，云丹、云贡分为特级、一级、二级，云寿分为一级和二级。

3.1.3 紧压或松压云南白茶：根据原料要求不同，分为紧压云尖、松压云尖（缠装云尖），紧压云丹、松压云丹（缠装云丹），紧压云贡、松压云贡（缠装云贡），紧压云寿、松压云寿（缠装云寿）产品，但不分等级。

3.2 实物标准样

3.2.1 云南白茶（散茶）：每种产品的每一等级均设实物标准样，每三年更换一次，各级标准样为该产品质量的最低界限。

3.2.2 紧压或松压云南白茶：每种产品均不分等级，实物标准样为每种产品质量的最低界限，每五年更换一次。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶：采自云南省内茶树的新梢，鲜叶应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染，不得混入来自规定范围外的茶树鲜叶、不得掺入非茶类及劣变的鲜叶。

4.1.2 云尖 Yunjian：以生长在云南省内茶树的单芽、一芽一叶为原料，经萎凋、干燥、拣剔、压制（或不压制）等特定工艺过程制成。

- 4.1.3 云丹 Yundan: 以生长在云南省内茶树的一芽二、三叶为原料, 经萎凋、干燥、拣剔、压制(或不压制)等特定工艺过程制成。
- 4.1.4 云贡 Yungong: 以生长在云南省内茶树的一芽四、五叶为原料, 经萎凋、干燥、拣剔、压制(或不压制)等特定工艺过程制成。
- 4.1.5 云寿 Yunshou: 以生长在云南省内茶树的一芽四、五叶、嫩梢或叶片为原料, 经萎凋、干燥、拣剔、压制(或不压制)等特定工艺过程制成。
- 4.1.6 云南白茶按照鲜叶的等级分为四等云尖、云丹、云贡、云寿。云尖分为特级和一级, 云丹、云贡分为特级、一级、二级, 云寿分为一级和二级。

各等级茶叶鲜叶组成见表1

表1 茶叶鲜叶要求

等 级		鲜叶组成%
云尖	特级	单芽≥90%, 一芽一叶初展≤10%
	一级	单芽≥10%, 一芽一叶≤90%
云尖	特级	一芽二叶≥90%, 一芽三叶≤10%
	一级	一芽二叶≥70%, 一芽三叶≤30%
	二级	一芽二叶≥50%, 一芽三叶≤50%
云贡	特级	一芽四叶≥90%, 一芽五叶≤10%
	一级	一芽四叶≥70%, 一芽五叶≤30%
	二级	一芽四叶≥50%, 一芽五叶≤50%
云寿	一级	一芽四、五叶≥90%, 叶片≤10%
	二级	嫩梢或叶片为主

- 4.1.7 生产加工用水: 应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 其他原辅材料: 应符合相应的食品标准和有关规定, 不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官品质

4.2.1 云南白茶散茶

- 4.2.1.1 云尖的感官品质特征应符合表2的规定。

表2 云尖的感官品质特征

级别	项 目								检验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	芽针肥壮、无柄	匀齐	洁净	银灰白、富有光泽	清纯、花香显露、持久	鲜甜醇爽、花果味足、鲜甜度持久	浅黄或浅白、清澈明亮	肥壮、软嫩、明亮	GB/T 23776
一级	芽针秀长、带柄、一芽一叶	较匀齐	洁净	银灰白、有光泽	清纯、花香显露	鲜甜醇爽、花果味明显、鲜甜度持久	浅黄或浅白、清澈明亮	嫩匀、明亮	



4.2.1.2 云丹的感官品质特征应符合表3的规定。

表3 云丹的感官品质特征

级别	项目								检验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	毫心多、肥壮、叶背多茸毛	匀整	洁净	墨绿或黄绿、润泽	鲜嫩、纯爽、花香明显	清甜醇爽、花果味足、甘甜持久	浅黄或浅杏黄、清澈明亮	芽心肥，叶张肥嫩明亮	GB/T 23776
一级	毫心较显、尚壮、叶张嫩	较匀整	较洁净	较墨绿或较黄绿、较润	鲜嫩、纯爽、花香尚明显	清甜、醇爽、甘甜	浅黄或浅杏黄、清澈明亮	芽心较肥、叶张嫩，明亮	
二级	毫心尚显、叶张嫩	尚匀	较洁净	尚墨绿或尚黄绿、尚润、少量红褐色或黑褐色	清纯、有花香	尚清甜、醇厚、有甜度	浅黄或杏黄、明亮	芽心尚显、叶张嫩、少量红叶、褐叶	

4.2.1.3 云贡的感官品质特征应符合表4的规定。

表4 云贡的感官品质特征

级别	项目								检验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	叶态自然舒展、有毫心	匀整	洁净	稍墨绿或黄绿，少量红色或黑褐色	清纯、有花果香	醇厚尚爽、有甜度	橙黄明亮	有芽尖、叶张尚软、尚亮，少量红叶或褐叶	GB/T 23776
一级	叶态自然舒展、稍有毫尖	较匀	较洁净	稍墨绿或黄绿，部分红色或褐色	清纯、尚有花果香	浓醇尚爽、有甜度	橙黄明亮	尚有芽尖、叶张软尚、有部分红叶或褐叶	

二级	叶态自然 舒展、稍有毫尖	尚匀	尚洁净	稍墨绿或黄绿色、多红色或褐色	清纯、稍有花果香	浓醇、尚有甜度	橙黄明亮	稍有芽尖、叶张较粗、多红叶或褐叶
----	-----------------	----	-----	----------------	----------	---------	------	------------------

4.2.1.4 云寿的感官品质特征应符合表5的规定

表5 云寿的感官品质特征

级别	项目								检验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
一级	叶态自然	较匀	较洁净	尚墨绿或黄绿、稍有红色或褐色	纯正	浓醇	橙黄明亮	稍有芽尖、叶张软尚亮、有红叶或褐叶	GB/T 23776
二级	叶态自然，有破张	尚匀	夹褐片、铁板片、少量腊片	稍墨绿或黄绿、多红色或褐色	纯正	醇正	深黄尚亮	叶张较粗大、多红叶或褐叶	

4.2.2 紧压云南白茶

紧压云南白茶的感官品质特征应符合表6规定。

表6 紧压云南白茶的感官品质特征

品名	项目					检验方法
	外形	内质				
		香气	滋味	汤色	叶底	
云尖	外形端正匀称、松紧适度，表面平整、无脱层；色泽灰白，显毫	清纯、花香显露	鲜甜醇爽花果味明显、鲜甜度持久	浅黄或浅杏黄、清澈明亮	嫩匀、明亮	GB/T 23776
云丹	外形端正匀称、松紧适度，表面较平整、无脱层，色泽灰绿或灰黄，带毫	清纯、有花香	尚清甜、醇厚、有甜度	浅黄或杏黄、明亮	芽心较多、叶张嫩、少量红叶或褐叶	
云贡	外形端正匀称、松紧适度，表面较平整，色泽灰黄夹红	清纯稍有花果香	醇厚、尚有甜度	橙黄明亮	稍有芽尖、叶张较粗、红叶或褐叶明显	
云寿	外形端正匀称、松紧适度，表面较平整；色泽灰褐	浓纯	浓醇	深黄尚明亮	叶张较粗大、多红叶或褐叶	



4.2.3 松压（缠装）云南白茶

松压（缠装）云南白茶的感官品质特征应符合表7规定。

表7 松压（缠装）云南白茶的感官品质特征

品名	项目				检验方法
	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	
云尖	松压缠绕成型，整体成型蓬松； 色泽灰白，显毫	清纯、花香显露	鲜甜醇爽花果 味明显、鲜甜度 持久	浅黄或浅杏黄、 清澈明亮	嫩匀、明亮
云丹	松压缠绕成型，整体成型蓬松； 色泽灰绿或灰黄，带毫	清纯、有花香	尚清甜、醇厚、 有甜度	浅黄或杏黄黄、 明亮	芽心较多、叶张 嫩、少量红叶或 褐叶
云贡	松压缠绕成型，整体成型蓬松； 色泽灰黄夹红	清纯稍有花果 香	醇厚、尚有甜度	橙黄明亮	稍有芽尖、叶张 较粗、红叶或褐 叶明显
云寿	松压缠绕成型，整体成型蓬松； 色泽灰褐	浓纯	浓醇	深黄尚明亮	叶张较粗大、多 红叶或褐叶

GB/T 23776

4.3 理化指标

云南白茶理化指标应符合表8的规定。

表8 云南白茶理化指标

项 目	指 标		检测方法
	散茶	紧压、松压（缠装）茶	
水分(质量分数)%	≤ 10.0	10.0	GB 5009.3
总灰分(质量分数)%	≤ 6.5	7.0	GB 5009.4
粉末(质量分数)%	≤ 1.0 ^a	—	GB/T 8311
水浸出物(质量分数)%	≥ 35.0	35.0	GB/T 8305

^a注：粉末含量为云丹、云贡和云寿的指标。

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定：严于食品安全国家标准的指标应符合表9的规定。

表9 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763 的规定。

4.6 净含量

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

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中茶叶的规定。

4.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

取样以“批”为单位。以同一批投料加工成同一花色、等级、包装规格，并在同一地点加工包装的产品集合为一个生产批，同批产品的品质和规格一致。

5.2 抽样

按照GB/T 8302规定进行抽样，所抽样品为同一批次产品。每批抽样基数不得少于10kg，样品量总数不少于1kg，样品分成两份（每份不少于0.5kg），一份供检验，一份留样。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果全部符合规定的产品则判定为合格产品；检验结果若有任一项指标不符合本标准时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存



6.1 标志

6.1.1 食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 贮存

符合GB/T 30375的规定。产品应贮于清洁、通风、避光、干燥、无异味、无污染的库房内，仓库周围应无异气污染；禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放，并做好防虫、防鼠工作。

6.5 保质期

在符合本标准6.4的规定条件下，云南白茶适宜长期保存。