

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 250—2021

广西优质白茶

Guangxi premium white tea

2021 - 12 - 20 发布

2021 - 12 - 26 实施

广西标准化协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 2

5 检验方法 3

6 检验规则 3

7 标签、标志、包装、运输和贮存 4

8 保质期 4

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。

本文件由广西茶业协会和广西标准化协会共同提出。

本文件起草单位：广西标准化协会、广西农垦茶业集团有限公司、广西壮族自治区标准技术研究院、广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西绿异茶树良种研究院、广西壮族自治区茶叶科学研究所、广西茶业协会、广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西-东盟食品检验检测中心、广西职业技术学院、广西广茗投资有限公司、广西壮族自治区计量检测研究院、广西强桂标准化服务事务所（普通合伙）、柳城县国营伏虎华侨农场茶厂、广西三江牙牙苗山古茶茶业有限公司、桂林桂之韵茶业有限公司、广西凌云县金字塔白毫茶业有限公司、广西金秀县瑶山王茶业有限公司、广西嘉成农产品有限公司、广西明珠农业农村发展研究院、广西昭平县将军峰农业科技有限公司、三江侗族自治县侗兴源农业综合开发有限公司、三江侗族自治县民兴茶叶专业合作社、广西武鸣大明山感仙茶厂、广西八桂凌云茶业有限公司、三江侗族自治县仙池茶业有限公司、广西贵港市金达绿色农业发展有限公司、贵港市覃塘区黄练镇桂鑫茶叶种植专业合作社、广西浪伏茶业股份有限公司、广西凌云县岑王老山白毫茶专业合作社、广西乐业县乐碧园茶业有限公司。

本文件主要起草人：谢宏昭、邓慧群、乔双雨、李茂、缪璐、陈佳、唐永宁、刘珈伶、张芬、黎彤、黄海珍、吴敏、韦克英、覃菲菲、覃秀菊、李海霞、李中山、温立香、覃福方、黄林华、黄碧雁、潘启友、黄佑红、杨婷、黄水有、韦钰、苏俞有、吴永华、陈家献、赵媛、刘助生、廖贤军、杨金伟、李福、陀雄信、李翠萍、吴媚、张强、徐颢倩、黄学军、何海华、龙善辉、冯英华、吴廷帅、莫宇宁、李秋燕、黄伟亮、黄春华、滕秋、莫保治、吴顺科、韦琴鑫、肖小科、张国富、韦芳容、黄大雄、韦青愿、韦胜利。

广西优质白茶

1 范围

本文件界定了广西优质白茶涉及的术语和定义，规定了广西优质白茶的感官、理化指标、食品安全指标等技术要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标签、标志、包装、运输、贮存和保质期等方面的内容。

本文件适用于广西行政区域内生产的优质白茶。

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。

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 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 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
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 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
GB/T 14487 茶叶感官审评术语
GB/T 22291 白茶
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 30375 茶叶贮存
GH/T 1070 茶叶包装通则

3 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

广西优质白茶 Guangxi premium white tea

以广西行政区域内采摘的单芽、一芽一叶、一芽二叶的茶树芽叶为原料，经萎凋、干燥等加工工艺制成的，产品质量符合本文件要求的白茶产品。

3.2

银针 Yinzhen

以广西行政区域内茶树的单芽为原料，经特定工艺制成的白茶产品。

3.3

白牡丹 Baimudan

以广西行政区域内茶树的一芽一叶、一芽二叶为原料，经特定工艺制成的白茶产品。

4 要求

4.1 基本要求

应符合GB/T 22291的要求。

4.2 感官要求

4.2.1 银针的感官要求应符合表1的规定。

表1 银针感官要求

级别	项目							
	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，茸毛厚	匀齐	洁净	银灰白，富有光泽	清纯、毫香显露	清鲜醇爽、毫味足	浅杏黄、清澈明亮	肥壮、软嫩、明亮
一级	芽针秀长，茸毛略薄	较匀齐	洁净	银灰白	清纯、毫香显	鲜醇爽、毫味显	杏黄、清澈明亮	嫩匀、明亮

4.2.2 白牡丹的感官要求应符合表2的规定。

表2 白牡丹感官要求

级别	项目							
	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	灰绿润	鲜嫩、纯爽毫香显	清甜醇爽、毫味足	杏黄、清澈	芽心多，叶张肥嫩、明亮
一级	毫心较显、尚壮、叶张嫩	尚匀整	较洁净	灰绿尚润	甜香、尚鲜嫩、纯爽有毫香	较清甜、纯爽	尚黄、清澈	芽心较多、叶张嫩、尚明

4.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标
水分/（g/100 g）	≤ 8.0
总灰分/（g/100 g）	≤ 6.5
粉末/（g/100 g）	≤ 1.0
水浸出物/（g/100 g）	≥ 35.0
粗纤维/（g/100 g）	≤ 15.0
茶多酚/（g/100 g）	≥ 15.0
注：粉末含量为白牡丹的指标。	

4.4 食品安全指标

- 4.4.1 应符合相关的食品安全国家标准。
- 4.4.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 4.4.3 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5 检验方法

5.1 感官品质

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 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

5.2.3 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

5.2.4 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

5.2.5 粗纤维

按GB/T 8310的规定执行。

5.2.6 茶多酚

按GB/T 8313的规定执行。

5.3 食品安全指标

- 5.3.1 按相关食品安全国家标准的规定执行。
- 5.3.2 污染物限量按 GB 2762 的规定执行。
- 5.3.3 农药最大残留限量按 GB 2763 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一茶树、同一批且同等级投料生产或同一批次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。同批次产品的品质和规格应一致。

6.2 取样和试样制备

- 6.2.1 取样按 GB/T 8302 的规定执行。
- 6.2.2 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.3 出厂检验

- 6.3.1 每批产品均应做出厂检验，检验合格并出具合格证后方可出厂。
- 6.3.2 出厂检验项目为：感官、水分和粉末。

6.4 型式检验

- 6.4.1 型式检验项目为本文件规定的全部项目。

6.4.2 型式检验应每年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 凡劣变、有污染、有异气味或卫生指标不合格的产品，均判为不合格产品。

6.5.2 理化指标有一项不合格或感官指标不符合判定级别的，应在原批产品中加倍抽取样本复检，复检仍不合格的，该批产品判为不合格产品。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 的规定。不符合本文件规定要求的白茶产品，不应使用本文件规定的白茶产品名称。

7.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 销售包装、运输包装应符合 GH/T 1070 的规定。

7.2.2 净含量应符合国家相关规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

8 保质期

企业可根据自身产品质量状况确定保质期。

中华人民共和国团体标准

广西优质白茶

T/GXAS 250—2021

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究