



中华人民共和国国家标准

GB/T 22291—××××
代替 GB/T 22291—2008

白 茶

White tea

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 22291—2008《白茶》。与 GB/T 22291—2008 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 调整部分引用标准;
- 增加术语和定义;
- 产品中增加“寿眉”并规定相应的感官品质和理化指标;
- 理化指标中增加水浸出物指标。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、福建省裕荣香茶业有限公司、福鼎市质量检测所、福建品品香茶业有限公司、福建省天湖茶业有限公司、政和县白牡丹茶业有限公司、政和县稻香茶业有限公司、福建农林大学、国家茶叶质量监督检验中心、中国茶叶流通协会。

本标准主要起草人:翁昆、蔡良绥、潘德贵、林健、林有希、余步贵、黄礼灼、赵玉香、孙威江、张亚丽、蔡清平、邹新武、朱仲海。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 22291—2008。

白 茶

1 范围

本标准规定了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。

本标准适用于以茶树 *Camellia sinensis* (Linnaeus.) O.Kuntze 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。

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 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 8304 茶 水分测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8306 茶 总灰分测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定 国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第 123 号

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

白毫银针 Baihaoyinzhen

以大白茶或水仙茶树品种的单芽为原料,经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺过程制成的白茶产品。

3.2

白牡丹 Baimudan

以大白茶或水仙茶树品种的一芽一、二叶为原料,经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺过程制成的白茶

产品。

3.3

贡眉 Gongmei

以群体种茶树品种的嫩梢为原料,经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺过程制成的白茶产品。

3.4

寿眉 Shoumei

以大白茶、水仙或群体种茶树品种的嫩梢或叶片为原料,经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺过程制成的白茶产品。

4 产品与实物标准样

4.1 白茶根据茶树品种和原料要求不同,分为白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉四种产品。

4.2 每种产品的每一等级均设实物标准样,每三年更换一次。

5 要求

5.1 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。

5.2 感官品质

5.2.1 白毫银针的感官品质应符合表 1 的规定。

表 1 白毫银针的感官品质

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

5.2.2 白牡丹的感官品质应符合表 2 的规定。

表 2 白牡丹的感官品质

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	黄、清澈	芽心多,叶张肥嫩明亮

表 2 (续)

级别	项 目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
一级	毫心较显、 尚壮、 叶张嫩	尚匀整	较洁净	灰绿尚润	尚鲜嫩、 纯爽有毫香	较清甜、 醇爽	尚黄、清澈	芽心较多、 叶张嫩、 尚明
二级	毫心尚显、 叶张尚嫩	尚匀	含少量 黄绿片	尚灰绿	浓纯、 略有毫香	尚清甜、 醇厚	橙黄	有芽心、 叶张尚嫩、 稍有红张
三级	叶缘略卷、 有平展叶、 破张叶	欠匀	稍夹黄片 腊片	灰绿稍暗	尚浓纯	尚厚	尚橙黄	叶张尚软有 破张、红张 稍多

5.2.3 贡眉的感官品质应符合表 3 的规定。

表 3 贡眉的感官品质

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	叶态卷、 有毫心	匀整	洁净	灰绿或墨绿	鲜嫩， 有毫香	清甜醇爽	橙黄	有芽尖、 叶张嫩亮
一级	叶态尚卷、 毫心尚显	较匀	较洁净	尚灰绿	鲜纯， 有嫩香	醇厚尚爽	尚橙黄	稍有芽尖、 叶张软尚亮
二级	叶态略卷稍 展、有破张	尚匀	夹黄片铁板 片少量腊片	灰绿稍暗、 夹红	浓纯	浓厚	深黄	叶张较粗、稍 摊、有红张
三级	叶张平展、 破张多	欠匀	含鱼叶蜡片 较多	灰黄夹红 稍藏	浓、稍粗	厚、稍粗	深黄微红	叶张粗杂、 红张多

5.2.4 寿眉的感官品质应符合表 4 的规定。

表 4 寿眉的感官品质

级别	项 目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
一级	叶态尚紧卷	较匀	较洁净	尚灰绿	纯	醇厚尚爽	尚橙黄	稍有芽尖、 叶张软尚亮
二级	叶态略卷稍 展、有破张	尚匀	夹黄片铁板 片少量腊片	灰绿稍暗、 夹红	浓纯	浓厚	深黄	叶张较粗、 稍摊、有红张

5.3 理化指标

理化指标应符合表 5 的规定。

表 5 理化指标

项目		指标
水分(质量分数)/%	≤	8.5
总灰分(质量分数)/%	≤	6.5
粉末(质量分数)/%	≤	1.0
水浸出物(质量分数)/%	≥	30
注：粉末含量为白牡丹、贡眉和寿眉的指标。		

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分检验按 GB/T 8304 的规定执行。

6.2.3 总灰分检验按 GB/T 8306 的规定执行。

6.2.4 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.2.5 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 取样以“批”为单位,同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次,

同批产品的品质和规格一致。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验,经检验合格签发合格证后,方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为第 5 章要求中的全部项目,检验周期每年一次。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 如原料有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时;
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

型式检验时,应按第 5 章要求全部进行检验。

7.3 判定规则

按第 5 章要求的项目,任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.4 复验

对检验结果有争议时,应对留存样或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复验,以复验结果为准。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定,标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。产品可长期保存。
