

白茶加工技术规程

Technical specification for white tea processing

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

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 类型、等级 2

 4.1 类型 2

 4.2 等级 2

5 鲜叶要求 2

 5.1 基本要求 2

 5.2 鲜叶等级 2

 5.3 鲜叶运输 2

6 工艺流程 2

 6.1 散茶初制工艺流程 2

 6.2 散茶精制工艺流程 3

 6.3 紧压茶工艺流程 3

7 工艺技术 3

 7.1 基本条件 3

 7.2 初制 3

 7.3 精制 4

 7.4 紧压茶加工 4

8 成品质量要求 4

 8.1 感官品质 4

 8.2 理化指标 5

 8.3 食品安全指标 5

 8.4 食品添加剂 5

9 标志、标签、包装、运输及贮存 5

 9.1 标志、标签 5

 9.2 包装 5

 9.3 运输 5

 9.4 贮存 5

参考文献 6

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。

本文件由广东省农业农村厅提出。

本文件由广东省种植业标准化技术委员会（GD/TC 48）归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院茶叶研究所、广东鸿雁茶业有限公司、广东齐民农林科技有限责任公司、广东英红农夫生态科技茶业有限公司、仁化县红山镇丹霞工夫茶叶专业合作社、广东英九庄园绿色产业发展有限公司、乐昌市沿溪山茶场有限公司、翁源县坝仔胜龙名茶生产基地、广东传利传利标准研究院（有限合伙）、广东云山珠水农业发展有限公司。

本文件主要起草人：赖兆祥、操君喜、胡海涛、李治刚、黄雪冬、李智敏、叶利娜、程伦安、黄燕飞、潘新业、袁福清。

白茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了广东白茶的术语和定义、类型、等级、鲜叶要求、工艺流程、工艺技术、成品质量要求、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以广东省行政区域内种植的黑毛茶、仁化白毛茶、英红九号等茶树品种的鲜叶为原料的白茶加工。

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。

- 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 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 31751 紧压白茶
- GB/T 32743 白茶加工技术规范
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程
- GH/T 1242 紧压白茶加工技术规范

3 术语和定义

GB/T 32743与GH/T 1242界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

白茶 white tea

以广东省行政区域内种植的黑毛茶、仁化白毛茶、英红九号等茶树品种的鲜叶为原料，经萎凋、干燥、挑剔、拼配、复烘等工艺加工而成的具有特定品质特征的茶叶。

3.2

自然萎凋 natural withering

一种白茶萎凋方式，采用日光和无日光交替进行萎凋。

3.3

加温萎凋 heated withering

一种白茶萎凋方式，采用室内控温、控湿进行萎凋。

3.4

复式萎凋 combined withering
一种白茶萎凋方式，自然萎凋和加温萎凋交替进行。

4 类型、等级

4.1 类型

按加工工艺及外形特征分为白茶散茶和白茶紧压茶两种类型。

4.2 等级

- 4.2.1 白茶散茶根据加工原料不同分为白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉四个产品，等级依次对应特级、一级、二级、三级。
- 4.2.2 白茶紧压茶以白茶散茶为原料，按照散茶级别压制成各种形状，依次对应特级、一级、二级、三级。

5 鲜叶要求

5.1 基本要求

鲜叶原料要求嫩、匀、净、鲜，无红变芽叶。

5.2 鲜叶等级

鲜叶等级应符合表1的规定。

表 1 鲜叶等级

级别	原料要求	比例
特级	以单芽为主	单芽比例不低于95%
一级	以一芽一叶为主	一芽一叶占90%以上
二级	以一芽二叶及同等嫩度对夹叶为主	一芽二叶不少于80%
三级	以一芽三至四叶及同等嫩度对夹叶为主	一芽三至四叶不少于60%

5.3 鲜叶运输

运输工具应清洁、卫生、运输过程中应轻放，避免挤压、日晒、雨淋，不应与有异味、有毒的物品混装。

6 工艺流程

6.1 散茶初制工艺流程

6.1.1 自然萎凋

鲜叶→自然萎凋→干燥→毛茶。

6.1.2 加温萎凋

鲜叶→加温萎凋→干燥→毛茶。

6.1.3 复式萎凋

鲜叶→自然萎凋→加温萎凋→干燥→毛茶。

6.2 散茶精制工艺流程

毛茶→拣剔→拼配→复烘→成品茶。

6.3 紧压茶工艺流程

散茶→称量→蒸压→定型→干燥→成品包装。

7 工艺技术

7.1 基本条件

加工场地、加工用水、厂区布局和加工拼配车间等应符合GB 14881的规定。加工设备、用具和人员要求应符合 GH/T 1077的规定。

7.2 初制

7.2.1 萎凋

7.2.1.1 自然萎凋

将鲜叶薄摊于萎凋室内的摊青设备上，如摊青架、竹席或萎凋槽等，厚度1 cm~3 cm，厚薄一致，时间36 h~72 h，摊青过程中酌情轻轻翻茶。

7.2.1.2 加温萎凋

将鲜叶摊于萎凋槽内，厚度5 cm~10 cm，鼓热风，温度25℃~30℃，吹0.5 h~1.0 h，停止1.0 h，反复2~3次，时间24 h~36 h，摊青过程中酌情轻轻翻茶。

7.2.1.3 复式萎凋

自然萎凋1 h~2 h，再加温萎凋2 h~6 h，交替进行，总时间30 h~48 h。

7.2.1.4 萎凋程度

以芽发白，叶色泽由浅绿转深绿、灰绿或暗绿，叶张垂卷，青气散尽，茶香溢出，含水量达20%以下为适度。

7.2.2 干燥

7.2.2.1 特级原料烘干温度 60℃~70℃，时间 1 h~2 h。

7.2.2.2 特级以外原料烘干温度 80℃~100℃，时间 0.5 h~1.0 h。

7.2.2.3 烘焙至含水量 7%左右，摊凉后密封保存。

7.3 精制

7.3.1 拣剔

特级白茶拣去焦红、红变、发黑的芽及非茶类夹杂物,特级以外白茶拣去红张叶及非茶类夹杂物。

7.3.2 拼配

待拼配的毛茶原料应先进行品质审评，根据需求比例拼配。

7.3.3 复烘

特级复烘温度70℃～80℃，特级以外等级复烘温度90℃～100℃，时间10 min～20 min，烘至含水量7%左右，冷却后及时装袋，并做好标签。

7.3.4 装箱

复烘后的茶叶要及时装箱，要求动作轻柔，不得重压。

7.4 紧压茶加工

紧压茶加工按照GH/T 1242的规定执行。

8 成品质量要求

8.1 感官品质

8.1.1 白茶散茶

白茶散茶（当年茶）的感官品质特征应符合表2规定。

表 2 白茶散茶的感官品质特征

等级	项目							
	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	毫心肥壮、茸毛 洁白	毫尖银白	匀齐	匀净	鲜纯、有毫香	清鲜、毫味显	浅杏黄、明亮	芽肥壮、亮
一级	叶芽壮、显毫心	尚灰绿	匀整	匀净	鲜纯、带花香	清甜醇爽	橙黄、明亮	有芽尖，叶张 嫩亮
二级	叶芽连枝、自然 平展	灰绿稍暗、夹 红	尚匀	较匀净	浓纯、有花香	醇厚	深黄、明亮	叶张较粗、有 红张
三级	叶缘垂卷、自然 舒展	灰黄夹红、稍 枯	欠匀	较匀净	浓、有花香	浓厚	深黄、微红	叶张粗、红张 多

8.1.2 紧压白茶

紧压白茶（当年茶）的感官品质特征应符合表3规定。

表 3 紧压白茶的感官品质特征

等级	项目				
	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	外形端正匀整、松紧适度、无脱层、无洒面，色泽银白、显毫	清纯、有毫香	清甜、毫味显	浅黄、明亮	芽肥壮、亮
一级	外形端正匀整、松紧适度、无脱层、无洒面，色泽银白或黄褐、带毫	清纯、带花香	清甜醇爽	橙黄、明亮	有芽尖，叶张嫩亮
二级	外形端正匀整、松紧适度，色泽灰绿或黄褐略夹红	浓纯、有花香	醇厚	深黄、明亮	叶张较粗、红叶或褐叶明显
三级	外形端正匀整、松紧适度，色泽黄褐夹红	浓、有花香	浓厚	深黄、微红	叶张粗、红叶或褐叶多

8.2 理化指标

- 8.2.1 白茶散茶理化指标应符合 GB/T 22291 的规定。
- 8.2.2 白茶紧压茶理化指标应符合 GB/T 31751 的规定。

8.3 食品安全指标

- 8.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 8.3.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

8.4 食品添加剂

不应使用食品添加剂。

9 标志、标签、包装、运输及贮存

9.1 标志、标签

- 9.1.1 产品标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 9.1.2 产品标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局（2009）第 123 号令关于修改（食品标识管理规定）》的规定。

9.2 包装

包装应符合GB/T 1070、GB 23350的规定。

9.3 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。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.4 贮存

应贮存于清洁、通风、避光、干燥、无异气味的专用仓库中，仓库周围应无异气味污染。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。贮存应符合GB/T 30375的规定。

参 考 文 献

- [1] GB 31608—2023 食品安全国家标准 茶叶
 - [2] 国家质量监督检验检疫总局(2009)第123号令 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
-