

DB35

福建省地方标准

DB35/T 1076—2010

地理标志产品 福鼎白茶

地方标准信息服务平台

2010-10-26 发布

2010-12-10 实施

福建省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由福建省质量技术监督局提出并归口。

本标准由福建省质量技术监督局批准发布。

本标准起草单位：福鼎市质量计量检测所、福建农林大学。

本标准主要起草人：孙威江、蔡良绥、潘德贵、张肖。

本标准为首次发布。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 福鼎白茶

1 范围

本标准规定了福鼎白茶的术语和定义、分类、保护范围、要求、试验方法、检验规则及标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的福鼎白茶。

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。

GB 2762 食品中污染物限量
GB 2763 食品中农药最大残留限量
GB 7718 预包装食品标签通则
GB 11767-2003 茶树种苗
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 8303-2002, eqv ISO 1572:1980)
GB/T 8304 茶 水分测定 (GB/T 8304-2002, eqv ISO 1573:1980)
GB/T 8306 茶 总灰分测定 (GB/T 8306-2002, eqv ISO 1575:1987)
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 191 包装储运图示标志 (GB/T 191-2008, ISO 780:1997, MOD)
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（2005）第75号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

福鼎白茶

在福鼎市行政区域内独特的地理环境条件下选用适宜的茶树品种进行繁育和栽培，用独特的萎凋、干燥等加工工艺制作而成。

4 分类与保护范围

4.1 分类

白茶根据原料及加工工艺的不同，分为白毫银针、白牡丹和新工艺白茶三种产品。

4.2 保护范围

福鼎白茶保护范围为福建省福鼎市现辖行政区域，见附录A。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 地理

福鼎市位于福建省东北部，介于北纬 $26^{\circ}55'$ ～ $27^{\circ}26'$ ，东经 $119^{\circ}55'$ ～ $120^{\circ}43'$ 之间。

5.1.2 气温

年平均温度 18°C ～ 19°C ，无霜期为9个月。

5.1.3 降水

年均降水量1669.5mm左右，年平均相对湿度在78%～82%之间。

5.1.4 土壤

福鼎土壤主要有红壤、黄壤、紫色土及冲积土，有机质含量 $\geq 1\%$ ，pH值为4.5～6.0。

5.2 栽培管理

5.2.1 苗木选择

应选用符合GB 11767—2003中第5章Ⅱ级以上的苗木。

5.2.2 建园

根据地形、地貌和原有植被情况合理规划茶园，坡度 $\leq 25^{\circ}$ 的应建立梯级茶园，茶园开垦深度50cm。

5.2.3 茶树种植

5.2.3.1 种植时间

春季2月中旬至3月上旬；秋季10月下旬至11月下旬。

5.2.3.2 种植密度

种植密度 ≤ 4000 株/666.7m²。¹⁾

5.2.4 茶园深耕

秋季深耕宜于10月下旬至11月上旬、中旬采摘结束后进行，深度25cm～30cm。

5.2.5 茶园施肥

基肥以有机肥为主，施肥深度20cm以上，追肥在茶叶开采前20d～30d开沟施入。

1) 1亩=666.7m²

5.2.6 茶树修剪

幼龄茶园进行3次定型修剪；成龄投产茶园轻修剪，一般每年或隔年进行一次；视树势情况确定重修剪或台刈重新培养树冠。

5.3 鲜叶采摘

5.3.1 采摘时间

白毫银针的原料应在每年清明前进行，高级白牡丹原料每年谷雨前进行，其他产品的原料在茶季生产季节均可进行。

5.3.2 采摘原则

白毫银针原料做到雨天不采，露水未干不采，细瘦芽不采，紫色芽头不采，人为损伤芽不采，虫伤芽不采，病态芽不采，霜冻伤芽不采。白牡丹原料做到季节未到不采，雨天不采，露水未干不采。

5.3.3 采摘标准

白毫银针原料只采单芽，白牡丹的原料采1芽1至2叶，新工艺白茶采1芽1至3叶。

5.4 加工工艺

5.4.1 白毫银针和白牡丹

5.4.1.1 工艺流程

鲜叶→萎凋→烘焙→毛茶→拣剔→复焙→成品茶。

5.4.1.2 加工工艺

5.4.1.2.1 萎凋

a) 室内温度：采用自然萎凋工艺的春茶，萎凋温度 15℃～25℃，夏秋茶温度 25℃～35℃。加温萎凋室内温度 25℃～35℃。

b) 萎凋时间：正常气候的自然萎凋总历时 40h～60h；加温萎凋总历时 16h～24h。

c) 萎凋程度：萎凋适度时的萎凋叶含水量为 18%～26%。萎凋芽叶毫色银白，叶色转变为灰绿或深绿；叶缘自然干缩或垂卷，芽尖、嫩梗呈“翘尾”状。

5.4.1.2.2 拣剔

白茶应拣去腊叶、黄叶、红张叶、粗老叶及非茶类夹杂物。

5.4.1.2.3 烘焙

烘焙次数2次～3次，温度80℃～110℃，历时10min～20min。

5.4.2 新工艺白茶

5.4.2.1 工艺流程

鲜叶→萎凋→轻揉→烘焙→毛茶→整形→拣剔→复焙→成品茶。

5.4.2.2 加工工艺

a) 萎凋:一般自然萎凋需 24h~48h, 室内加温萎凋 12h~18h, 萎凋槽加温萎凋 8h~10h。萎凋叶一般失水 26%~30%。

b) 轻揉捻:一般春季轻揉捻 3min~5min, 夏秋季轻揉捻 5min~10min。

c) 烘焙:烘焙温度 100℃~130℃。

5.5 感官指标

5.5.1 白毫银针产品感官指标见表 1。

表1 白毫银针感官指标

品质		级 别	
		特 级	一 级
外形	条索	肥壮, 挺直	尚肥壮、挺直
	色泽	银白, 匀亮	尚银白, 匀亮
	匀整度	匀整	尚匀整
	净度	洁净	洁净
内质	香气	毫香、浓郁	毫香、持久
	滋味	甘醇、爽口	鲜醇、爽口
	汤色	杏黄、清澈、明亮	杏黄、清澈、明亮
	叶底	软、亮、匀、齐	软、亮

5.5.2 白牡丹产品感官指标见表 2。

表2 白牡丹感官指标

品质		级别		
		特级	一级	二级
外形	条索	毫芽显肥壮, 叶张幼嫩, 叶缘垂卷, 芽叶连枝	毫芽显, 叶张尚嫩, 叶缘略卷, 芽叶连枝	毫芽尚显, 叶张欠嫩, 芽叶稍有破张
	匀整度	匀整	尚匀整	尚匀整
	色泽	灰绿或铁青	灰绿或铁青	欠匀, 略带红张
	净度	洁净	尚洁净	欠洁净
内质	香气	鲜爽, 毫香显	纯爽, 有毫香	纯正, 略有毫香
	汤色	杏黄, 清澈、明亮	深杏黄, 清澈、明亮	深黄, 尚清澈
	滋味	甘醇爽口	尚甘醇爽口	清醇
	叶底	肥嫩, 匀亮	尚肥嫩, 尚匀亮	欠匀亮

5.5.3 新工艺白茶产品感官指标见表 3。

表3 新工艺白茶感官指标

品质		级别	
		特 级	一 级
外形	条索	显毫, 卷曲	尚显毫, 卷曲
	色泽	青褐	褐

表 3 新工艺白茶感官指标（续）

品质		级别	
		特 级	一 级
外 形	匀整度	匀整	尚匀整
	净度	洁净	尚洁净
内 质	汤色	浅黄明亮	尚黄清澈
	叶底	匀嫩	匀整
	香气	清高嫩香	尚清高嫩香
	滋味	醇厚爽口	醇厚

5.6 理化指标

理化指标应符合表4规定。

表4 理化指标

项 目	指 标
水分（m/m），%	≤7.0
总灰分（m/m），%	≤6.5
粉末（不含白毫银针）（m/m），%	≤1.0

5.7 卫生指标

5.7.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.7.2 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.8 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 试样的制备

按GB/T 8303的规定执行。

6.3 水分

按GB/T 8304的规定执行。

6.4 总灰分

按GB/T 8306的规定执行。

6.5 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

6.6 污染物限量

按GB 2762的规定执行。

6.7 农药残留限量

按GB 2763的规定执行。

6.8 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 取样以“批”为单位，在生产和加工拼配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、粉末和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准4.5、4.6、4.7、4.8规定的项目，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。

7.3 判定规则

7.3.1 感官指标、理化指标、卫生指标和净含量的每个项目均符合本标准要求，则判定该批产品合格。

7.3.2 卫生指标的任一项目首检不符合本标准要求，则判定该批产品不合格。

7.3.3 感官指标、理化指标和净含量任一项目首检不符合本标准要求时，可用复检样对不符合的项目进行复检。若复检结果符合本标准要求，则判定该批产品合格。若复检结果有任一个项目不符合本标准要求，则判定该批产品不合格。

7.3.4 对检验结果有争议时，应依法选定检验机构，用复检样对所争议的项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志

获准使用后，须在福鼎白茶商品包装上使用地理标志产品保护专用标志。

8.2 标签

产品的标签应符合GB 7718的要求。

8.3 包装

包装应符合GB/T 191的规定。

8.4 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时必须有防雨、防潮、防暴晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.5 贮存

产品应在包装状态下贮存于清洁、干燥、无异气味的专用仓库中。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。仓库周围应无异气污染。

地方标准信息服务平台

附 录 A
(规范性附录)
福鼎白茶地理标志产品保护范围图

福鼎白茶地理标志产品保护范围见图A. 1。



图A. 1 福鼎白茶地理标志产品保护范围