

DB34

安徽省地方标准

DB 34/T 1757—2017

代替 DB34/T 1757-2012

地理标志产品 黄山白茶（徽州白茶）

Product of geographical indication—Huangshan bai tea(Huizhou bai tea)

2017 – 06 – 30 发布

2017 – 07 – 30 实施

安徽省质量技术监督局 发布

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》和 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准代替 DB34/T 1757-2012《黄山白茶》。

本标准与 DB34/T 1757-2012 相比主要变化如下：

- 根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》，修改标准名称；
- 按照 GB/T 17924 对标准文本结构作了调整和修改；
- 增加了地理标志产品保护范围；
- 将等级中的特级一等（极品）调整为特级一等，一级调整为特级三等；
- 删除了扁形茶的质量指标要求；
- 删除了碎末茶指标要求。

本标准由歙县市场监督管理局、歙县科技局、黄山甘白香白茶生态园共同提出。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：黄山甘白香茶业有限公司、黄山甘白香白茶生态园、歙县蜈蚣岭仙源茶厂、黄山新安玉芽有机白茶专业合作社、歙县市场监督管理局、歙县农业委员会、歙县科技局、歙县茶产业发展办公室。

本标准起草人：王豪、曹卿、汪麟、张永盛、庄玲芳、江稳华、曹月红、方先进、毕小卫、方维国、凌睿、夏南生、刘亚芹、方瑞芳、闵全华、汪云飞。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

DB34/T 1757-2012。

地理标志产品 黄山白茶（徽州白茶）

1 范围

本标准规定了黄山白茶（徽州白茶）的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则以及标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的黄山白茶(徽州白茶)。

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/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 8305 茶 水浸出物测定
GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/Z 26576 茶叶生产技术规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件
SB/T 10037 红茶、绿茶、花茶 运输包装
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第75号（2005）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黄山白茶（徽州白茶） Huangshan bai tea (Huizhou bai tea)

产于第 4 章规定区域内，按照规定的生产技术规程生产并符合本标准质量要求的茶叶。

4 地理标志产品保护范围

黄山白茶（徽州白茶）（以下统一简称白茶）的地理标志产品保护范围限于国家质检总局 2015 年第 162 号《关于批准对达茂马铃薯等产品实施地理标志产品保护的公告》批准的范围，为安徽省歙县现辖行政区域。见附录 A。

5 要求

5.1 种植加工技术

白茶种植及加工技术按附录B 执行。

5.2 生产场所和生产过程

应符合 GB 14881、GB/Z 26576 的相关规定。

5.3 食品添加剂

本产品不使用任何食品添加剂。

5.4 等级

按品质差异将白茶划分为特级一等、特级二等和特级三等共三个等级。

5.5 感官品质

5.5.1 应洁净卫生，品质正常，无异味，无劣变，不混有非茶类夹杂物。

5.5.2 感官指标应符合表 1 的规定。

表1 白茶感官指标

等级	外 形	内 质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级一等	朵形舒直，芽叶肥壮，色嫩黄透翠泛白、鲜活，匀齐	嫩清香持久	鲜爽回甘	浅绿清亮	玉白鲜亮，芽叶成朵、嫩匀
特级二等	朵形较舒直，芽叶较肥壮，色嫩绿黄透翠泛白，匀净	清香高长	鲜醇回甘	黄绿稍浅，清亮	嫩绿黄泛白鲜亮，芽叶成朵、匀整
特级三等	朵形较舒直，芽叶细嫩，色黄绿透翠泛白，匀净	清香持久	醇厚鲜爽	黄绿清亮	黄绿泛白，芽叶成朵，匀亮

5.6 理化指标

应符合表2 的要求。

表2 白茶理化指标

项 目	指 标
水分/（%）	≤ 6.5
总灰分/（%）	≤ 6.5
水浸出物/（%）	≥ 35
游离氨基酸总量（以谷氨酸计）/（%）	≥ 7.0

5.7 卫生指标

5.7.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

5.7.2 农药残留限量指标应符合 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》规定。

6 试验方法

6.1 感官品质检验

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分的测定按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.2 总灰分的测定按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.3 水浸出物的测定按 GB/T 8305 的规定执行。

6.2.4 游离氨基酸总量的测定按 GB/T 8314 的规定执行。

6.3 卫生指标检验

6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药最大残留限量检验按 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 组批

在生产和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应一致。

7.2 取样

取样以“批”为单位，取样方法按 GB/T 8302 的规定执行。

7.3 出厂检验和型式检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品均应进行出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为：感官、水分、净含量和包装标识。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验的试验项目为本标准第 5.5、5.6、5.7、5.8 条规定的项目。

7.3.2.2 正常生产条件下，检验周期每半年一次。

7.3.2.3 但有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 如原料来源有较大变化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差异时；
- c) 申请国家地理标志产品专用标志时；
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 凡劣变、有污染、有异味和卫生指标不合格的产品，均判为不合格品。

7.4.2 仅感官指标不合格的，可降级处理。

7.4.3 其余项目指标不合格的，可在原批中加倍抽取样本检验不合格项目，检验中仍有一项或以上不合格的，则判为不合格品。

7.5 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 的规定加倍取样，对有争议的项目进行复验，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

8.1.1 标志、标签可按贸易合同规定条款清晰标明标记，但应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

8.1.2 运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.3 企业获得批准后，才可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志。

8.2 包装

8.2.1 包装容器应干燥、清洁、无异味及不影响茶叶品质。

8.2.2 接触茶叶的包装材料应符合 SB/T 10035 规定。

8.2.3 包装应牢固、防潮、整洁，能保护茶叶品质，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 运输应符合 SB/T 10037 的要求。

8.3.2 运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防曝晒；装卸时轻装轻卸，防撞击，防重压；严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于清洁、干燥、无异气味的专用仓库中，并离地离墙存放。

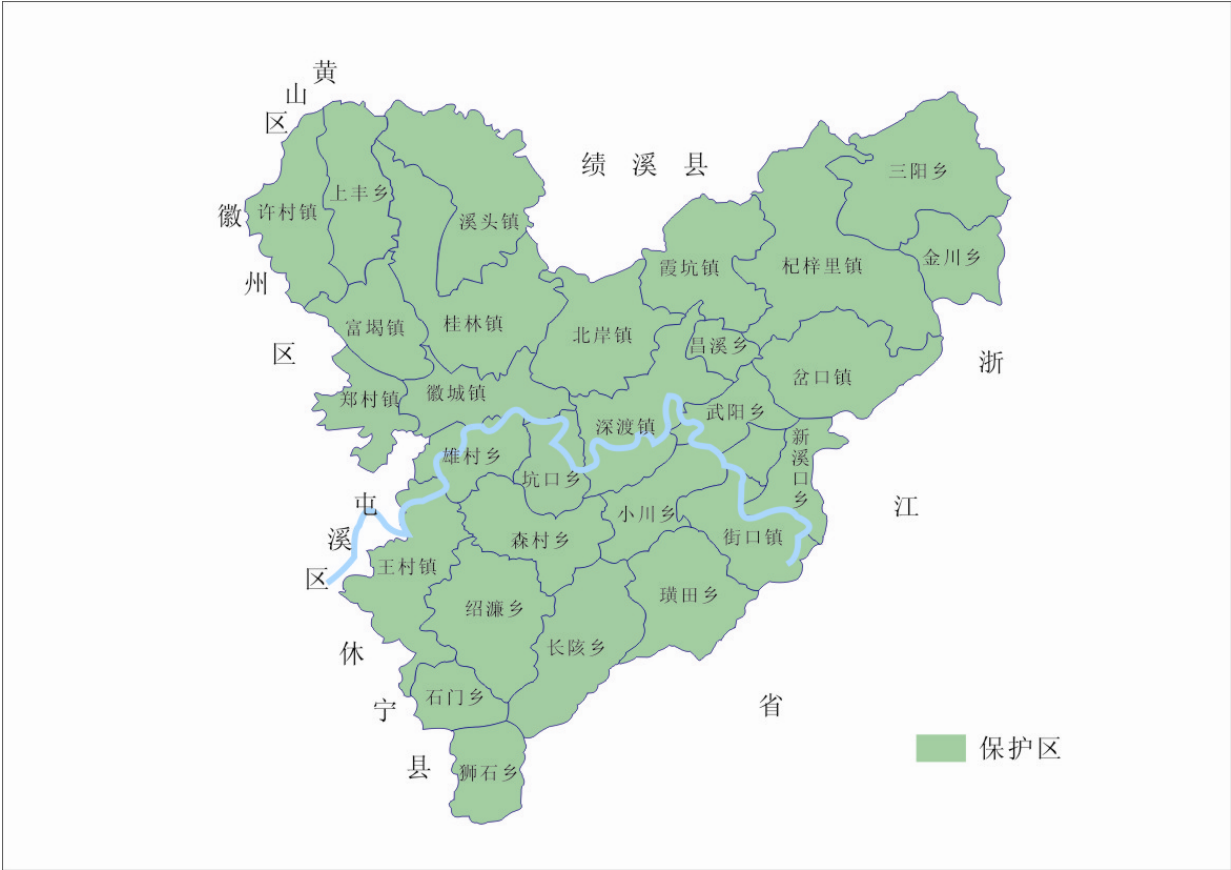
8.4.2 仓库周围应无异气味污染源。

8.4.3 贮存仓库不得使用化学合成的杀虫剂、灭鼠剂及防霉剂。

8.4.4 保质期由生产者根据产品的包装材料、包装工艺、运输和贮存条件等因素自行确定。

附 录 A
(规范性附录)
黄山白茶（徽州白茶）地理标志产品保护范围图

黄山白茶（徽州白茶）地理标志产品保护范围见图A. 1。



图A. 1 黄山白茶（徽州白茶）地理标志产品保护范围图

附 录 B

（规范性附录）

黄山白茶（徽州白茶）种植与加工技术

B.1 种植技术

B.1.1 品种

白化变异的黄山群体种。

B.1.2 茶园立地条件

海拔高度宜 ≥ 300 m。土壤类型为红壤、黄壤，pH 值 4.5~6.5，有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。

B.1.3 茶树栽培

B.1.3.1 育苗：采用无性繁殖。

B.1.3.2 种植时间：9 月~11 月或 2 月~3 月。

B.1.3.3 栽植密度： ≤ 60000 株/hm²。

B.1.3.4 施肥：基肥 ≥ 22500 kg/hm²；追肥 ≥ 1500 kg/年·hm²。

B.1.4 采摘

3 月中下旬开采，采摘 1 芽 1 叶初展至 1 芽 2 叶或 1 芽 3 叶开展的茶树新梢。

B.2 加工技术

B.2.1 工艺流程

摊青→杀青→做形→干燥。

B.2.2 工艺要求

B.2.2.1 摊青

鲜叶摊放厚度宜 1 Kg/m² 左右，摊至鲜叶散去青气、鼻嗅略有茶香为宜。

B.2.2.2 杀青

杀青温度 200℃~220℃；至叶色变暗。

B.2.2.3 做形

成形率 $\geq 60\%$ ，略有扎手感。

B.2.2.4 干燥

B.2.2.4.1 初烘：温度 110℃~120℃，摊叶厚度 2cm~3 cm，时间 15 min~20 min。

B.2.2.4.2 复烘：温度 100℃~110℃，摊叶厚度 1 cm~2 cm，时间 15 min 左右。

B.2.2.4.3 提香：温度 80℃～100℃，烘至茶叶手捻成末即可。
