



中华人民共和国国家标准

GB/T 22109—2008

地理标志产品 政和白茶

Product of geographical indication—Zhenghe white tea

2008-06-25 发布

2008-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会



前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的 2005 第 78 号令《地理标志产品保护规定》及 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》制定。

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B 和附录 C 为资料性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位:福建省政和县质量技术监督局、福建省技术监督情报研究所、政和县茶叶总站、政和县生产力促进中心、福建省政和科技示范茶场、福建省政和瑞茗茶业有限公司。

本标准主要起草人:梁康健、陈明生、林臻毅、周师清、许大全、叶乃兴、吴邦顺、高清火、刘乾刚、张见明。

地理标志产品 政和白茶

1 范围

本标准规定了政和白茶的地理标志产品保护范围、术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的政和白茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定
- GB/T 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8304 茶 水分测定(GB/T 8304—2002, eqv ISO 1573:1980)
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定(GB/T 8305—2002, eqv ISO 9768:1994)
- 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 8321.1~8321.6 农药合理使用准则
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- NY/T 787 茶叶感官审评通用方法
- SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 地理标志产品保护范围

政和白茶地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即福建省政和县管辖的行政区域内，见附录A。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

4.1

政和白茶 Zhenghe white tea

在地理标志产品保护范围内的自然生态环境条件下,选用适制白茶的茶树品种的鲜叶为原料,按照不杀青、不揉捻的独特加工工艺制作而成,具有清新、纯爽、毫香品质特征的白茶。

5 产品分类

政和白茶分为:白毫银针、白牡丹。

6 要求

6.1 自然环境

6.1.1 地理特征

政和县地形地貌属东南沿海丘陵区,呈东高西低走势,由东北向西南倾斜。境内多山,政和白茶种植区主要分布在海拔 200 m~800 m 地带。

政和县境内溪流密布,纵横交错,溪流密度为 0.25 km/km²,年平均径流量 19.8 亿 m³。

6.1.2 气候特征

属中亚热带季风湿润气候区,具有干湿季分明,雨热同步季风气候特点。年平均气温为 18.9 ℃,年平均无霜期 282 d,年平均降雨量 1 600 mm~2 000 mm 之间,年平均日照时数 1 952 h。

6.1.3 土壤与植被

土壤分布呈明显的地域性分布,红壤占 73.4%,土壤剖面发育完整,土层深厚,大都在 1 m 以上。土壤有机质平均含量 4.44%,pH 值在 5.4~6.2。政和县植被属中亚热带常绿阔叶林地带性植被,全县有林地 12.79 万 hm²,森林覆盖率 71.7%。

6.2 政和白茶茶树品种

政和大白茶、福安大白茶等适制政和白茶的茶树品种。

6.3 栽培技术

栽培技术参见附录 B。

6.4 加工工艺

加工环境应符合 GB 14881 的规定。加工技术参见附录 C。

6.5 成品茶质量

6.5.1 感官品质

6.5.1.1 茶叶品质正常,无异味、无霉变、无劣变、不着色,不添加任何添加剂,不含非茶类夹杂物。

6.5.1.2 白毫银针感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 白毫银针感官指标

项目	外形				内质			
	嫩度	色泽	形态	净度	香气	滋味	汤色	叶底
感官指标	毫芽肥壮	毫芽银白或灰白	单芽肥壮,满披茸毛	净	鲜爽清纯,毫香明显	清新纯爽,毫味显	浅杏黄,清澈明亮	全芽,肥嫩,明亮

6.5.1.3 白牡丹感官指标应符合表 2 的规定。

表 2 白牡丹感官指标

项目	级 别			
	特级	一级	二级	
外形	嫩度	芽肥壮,毫显	毫芽显,叶张匀嫩	有毫芽,叶张尚嫩
	色泽	毫芽银白,叶面灰绿,叶背有白茸毛,灰绿透银白色	毫芽银白,叶面灰绿或暗绿,部分叶背有茸毛,有嫩绿片	叶面暗绿,稍带少量黄绿叶或暗褐叶
	形态	叶抱芽,芽叶连枝,匀整,叶缘垂卷	芽叶连枝,尚匀整,有破张,叶缘垂卷	部分芽叶连枝,破张稍多
	净度	无蜡叶和老梗,净	无蜡叶和老梗,较净	无蜡叶和老梗,有少量嫩绿片和轻片
内质	香气	鲜嫩清纯,毫香明显	清新,有毫香	尚清新,略有毫香
	滋味	清新纯爽,毫味显	尚清新,有毫味	醇和
	汤色	浅杏黄,明亮	黄,明亮	黄,尚亮
	叶底	毫芽肥壮,叶张嫩,叶芽连枝,色淡绿,叶梗、叶脉微红,叶底明亮	毫芽稍多,叶张嫩,尚完整,叶脉微红,叶底尚明亮	稍有毫芽,叶张尚软,叶脉稍红,有破张

6.5.2 理化指标

政和白茶理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 7.0
碎茶/%	≤ 10.0
粉末/%	≤ 1.5
灰分/%	≤ 7.0
水浸出物/%	≥ 32.0

6.5.3 质量安全指标

政和白茶质量安全指标应符合表 4 的规定。

表 4 质量安全指标

项 目	指 标
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 5.0
氰戊菊酯/(mg/kg)	≤ 0.1
联苯菊酯/(mg/kg)	≤ 5.0
氯氰菊酯/(mg/kg)	≤ 0.5
溴氰菊酯/(mg/kg)	≤ 5.0
三氯杀螨醇/(mg/kg)	≤ 0.1
乐果/(mg/kg)	≤ 1.0
敌敌畏/(mg/kg)	≤ 0.1
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.2
杀螟硫磷/(mg/kg)	≤ 0.5
唑硫磷/(mg/kg)	≤ 0.2
乙酰甲胺磷/(mg/kg)	≤ 0.1
稀土总量/(mg/kg)	≤ 2.0

6.5.4 净含量允差

单件定量包装茶叶的净含量允差应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 感官指标

按 NY/T 787 规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按 GB/T 8304 规定执行。

7.2.2 碎茶、粉末

按 GB/T 8311 规定执行。

7.2.3 灰分

按 GB/T 8306 规定执行。

7.2.4 水浸出物

按 GB/T 8305 规定执行。

7.3 安全指标

7.3.1 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

7.3.2 三氯杀螨醇

按 GB/T 5009.176 规定执行。

7.3.3 氰戊菊酯、联苯菊酯、氯氰菊酯和溴氰菊酯

按 GB/T 5009.146 规定执行。

7.3.4 乐果、敌敌畏、杀螟硫磷和啶硫磷

按 GB/T 5009.20 规定执行。

7.3.5 乙酰甲胺磷

按 GB/T 5009.103 规定执行。

7.3.6 滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定执行。

7.4 净含量

用感量为 1.0 g 的计量器具进行测定。

8 检验规则

8.1 组批与取样

抽样以“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,同批产品品质规格一致。

取样按 GB/T 8302 规定执行,应同时从取样点加倍抽取复检样。

8.2 检验分类

检验分为交收(出厂)检验和型式检验。

8.3 交收(出厂)检验

每批产品交收(出厂)前,生产单位应进行检验,经检验合格并附有合格证方可出厂和销售。交收检验项目为净含量、感官品质、水分和标签。

8.4 型式检验

型式检验的周期为一年,项目为本标准 6.5 规定的所有项目。有以下情形之一应进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 原料、工艺、机具等有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 人为或自然因素使生产发生较大变化时;
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 感官品质、理化指标、质量安全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。

8.5.2 质量安全指标任一项目不符合本标准要求时,则判定该批不合格。

8.5.3 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。若复检结果有任一项目不符合本标准要求,则判定该批产品不合格。

8.5.4 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。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

9.1.1 标签应符合 GB 7718 的规定。

9.1.2 获得批准使用地理标志产品专用标志的企业,可以在其产品外包装上使用地理标志产品专用标志。

9.1.3 运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装容器应清洁、干燥、无异味、无毒。

9.2.2 接触茶叶的包装材料应符合 SB/T 10035 的规定。

9.3 运输

运输时应轻装轻放,防潮,避免剧烈撞击、重压,严禁与有毒、有味的物品混装、混运。

9.4 贮存

贮存仓库应通风、干燥、卫生、阴凉、无阳光直射,防潮性能好,空气湿度不大于 70%,严禁与有毒、有异味(气)、潮湿、易生虫、易污染的物品混存。

附录 A
(规范性附录)

政和白茶地理标志产品保护范围图

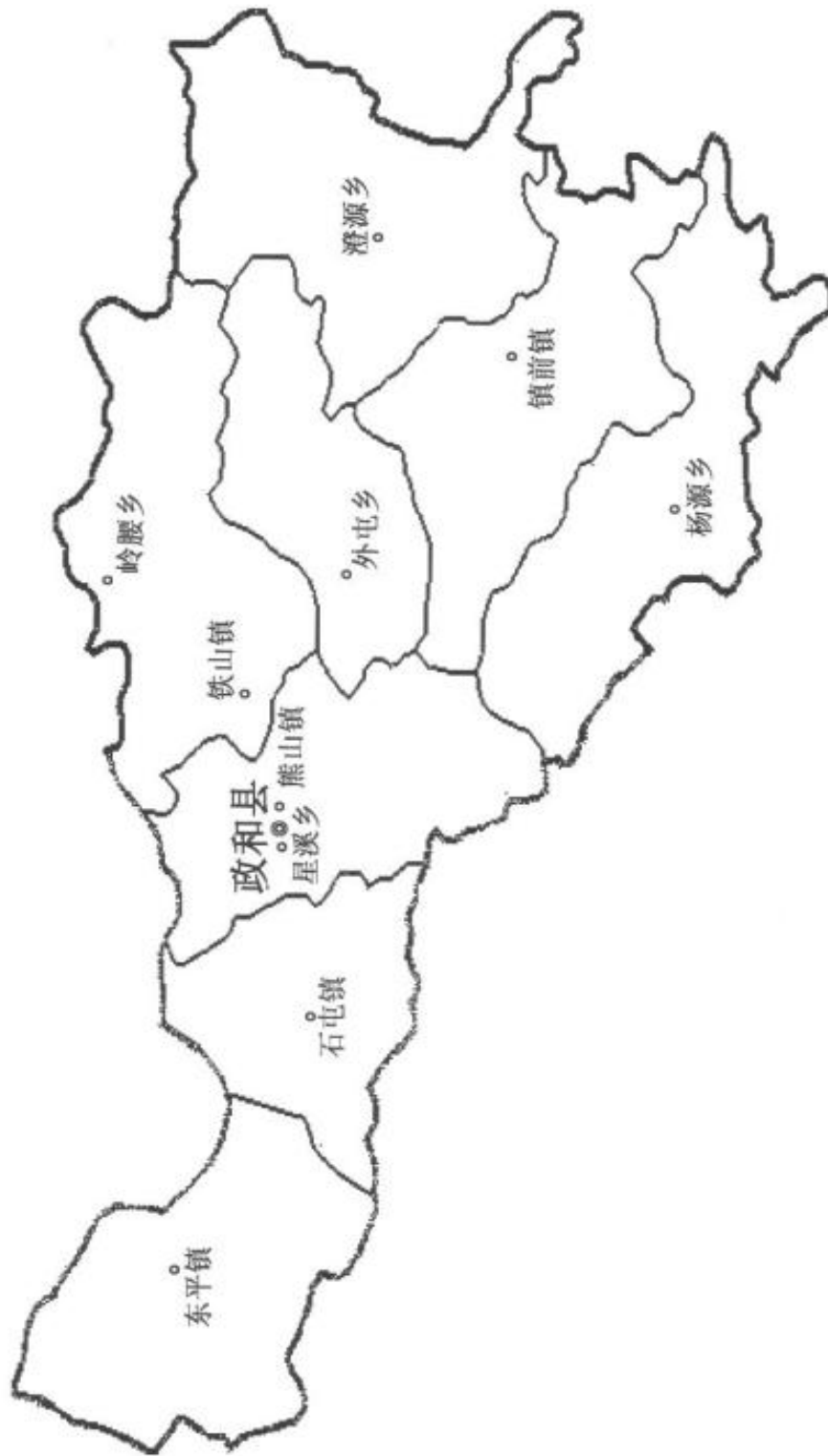


图 A.1 政和白茶地理标志产品保护范围图

附录 B
(资料性附录)
政和白茶栽培技术规范

B.1 茶树品种

政和白茶采用的茶树品种有：政和大白茶、福安大白茶等适制政和白茶的茶树品种。

B.2 扦插育苗

茶树种苗采用扦插育苗。

B.2.1 选择母树

选择纯种、良种，生长健壮，树龄较年轻或重修剪，台刈更新复壮，无病虫害茶树。

B.2.2 母树与插枝培养

- a) 修剪：夏留秋插，秋梢翌年春插。供秋插的青壮年或更新复壮母树，应在夏茶前修剪；冬插或翌年春插的，在秋茶前修剪；幼龄茶树以定型修剪替代。
- b) 施肥：适当增施磷钾肥，在秋末冬初结合深翻每公顷施厩肥、土杂肥 30 t~37.5 t，过磷酸钙 375 kg~450 kg；修剪后萌芽前，施尿 120 kg~150 kg；留养前期用 7.5%~15% 尿素溶液进行根外喷肥。

B.2.3 苗圃地选择和整理

- a) 苗圃地选择：宜选择微酸性，地下水位应在 1 m 以下，排灌、交通方便，向阳避风的水田或农地。土壤要求结构疏松，保水、透水、通气良好。
- b) 苗床规格：苗地经深翻平整后，做成宽 110 cm~120 cm，高 13 cm~16 cm，苗床长依地形而定，一般 10 m~15 m 为宜，床向东西，苗床间沟宽 45 cm~50 cm。苗地四周开排灌沟，苗床东西侧挖蓄水坑。
- c) 下基肥：根据土壤肥力情况，一般每公顷施厩肥、堆肥 10 500 kg~15 000 kg 或发酵饼肥 11 500 kg 拌过磷酸钙 225 kg。
- d) 铺盖培养土：苗床平整后，选用质地疏松，无草根、砂砾的红壤土，用孔径 1 cm 竹筛过筛后，取筛下土均匀铺于面上，用木板适当拍打紧实，厚约 4 cm~5 cm。床面应做成中稍高，边稍低的“馒头型”。
- e) 搭盖遮荫棚：苗床两边每隔 1.5 m 打木桩，并在木桩上搭棚架，上盖遮荫网。

B.2.4 插穗选取

- a) 插穗应选红棕色，半木质化，健壮，叶片完整，腋芽饱满，无病虫害枝梢。
- b) 从母树上剪取插枝，最好在清晨进行。不同品种应分别剪取，去除劣种、异种和病虫枝梢。
- c) 剪下枝条应及时剪取插穗，摊放阴凉避风处，随时喷水保持湿润，避免堆压、日晒、风吹和损伤。

B.2.5 扦插时间

9 月~12 月。霜冻期以及大雨天气不宜扦插。

B.2.6 扦插方法

- a) 扦插前，先将苗床充分喷湿，待稍干后进行划行，行距根据品种叶片大小而定。以叶片互不重叠为宜，每公顷插 225 万株~300 万株。
- b) 插穗长 5 cm 左右，两端剪口平行。
- c) 插穗直插或斜插(60°)入土；叶片腋芽露出土面，边插边将插枝周旁表土稍加压实，使插枝与床

土紧贴。插后即喷足水,遮荫。

B.2.7 苗圃管理

B.2.7.1 浇灌水

苗穗生根前,保持苗畦湿润状态,除阴雨天外,早晚各浇一次水。苗穗生根后,可隔日浇水一次或隔数日沟灌一次,沟灌掌握灌到畦高 $3/4$,以苗畦湿透为宜。

B.2.7.2 追肥

插枝生根后第一次施肥时,以稀薄腐熟人粪尿掺水(1:5)或尿素溶液(1:300)施用。以后每1个~2个月追肥一次。

B.2.7.3 拔草摘蕾

苗床应及时除草,并随时注意摘除花蕾。

B.2.7.4 遮荫调节

扦插后遮荫应适度,即“见天不见日”。苗高10 cm以上时,选择阴雨天全部拆除遮荫棚。

B.2.8 出圃和运输

B.2.8.1 茶苗出圃

苗高达25 cm以上,在适宜栽植季节即可起苗出土。起苗前应灌水湿透苗床,小心挖出苗木,应多带土,勿伤根群。

掘起茶苗,去除劣株、异株、病虫株,并按生长好坏、大小分级,分别移栽。

B.2.8.2 运输

- a) 茶苗分级整理后,每100株一小捆,500株一大捆。
- b) 茶苗若太高,可将上部适当修剪,但留下高度不应低于18 cm。
- c) 茶苗应分品种包装。挂牌标明品种、株数、苗龄、起苗时间、育苗单位等。
- d) 茶苗应随装随运,尽量缩短途中时间,防止装车时因茶苗太多堆压,发热、损伤、风吹、日晒。

B.3 定植

B.3.1 栽植规格

种植行距约1.2 m,株距30 cm~40 cm,单行条栽或双行条栽。

B.3.2 栽植时间

秋栽10月份,春栽以2月至3月上旬为宜。

B.3.3 栽植方法

在适宜栽植季节,按不同品种行、株距要求,选择雨后土壤滋润天气栽植。茶苗栽入沟中应保持原来姿态,根系不得与肥料接触,先复以松土,随即将茶苗稍稍向上提起,以利根群舒展,然后再压实踩紧,最后覆一层松土。茶苗入土深度应比在苗圃时稍深些,同时保持种植沟低于行间土面10 cm~15 cm。栽后铺草覆盖。

B.4 栽培管理

B.4.1 茶园耕锄

中耕除草:每年进行三次,时间在2月~3月(春茶前),5月~6月(夏茶前),7月~8月(夏茶后),中耕深度7 cm~12 cm。

秋季深翻:深耕宜于9月~10月进行,深度要求30 cm左右。

B.4.2 施肥

- a) 基肥一般施用迟效性肥料,以有机肥为主。
- b) 追肥:通常结合茶园耕锄时进行,一般一年追肥2次~3次。第一次催芽肥在每年2月下旬至3月上旬施用,占全年施肥量50%左右,第二次5月中、下旬,施30%左右;第三次7月下旬至

8月上旬,施20%左右。

- c) 施肥方法:在离茶树基部15 cm~45 cm处开条形沟,施化肥时,挖沟深10 cm~15 cm,施有机肥时,挖沟深20 cm~30 cm,施后盖土。

B.4.3 防旱

在伏旱出现前,可因地制宜,就地取材,用稻草、芦苇、绿肥、芒箕等铺于茶园行间。

B.5 病、虫害防治

B.5.1 防治病虫害

优先采用生物防治、物理防治,必要时选取高效、低毒、低残留农药,做到科学用药、适时用药、对症下药、适量用药、交替用药。

B.5.2 用药注意事项

使用农药应严格遵守 GB/T 8321.1~8321.6 的规定,不得使用国家明令禁止在茶树上使用的农药,应严格执行农药安全间隔期。

B.6 茶树修剪

B.6.1 幼龄茶树定型修剪

- 幼龄茶树需经3次~4次定型修剪,具体根据茶树品种、株高、肥管水平合理掌握。一般1年~2年生足龄茶树,株高超过30 cm,并有1个~2个侧枝时,即可进行第一次修剪,定剪时剪口应平滑,以利伤口愈合。
- 定剪时期以春茶萌芽前进行较适宜。若土壤肥力高,长势旺盛品种,亦可于夏茶后再次定剪。
- 定剪后管理:每次定剪后,应加强肥培管理,防治病虫害,并注意留养。

B.6.2 茶树轻修剪

- 修剪对象和方法:茶树定型修剪后,经过两年采摘,枝梢越来越细,育芽能力逐渐减弱时,采取平剪或略弧形修剪,剪去鸡爪枝、病虫枝、细弱枝。
- 修剪高度:一般是在上年采摘面上提高3 cm~5 cm,保留春夏新梢部1节~2节间。
- 修剪时期:每年或隔年进行,以春茶萌发前二、三月份修剪为好。

B.6.3 茶树重修剪

茶树树势趋向衰老或未老先衰,分枝稀疏、枝条细弱、新梢萌发无力,对夹叶增多,产量逐步下降的,应在离地面30 cm~45 cm处进行剪除。时间安排在立春前或春茶后。

B.6.4 台刈

对茶树树势严重衰老,多枯枝、病虫枝、细弱枝,披生地衣、苔藓,芽叶稀少细弱,产量严重下降的,在离地5 cm~10 cm处进行台刈。

B.7 采摘

B.7.1 采摘时间

每年春、夏、秋各季采摘。春茶在春分至谷雨前后采摘,夏茶在小满至夏至采摘,秋茶在小暑至秋分采摘。

B.7.2 采摘条件

- 春茶:新梢一芽二叶达到10%~20%。
- 夏、秋茶:肥壮单芽,一芽一、二叶,一芽二、三叶,即可开采。

B.7.3 采摘方法

分批勤采,根据新梢生长速度和产品品种对原料要求,春茶3 d~5 d,夏茶和秋茶前期5 d~7 d,秋茶后期8 d~10 d采摘一批次,每轮采收4批~6批次。

B.8 鲜叶质量**B.8.1 白毫银针鲜叶质量要求**

B.8.1.1 壮年茶树新梢上的肥壮芽。

B.8.1.2 壮年大白茶一芽一叶，嫩芽连枝全采，然后“抽针”。

B.8.2 白牡丹鲜叶质量要求

白牡丹鲜叶质量要求见表 B.1。

表 B.1 白牡丹鲜叶质量等级

级别	芽叶组成	占总量/%	质量要求
一级	一芽一叶或一芽二叶初展	≥95	芽叶肥壮，青壮年茶第一轮茶
二级	一芽二叶	≥70	芽叶肥壮，青壮年茶第二轮茶

B.9 鲜叶归堆、验收

- a) 扦样：每 100 kg 鲜叶各扦取上、中、下鲜叶 2 kg，拌匀成混合样品，然后再从混合样品中用“切半”扦取 1 kg 作为定等的依据。
- b) 鲜叶检验：取鲜叶样品 0.5 kg 按白牡丹鲜叶质量等级要求进行芽叶分析，按质量要求确定等级。
- c) 鲜叶归堆：按等级归堆。
- d) 对有红变、异味的鲜叶应严格分开，单独付制。
- e) 鲜叶应及时付制，不积压。

B.10 鲜叶的运输与贮存

- a) 鲜叶应使用清洁卫生、透气良好的篮篓进行盛装，不得挤压，不得与有异味、有毒物品混装。
- b) 鲜叶运回初制厂前应存放在清净、阴凉、通风的地方。
- c) 鲜叶采摘后应在 4 h 内运到初制厂内，运输过程中应避免日晒、雨淋，并注意保质、保鲜。
- d) 鲜叶盛装、运输、贮存应轻放、轻翻。

附录 C
(资料性附录)
加工工艺技术规范

C.1 白茶初制技术

C.1.1 白茶初制工艺流程

茶青→萎凋→烘焙→毛茶

C.1.2 萎凋

C.1.2.1 萎凋工具

C.1.2.1.1 水筛:系竹制,呈圆形,直径约 980 mm,边高约 25 mm。

C.1.2.1.2 萎凋帘:系竹片编制,呈长方形,长约 2 000 mm,宽约 900 mm。

C.1.2.1.3 晾青架:竹木构造,分 8 层~10 层。

C.1.2.2 摊晾场所

坐南朝北,空气流通,干燥清洁。应防止日光照射,同时防雨、防雾。加工厂应离开垃圾场、畜牧场、粪池 50 m 以上,离开交通主干道 20 m 以上。

C.1.2.3 加工人员

a) 加工人员每年应进行健康检查,取得健康证明后方可上岗。

b) 加工人员进入工作场所应洗手、更衣、换鞋、戴帽、消毒。

C.1.2.4 摊晾数量

水筛每筛摊晾鲜叶量 400 g~500 g;萎凋帘每帘摊晾鲜叶量 1 200 g~1 500 g。

C.1.2.5 开青

将摊晾鲜叶放在水筛上,用两手持水筛加速转动,使叶子均匀散开,摊叶要均匀。

C.1.2.6 萎凋步骤

C.1.2.6.1 萎凋方式

a) 自然萎凋:将开筛后萎凋叶放置于通风的晾青架上,静置于室内自然萎凋;在萎凋过程中,筛内萎凋叶不得翻动。

b) 复式萎凋:春茶在早晨或傍晚日照不强烈或天气变幻无常的情况下,可采用复式萎凋;将萎凋叶放置在阳光下日照。一般春茶前期每日日照可重复 2 次~4 次,每次日照不得超过半个小时。

c) 加温萎凋:在不能进行自然萎凋和复式萎凋的情况下,可采用加温萎凋;将春茶放在萎凋房内,用加温槽萎凋,风温达到 40 ℃~45 ℃,保持 16 h~20 h,同时进行通风降温排湿,直至茶叶水分降到 20% 以下。

C.1.2.6.2 并筛

萎凋程度达到“6 成至 7 成干”,萎凋叶毫色发白,叶色由浅绿转向深绿或灰绿,芽尖和嫩梗呈“翘尾”,叶缘垂卷时即可并筛,2 筛并为 1 筛,在筛中堆厚 10 cm~15 cm,成“凹”形,并筛后仍放置于晾青架上继续萎凋,待 8 成干时再 2 筛并 1 筛。

C.1.2.6.3 萎凋时间

萎凋时间按表 C.1 规定进行。

表 C.1 萎凋时间

类别	温度/℃	相对湿度/%	含水量/%	历时/h	备注
不正常天气	19	90	36	60	超过 60 h 下筛烘焙
晴天	20	85	14	60	萎凋时间以不超过 60 h, 不低于 48 h 为宜
	23	85	14	54	
	27	70	14	48	

C.1.3 烘焙

C.1.3.1 操作程序

生火烧炉→开动鼓风机→调定转速→检查温度→进茶烘干→检查品质

C.1.3.2 烘焙温度平稳,变化量不超过 5℃,防止忽高忽低。

C.1.3.3 在连续低温高湿气候条件下,萎凋时间超过 60 h,萎凋叶含水量 35%左右时,萎凋叶立即进行烘焙,烘焙分两次进行。

C.1.3.4 烘干后毛茶水分含量掌握在 8%~9%,白毫银针在 8%以下。

C.1.4 白毛茶质量

C.1.4.1 感官指标

白毫银针、白牡丹毛茶感官指标应符合表 C.2 的规定。

表 C.2 白毫银针、白牡丹毛茶感官指标

项目	级 别			
	特级	一级	二级	
外形	嫩度	一芽一叶,毫心多而肥壮明显	一芽二叶展,稍肥壮	一芽二叶≥70%开展,有部分毫心但稍瘦
	色泽	叶面翠绿透银白色,匀润,叶背有白茸毛,毫心银白、灰白	叶面翠绿或灰绿,尚匀润,叶背有白茸毛,毫心银白、灰白	部分嫩叶灰绿或暗绿,少部分青绿,少量红张
	形态	芽叶连枝,叶态平伏伸展,叶缘垂卷;叶尖翘起,叶面纹隆起,不断碎	芽叶连枝,叶态平伏伸展,叶缘垂卷;叶尖起翘,叶面纹隆起	芽叶连枝,叶面摊展

C.1.4.2 理化指标

白毛茶理化指标应符合表 C.3 的规定。

表 C.3 白毛茶理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤8.0
粉末/%	≤1.3
灰分/%	≤7.0

C.1.4.3 白毛茶等级评定

白毛茶等级评定以感官指标为依据。

C.2 白茶精制技术

C.2.1 毛茶定级、归堆、拼配、付制

C.2.1.1 定级:对进厂毛茶应进行全面品质评审,对照加工级别标准,确定加工级别。

C.2.1.2 归堆:在定级的基础上,把原料分成季节堆、品种堆,便于拼配选料掌握。

C.2.1.3 拼配:拼配的各批毛茶原料应全面评审,内外品质兼顾,以嫩度、色泽、形态为主,按不同季节毛茶分片拼堆。

C.2.1.4 付制:白茶付制按嫩度不同、色泽不同严格分开,以高、中、低级产品为序分别付制。

C.2.2 精制工艺

白毫银针、白牡丹精制工艺流程:毛茶→拣剔(手拣)→正茶→匀堆→烘焙→装箱

C.2.3 捡剔质量要求

- a) 根据各级产品质量要求进行捡剔;
- b) 茶叶捡出物:枯红片、红花片、老梗、蜡片、非茶类夹杂物。

C.2.4 拼配

- a) 经品质鉴定的各堆号茶,应按级(批)、按堆、按号放置。注明标志后,每号扦取 500 g~1 000 g 小样待拼。
- b) 以本批加工的各堆各筛号茶为主,结合其他批上升、下降后符合本批质量要求的各堆号、各筛号茶进行拼配。
- c) 对按比例拼配的样品,先取 500 g 样品置烘干箱内,温度 120 ℃ 烘焙 15 min,然后再取 150 g 左右对照标准样,对各项品质因子的高、低或匀称进行调整,达到符合标准样后按比例拼堆;对于不能拼入本级的堆号茶待后处理。

C.2.5 匀堆

按半成品匀堆比例进行匀堆,数量大的堆号茶分两次错开进堆,做到各堆号茶的上、中段茶分散均匀一致。

C.2.6 烘焙

白茶装箱前应经过烘焙。烘焙温度掌握在 110 ℃~130 ℃,烘焙时间 10 min~15 min,茶层厚度 40 mm,连续烘干。

C.2.7 包装

白茶采用热装法,即匀堆茶随烘随装。装箱操作应轻,用“三倒三摇”法、分层抖动、压实。