ICS 67.140.10
CCS X 55

团　　体　　标　　准

T/FDSCX 005—2024

福鼎白琳工夫

Fuding Bailin Congou

2024 - 12 - 20 发布　　2024 - 12 - 26 实施

福鼎市茶业协会　　发 布

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。

本文件由福鼎市茶业协会提出。

本文件由福鼎市茶业协会归口。

本文件起草单位：全国茶叶标准化技术委员会白茶工作组、福建省标院信息技术有限公司、福鼎市茶业协会、福建品品香茶业有限公司、福建省天湖茶业有限公司、六妙白茶股份有限公司、福建鼎白茶业有限公司、福鼎市八闽茶夫茶业有限公司、福鼎市春绿茶业有限公司、福建省裕荣香茶业有限公司、福建顺茗道茶业有限公司。

本文件主要起草人：陈兴华、李鑫华、林振传、林有希、张 肖、蔡清平、蔡良绥、耿宗钦、罗 成、吴 健、王传意、吴月萍、陈 敏、邵克平、庄长强、吴传惠、陈亨进。

库七七 www.kqqw.com 标准下载

福鼎白琳工夫

1 范围

本文件规定了福鼎白琳工夫的产品分类分级、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于福鼎白琳工夫红茶。

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8311 茶粉末和碎茶含量测定

GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 30766 茶叶分类

GB 31608 食品安全国家标准 茶叶

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

3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 30766 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

福鼎白琳工夫 Fuding Bailin Congou

在福鼎市行政区域范围内，以适宜的茶树品种的鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥、精制等加工工艺制作而成，具有特定品质特征的工夫红茶产品。

库七七 www.kqqw.com 标准下载

3.2

传统型白琳工夫红茶

选用福鼎大毫茶、福鼎大白茶、歌乐茶及本地群体种的鲜叶为原料，采用传统工夫红茶加工工艺制作而成的具有独特品质特征的工夫红茶产品。

3.3

花果香型白琳工夫红茶

选用高香型茶树品种鲜叶为原料，采用特定的红茶加工工艺制作而成的具有花果香独特品质特征的工夫红茶产品。

4 产品分类、分级

福鼎白琳工夫分为传统型白琳工夫红茶和花果香型白琳工夫红茶两类，每类分别分为特级、一级、二级、三级共四个等级。

5 要求

5.1 感官品质

5.1.1 基本要求

具有茶叶正常的色、香、味、形，不应含有非茶类夹杂物，无任何添加物、无异味、无劣变。

5.1.2 感官品质

5.1.2.1 传统型白琳工夫红茶感官品质应符合表 1 的要求。

表 1 传统型白琳工夫红茶感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细、金毫显、多锋苗	乌油润	匀整	洁净	甜香浓郁持久	鲜甜醇爽	橙红鲜艳透亮	细嫩、柔软、红匀亮
一级	紧结、有金毫、显锋苗	乌润	匀整	洁净	甜香浓纯	鲜醇爽口	橙红明亮	嫩、红亮
二级	较肥壮紧实、有少量锋苗	较乌润	较匀整	较净、稍有嫩茎	甜香较显	浓醇	橙红尚亮	红尚匀亮
三级	尚紧实	尚乌润	尚匀整	尚净、有筋梗	纯正	醇和	橙红	尚红亮

5.1.2.2 花果香型白琳工夫红茶感官品质应符合表 3 的要求。

库七七 www.kqqw.com 标准下载

表 2　花果香型白琳工夫红茶感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结、肥壮有锋苗	乌褐或乌黑油润	匀整	洁净	花果香浓郁	浓醇甘爽、水中香显	橙红清澈明亮	红匀亮
一级	紧结、有锋苗	乌黑较润	匀整	较洁净	花果香显	醇厚、水中香较显	橙红明亮	红较匀亮
二级	较紧结	乌黑尚润	较匀整	尚净有筋梗	花果香较显	较醇厚、水中有香	橙红较亮	红尚匀
三级	较紧实	较乌黑带褐	尚匀整	尚净有梗、老叶	有花果香	醇、水中稍带香	橙红尚亮	红欠匀

5.2　理化指标

各等级产品理化指标应符合表 4 的要求。

表 3　理化指标

项　　目		指　　标	
		特级、一级	二级、三级
水分（质量分数）/%	≤	7.0	
总灰分（质量分数）/%	≤	6.5	
粉末（质量分数）/%	≤	1.0	1.2
水浸出物（质量分数）/%	≥	32	30

5.3　质量安全指标

5.3.1　污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.3.2　农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.4　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

库七七 www.kqqw.com 标准下载

6.1 取样

应按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 感官品质

应按 GB/T 23776 的规定执行。

6.3 理化指标

6.3.1 试样的制备应按 GB/T 8303 的规定执行。
6.3.2 水分检验应按 GB 5009.3 的规定执行。
6.3.3 总灰分检验应按 GB 5009.4 的规定执行。
6.3.4 粉末检验应按 GB/T 8311 的规定执行。
6.3.5 水浸出物检验应按 GB/T 8305 的规定执行。

6.4 质量安全指标

6.4.1 污染物限量检验应按 GB 2762 的规定执行。
6.4.2 农药残留限量检验应按 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定执行。

6.5 净含量

应按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 取样方法应按 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、总灰分、粉末和净含量。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验项目为本文件第 5 章要求的全部项目，检验周期为每年一次。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) 生产地址、生产设备或加工工艺发生较大变化，可能影响茶叶产品质量时。
c) 停产一年及以上恢复生产时。
d) 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 检验结果全部符合本标准第 5 章要求的全部项目，则判定该批产品合格。

库七七 www.kqqw.com 标准下载

7.3.2 检验结果中任何一项不符合要求，则判定该批产品不合格。

7.4 复检

对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样，对有争议的项目进行复检，以复检结果为准。

8 标签标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签标志

产品运输包装的储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。产品的标志标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

应符合GB 23350和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、防暴晒措施，不与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品贮存应符合GB/T 30375的规定，产品必须贮存在清洁、防潮、无异味的库房中，库房应有通风设施并经常通风，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

库七七 www.kqqw.com 标准下载

参 考 文 献

[1] 国家市场监督管理总局令[2023]第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》