



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20354—202 ×

代替 GB/T 20354—2006

## 地理标志产品质量要求 安吉白茶

Quality requirements for product of geographical indication—  
Anji Bai Cha

× × × × - × × - × × 发布

× × × × - × × - × × 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准管理委员会 发布

## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 产地范围 .....	2
5 产地环境 .....	2
6 分类分级 .....	2
7 技术要求 .....	3
8 检验方法 .....	9
9 检验规则 .....	10
10 标志、标签 .....	10
11 包装、运输、贮存和保质期 .....	11
附录 A (规范性) 地理标志产品安吉白茶产地范围 .....	12
附录 B (规范性) 栽培技术 .....	13
参考文献 .....	15

## 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 20354—2006《地理标志产品 安吉白茶》，与 GB/T 20354—2006 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 改变了范围(见第 1 章,2006 年版的第 1 章)；
- b) 改变了术语和定义(见第 3 章,2006 年版的第 4 章)；
- c) 改变了产地环境(见第 5 章,2006 年版的 5.1)；
- d) 改变了产品分类(见 6.1,2006 年版的 6.1)；
- e) 改变了加工工艺(见 7.4,2006 年版的 5.5.2)；
- f) 改变了感官品质(见 7.5.1,2006 年版的 6.3)；
- g) 改变了理化指标(见 7.5.2,2006 年版的 6.4)；
- h) 删除了卫生指标(见 2006 年版的 6.5)；
- i) 改变了感官品质检验方法(见 8.1,2006 年版的 7.1)；
- j) 改变了理化指标检验方法(见 8.2.1、8.2.3,2006 年版的 7.2.1、7.2.3)；
- k) 删除了卫生指标检验方法(见 2006 年版的 7.3)；
- l) 增加了茶多酚和儿茶素指标检测方法(见 8.2.7)；
- m) 改变了判定规则(见 9.5.2,2006 年版的 8.5.2)；
- n) 改变了标志、标签和包装、运输、贮存和保质期(见第 10 章、第 11 章,2006 年版的第 9 章)；
- o) 改变了安吉白茶地理标志保护范围图(见附录 A., 2006 年版的附录 A)；
- p) 改变了苗木要求(见 B.1, 2006 年版的 B.1)；
- q) 改变了树冠管理要求(见 B.3, 2006 年版的 B.3)；
- r) 删除了主要病虫害防治(见 2006 年版的 B.5)；
- s) 增加了茶园生态化建设(见 B.5)。

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。

本文件由国家知识产权局提出。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会(SAC/TC 554)归口。

本文件起草单位：浙江省安吉县农业农村局、浙江省安吉县市场监督管理局、浙江大学、中国标准化研究院、安吉白茶协会、安吉县气象局、浙江安吉宋茗白茶有限公司、安吉龙王山茶叶开发有限公司、安吉县女子茶叶专业合作社、安吉大山坞白茶有限公司、安吉雅思清和茶业有限公司、安吉县天荒坪天池茶厂、安吉百竹茶叶有限公司。

本文件主要起草人：赖建红、白艳、徐颖、官树春、杨美红、曾莉莉、汤丹、范方媛、云振宇、张瑶、钟葵、燕艳华、谭琪琦、程华娟、陈丽娟、金涛、王忆杰、王丽芬、许万富、潘元清、许金萍、盛勇成、卓超、潘钰、薛勇、严梁敏、梁杰、夏朝晖、王玥。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2006 年首次发布为 GB/T 20354—2006；

——本次为第一次修订。

# 地理标志产品质量要求

## 安吉白茶

### 1 范围

本文件界定了地理标志产品安吉白茶的术语、分类分级，规定了产地范围、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期的要求，描述了产地环境和相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品安吉白茶的生产、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品安吉白茶的保护和管理。

### 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的检测
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8309 茶 水溶性灰分碱度测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定
- 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 32744 茶叶加工良好规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GH/T 1070 茶叶包装通则

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 白叶 1 号 *Camellia Sinesis Baiye No.1*

茶树品种。灌木型，中叶类，中芽种。树姿半开张，叶片窄椭圆形，叶片向上着生，叶片先端形状尖锐，发芽密度中，茸毛少。

3.2

**安吉白茶 Anji Bai Cha**

在地理标志产品产地范围内选用白叶 1 号茶树品种白化期鲜叶,经特定加工工艺制作而成的绿茶。

3.3

**凤形安吉白茶 straight strip-shaped Anji Bai Cha**

按直条形茶加工工艺制作而成的安吉白茶。

3.4

**龙形安吉白茶 flat-shaped Anji Bai Cha**

按扁形茶加工工艺制作而成的安吉白茶。

3.5

**兰花形安吉白茶 curly-shaped Anji Bai Cha**

按曲形茶加工工艺制作而成的安吉白茶。

## 4 产地范围

安吉白茶地理标志产品产地范围限定于国家知识产权行政管理部门发布的地理标志产品认定公告中的产地范围,即浙江省安吉县现辖行政区域,位于北纬  $30^{\circ}23' \sim 30^{\circ}52'$ ,东经  $119^{\circ}14' \sim 119^{\circ}53'$ ,具体范围按附录 A。

## 5 产地环境

### 5.1 地理特征

安吉县地处浙江省西北部天目山北麓,地势由西南崛起向东北倾斜,中部低缓,构成三面环山,东北开口的箕状盆地。

### 5.2 气候特征

气候属北亚热带季风气候区,全年气候温和,四季分明,常年平均气温  $16.1^{\circ}\text{C}$ ,无霜期 226 d;最冷一月份平均气温  $-1^{\circ}\text{C} \sim 3^{\circ}\text{C}$ ;年降雨量约 1 420 mm,相对湿度 80% 左右;年日照时数 1770 h。

注:产地环境气候特征数据来源于近 10 年的统计数。

### 5.3 土壤与植被

区域内山地资源丰富,地表水、饮用水、出境水达标率均为 100%,森林覆盖率、林木绿化率达到 70% 以上;多为山地丘陵红黄壤,土层深厚,有机质含量高,土壤 pH 值  $4.5 \sim 6.5$ 。

注:产地环境土壤与植被数据来源于近 10 年的统计数。

## 6 分类分级

### 6.1 产品分类

按产品外型分为凤形、龙形、兰花形 3 大类安吉白茶。

### 6.2 产品分级

产品分为精品、特级、一级、二级共 4 个质量等级。

## 7 技术要求

### 7.1 茶树品种

白叶 1 号。

### 7.2 栽培技术

应符合附录 B 的规定。

### 7.3 采摘要求

#### 7.3.1 开采期

3月中下旬到4月中旬白化期。

#### 7.3.2 鲜叶等级

精品一芽一叶，芽长于叶；特级一芽一叶至一芽二叶初展；一级一芽二叶至一芽三叶初展；二级一芽二、三叶。

#### 7.3.3 鲜叶采摘

按标准适时采摘，不采病虫叶、冻伤叶，带鳞片和鱼叶的鲜叶数量比例不超过 5%。

### 7.4 加工工艺

#### 7.4.1 基本要求

加工场所、加工设备、包装储运、加工人员等要求应符合 GB/T 32744 的规定。

#### 7.4.2 凤形安吉白茶

##### 7.4.2.1 机械加工工艺流程

摊青→杀青理条→风选→初烘→摊凉→复烘→整理入库。

##### 7.4.2.2 机械加工工艺要求

###### 7.4.2.2.1 摊青

摊放至叶质柔软、叶色转暗、清香显露，手捏成团、折茎不断，含水率在 70% 左右。

###### 7.4.2.2.2 杀青理条

7.4.2.2.2.1 采用多功能杀青机杀青理条，遵循“高温杀青，先高后低”“抛闷结合，多抛少闷”“嫩叶老杀，老叶嫩杀”原则。

7.4.2.2.2.2 锅槽温度 250 ℃～300 ℃ 时鲜叶下锅，投叶量每锅 0.9 kg～1.2 kg。先 850 r/min～920 r/min 转速往复运动 3 min，再锅温降低至 200 ℃～230 ℃，900 r/min～960 r/min 转速运动转为理条模式。

7.4.2.2.2.3 理条时锅温 200 ℃～230 ℃，用时 7 min～10 min。理条出锅时茶叶条索紧结、挺直，含水率在 20%～25%。

#### 7.4.2.2.3 风选

由风选机剔除茶叶中的碎末、黄片以及茶花、茶果非茶类夹杂物等。

#### 7.4.2.2.4 初烘

可采用履带式、箱式或斗式烘干机进行烘干。烘干机温度达到 100 ℃～120 ℃时开始上叶,将风选叶均匀薄摊于烘网上,整个过程可适当轻翻 1 次～2 次。烘至茶梗硬脆,含水率约 10%～15% 即可出锅,时长 10 min～15 min。

#### 7.4.2.2.5 摊凉

初烘叶薄摊于软匾上,快速降温进行摊凉回潮,使茶叶内外部水分重新均匀分布。摊凉时间 10 min～15 min。

#### 7.4.2.2.6 复烘

可采用履带式、箱式或斗式烘干机烘干。上叶时烘干机温度 80 ℃～90 ℃,约 5 min 后温度降至 70 ℃～80 ℃,每隔 4 min～5 min 翻动一次,直至足干,用手捻茶梗成粉末,即可下烘。时间 15 min～25 min。

#### 7.4.2.2.7 整理入库

茶叶待冷却后除去其中的碎末、黄片以及茶花、茶果非茶类夹杂物等,分级、包装入库。

### 7.4.2.3 手工工艺流程

摊青→杀青做形→风选摊凉→二青→初烘→二次回潮→足火→整理入库。

#### 7.4.2.4 手工工艺要求

##### 7.4.2.4.1 摊青

应符合 7.4.2.2.1 中的相关规定。

##### 7.4.2.4.2 杀青做形

7.4.2.4.2.1 采用电炒锅杀青,遵循“高温杀青,先高后低”“抛闷结合,多抛少闷”“嫩叶老杀,老叶嫩杀”原则。

7.4.2.4.2.2 锅温度 250 ℃左右鲜叶下锅,投叶量每锅 0.6 kg～0.7 kg。抓抖结合、先闷后抛,反复多次后,改用搭、抖手法进行造型,压力由轻而重。

7.4.2.4.2.3 用时 7 min～10 min。茶叶条索紧结、挺直,含水率在 20%～25% 时出锅。

##### 7.4.2.4.3 风选摊凉

将杀青叶用竹制簸箕上下簸动,去除杀青叶中的黄片后摊于竹匾上,进行摊凉回潮,使茶叶内部水分重新分布均匀。时间 15 min。

##### 7.4.2.4.4 二青

将回潮后的杀青叶再次放在锅中炒制,锅温 180 ℃左右,边炒边做形。

#### 7.4.2.4.5 初烘

将二青叶均匀薄摊于烘笼上,烘笼温度  $100\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 110\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,时间  $15\text{ min} \sim 20\text{ min}$ ,中间翻动 2 次,待烘至茶梗略硬,即可下烘笼。

#### 7.4.2.4.6 二次回潮

将初烘叶摊于竹匾上,再次摊凉回潮,使茶叶内部水分重新分布均匀。时间  $30\text{ min}$  左右。

#### 7.4.2.4.7 足火

将二次回潮叶再次放置在温度约  $80\text{ }^{\circ}\text{C}$  的烘笼上  $10\text{ min} \sim 15\text{ min}$ ,每隔  $4\text{ min} \sim 5\text{ min}$  翻动一次,直至足干,最粗壮芽头可捻成粉末时,即可下烘。

#### 7.4.2.4.8 整理入库

应符合 7.4.2.2.7 中的相关规定。

### 7.4.3 龙形安吉白茶

#### 7.4.3.1 机械加工工艺流程

摊青→青锅→摊凉回潮→炒二青→摊凉回潮→辉锅→分筛→长头复辉→整理入库。

#### 7.4.3.2 机械加工工艺要求

##### 7.4.3.2.1 摊青

应符合 7.4.2.2.1 中的相关规定。

##### 7.4.3.2.2 青锅

7.4.3.2.2.1 采用长板式扁形茶炒制机炒制。精品至特级鲜叶每锅投叶量  $80\text{ g} \sim 120\text{ g}$ ,一级至二级鲜叶每锅投叶量  $120\text{ g} \sim 150\text{ g}$ ,下锅时锅温  $200\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 240\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,锅温先高后低。

7.4.3.2.2.2 摊青叶入锅后逐步加压,加压分 3 个阶段:第一阶段从摊青叶入锅到芽叶萎软,以轻压能带起芽叶又不致使芽叶结块为宜,时间约  $1\text{ min}$ ;第二阶段是芽叶成型初级阶段,逐步加压,压力档位增加至轻压的 2 倍以上,时间  $2.0\text{ min} \sim 2.5\text{ min}$ ,到芽叶基本成条并呈扁平状,互不粘手;第三阶段恒温炒,待芽叶炒至扁平成形,含水率达约  $30\%$  即可出锅。全程  $4\text{ min} \sim 5\text{ min}$ 。

##### 7.4.3.2.3 摊凉回潮

青锅叶出锅后及时放在竹匾、竹筐或回潮机中进行摊凉回潮,尽快降温和散发水汽。回潮叶堆厚度  $10\text{ cm} \sim 15\text{ cm}$ ,回潮时间  $1\text{ h} \sim 2\text{ h}$ ,至芽叶各部位均匀回软。

##### 7.4.3.2.4 炒二青

7.4.3.2.4.1 采用长板式扁形茶炒制机炒制,投叶量每锅  $40\text{ g} \sim 50\text{ g}$  青锅回潮叶,下锅温度  $170\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 180\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,根据原料进行适当调整。

7.4.3.2.4.2 当芽叶受热变软,开始逐步加压,根据茶叶干燥程度,一般每隔半分钟加重一次,加压程度主要看炒板,以能带起茶叶又不致使茶叶结块为宜。加压从中档压力开始逐步加压,分为 3 个阶段:第一阶段为中压阶段,时间  $0.5\text{ min} \sim 1.0\text{ min}$ ;第二阶段是茶叶固形阶段,压力逐步加至初始中档压力的 1.5 倍以上;动作以“压、磨”为主,全程时间为  $2\text{ min} \sim 3\text{ min}$ ;当芽叶具扁平、挺直、较光滑、软润、色绿一

致,茶叶含水率降至 10%~12%。

#### 7.4.3.2.5 摊凉回潮

可采用竹匾、竹筐、回潮机等机械设备摊凉回潮,回潮时间 4 h 以上。

#### 7.4.3.2.6 辉锅

7.4.3.2.6.1 可采用八角滚筒辉锅机辉锅。每锅投叶量 2 kg~4 kg 回潮叶;筒壁温度在 80 °C~90 °C。

7.4.3.2.6.2 筒体转动速度 7 r/min~8 r/min,待筒体内在制茶叶形状扁平、光滑、挺直,茶叶不出现碎末,含水率 6.5% 以下,即可出锅。时间 20 min~30 min。

#### 7.4.3.2.7 分筛

炒制好的干茶经摊凉,选用不同孔径的扁形茶筛,分出 2 档~3 档,筛面(头子)、中筛、筛底(底子)。

#### 7.4.3.2.8 长头复辉

7.4.3.2.8.1 可采用八角滚筒辉锅机复辉锅。

7.4.3.2.8.2 各级干茶的筛面(头子)进行复辉处理,方法与辉锅相同。

#### 7.4.3.2.9 整理入库

应符合 7.4.2.2.7 中的相关规定。

### 7.4.3 手工工艺流程

摊青→青锅→摊凉回潮→青锅叶分筛→辉锅→干茶分筛→复辉→整理入库。

#### 7.4.3.4 手工工艺要求

##### 7.4.3.4.1 摊青

应符合 7.4.2.2.1 中的相关规定。

##### 7.4.3.4.2 青锅

当锅温 230 °C 左右,投摊青叶 100 g~150 g。先用油褐沾少量炒茶专用油脂,润滑锅面,油烟散去后,放入鲜叶。炒制时先轻抓、轻抖,约 3 min 后适当降低温度至 180 °C 左右,同时减少抖,并逐渐用搭带拓等手法,由轻逐渐加重搭、拓、甩的用力度,以茶叶不相互粘结平扁为宜,时间 6 min~7 min。至茶叶有触感,含水率降至约 40%,即可出锅。

##### 7.4.3.4.3 摆凉回潮

青锅叶出锅后应及时摊凉,及时降温和散发水汽,使芽、茎、叶各部位的水分重新分布均匀回软。时间 1 h~2 h。

##### 7.4.3.4.4 青锅叶分筛

用不同孔径的茶筛将回潮后的青锅叶分成 2 档~3 档,簸去片末。筛面、中筛、筛底叶分别辉锅。

##### 7.4.3.4.5 辉锅

7.4.3.4.5.1 青锅叶落锅炒制时锅温 90 °C 左右,中间锅温调整到 65 °C~75 °C。

7.4.3.4.5.2 投青锅叶 200 g～250 g。

7.4.3.4.5.3 用力程度应与锅温有机结合,掌握“轻—重—轻”。开始以轻抓、轻抖、轻搭的手法,把茶叶匀齐地掌握在手中,理条并散发水汽,炒 3 min～8 min。然用拓、抓、捺、扣等手法,把茶叶齐直地攒在手中,然后逐步以抓、扣、挺的手法代替搭、抓的手法,相互交替,炒 5 min～6 min。当茶叶出现灰白时略提高锅温,用力减轻,改用抓、挺、磨等手法炒制,炒制约 5 min,含水率在 6.5% 左右可起锅。

#### 7.4.3.4.6 干茶分筛

应符合 7.4.3.2.7 中的相关规定。

#### 7.4.3.4.7 复辉

各级干茶的筛面茶复辉,方法与辉锅相同。

#### 7.4.3.4.8 整理入库

应符合 7.4.2.2.7 中的相关规定。

### 7.4.4 兰花形安吉白茶

#### 7.4.4.1 工艺流程

摊青→杀青→风选→做形→初烘→摊凉→复烘→整理入库。

#### 7.4.4.2 工艺要求

##### 7.4.4.2.1 摊青

应符合 7.4.2.2.1 中的相关规定。

##### 7.4.4.2.2 杀青

可选用热风滚筒杀青机完成。杀青机设定温度为 400 °C,滚筒转速设定为 45 r/min,待进风温度达到 350 °C 后开始投叶,投叶传送带转速设定为 16 r/min。杀青叶手摸有触手感,清香显露,青气消散。杀青叶含水率控制在 35%。

##### 7.4.4.2.3 风选

应符合 7.4.2.2.3 中的相关规定。

##### 7.4.4.2.4 做形

7.4.4.2.4.1 采用多功能理条机完成。锅温为 180 °C,每台投杀青叶 3 kg,转速为 700 r/min,理条 7 min～8 min 出锅,经振动、冷却输送摊凉约 20 min,到第 2 台多功能机进行第 2 次理条。

7.4.4.2.4.2 第 2 次理条温度为 120 °C,每台投叶量为 4 kg,转速为 650 r/min,时间为 5 min～6 min,含水率 25% 左右出锅。

##### 7.4.4.2.5 初烘

烘干温度设定为 115 °C,上叶厚度为 3 cm,链板转速为 400 r/min,含水率 15%,时间 20 min。

##### 7.4.4.2.6 摊凉

冷却输送带转速设定为 3 r/min,初烘叶经冷却输送摊凉 30 min。

#### 7.4.4.2.7 复烘

烘干温度设定为 90 ℃, 上叶厚度为 3 cm~4 cm, 链板转速为 300 r/min, 至茶叶含水率 5% 以下下锅。

#### 7.4.4.2.8 整理入库

应符合 7.4.2.2.7 中的相关规定。

### 7.5 成品茶要求

#### 7.5.1 感官品质

产品应无异味、无劣变, 不应混有非茶类杂物, 不着色。外形与内质要求见表 1。

表 1 安吉白茶感官品质

项目		精品	特级	一级	二级
外形	凤形	形似凤羽, 条直肥壮, 芽壮实、芽长于叶, 嫩绿鲜润, 匀净	形似凤羽, 条直较肥壮, 芽较壮实, 嫩绿鲜润, 匀净	形似凤羽, 条直较紧结, 嫩绿鲜润, 匀整, 略有梗、朴、片	形似凤羽, 条直尚紧结, 翠绿较鲜润, 较匀整, 略有梗、朴、片
	龙形	扁平、光滑、挺直, 芽壮实、芽长于叶, 嫩绿鲜润, 匀净	扁平、光滑、挺直, 嫩绿鲜润, 匀净	扁平、挺直、较光滑, 嫩绿较鲜润, 较匀整, 略有梗、朴、片	较扁平、尚光滑, 嫩绿尚鲜润, 较匀整, 略有梗、朴、片
	兰花形	形似兰花, 芽壮实、芽长于叶, 嫩绿鲜润, 匀净	形似兰花, 芽较壮实, 嫩绿鲜润, 匀净	形似兰花, 略弯曲, 较紧结, 芽略显, 嫩绿鲜润, 较匀整, 略有梗、朴、片	形似兰花, 紧结, 较弯曲, 翠绿较鲜润, 较匀整, 略有梗、朴、片
内质	汤色	嫩绿, 清澈, 明亮	嫩绿, 清澈, 明亮	较嫩绿, 较明亮	尚嫩绿, 尚明亮
	香气	凤形 龙形 兰花形	嫩香, 持久 嫩香, 持久 高香, 持久	清香, 较持久 清香, 较持久 清香, 较持久	较清香 较清香 较清香
	滋味	鲜醇, 甘爽	鲜醇, 较甘爽	较鲜, 醇厚	较醇厚
	叶底	叶白脉翠, 芽叶肥嫩, 嫩绿, 软亮, 成朵, 匀整	叶白脉翠, 芽叶肥嫩, 嫩绿, 软亮, 成朵, 匀整	叶白脉绿, 色绿, 较软亮, 成朵, 匀整	叶尚白脉翠, 色绿, 尚软亮, 成朵, 较匀整

#### 7.5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 安吉白茶理化指标

项目	指 标
水分(质量分数)/%	≤ 6.5

表 2 安吉白茶理化指标(续)

项目	指 标
总灰分(质量分数)/%	≤ 6.5
粉末(质量分数)/%	≤ 1.0
水浸出物(质量分数)/%	≥ 38.0
粗纤维(质量分数)/%	≤ 10.5
酸不溶性灰分(质量分数)/%	≤ 1.0
水溶性灰分,占总灰分(质量分数)/%	≥ 45.0
水溶性灰分碱度(以 KOH 计)(质量分数)/%	≥1.0;≤3.0
茶多酚(质量分数)/%	≥ 13.0
儿茶素(质量分数)/%	≥ 8.0
游离氨基酸总量/%	≥ 5.0

### 7.5.3 净含量

净含量见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

#### 8.2.2 总灰分、酸不溶性灰分和水溶性灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

#### 8.2.3 粉末

按 GB/T 8311 的规定执行。

#### 8.2.4 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

#### 8.2.5 粗纤维

按 GB/T 8310 的规定执行。

### 8.2.6 水溶性灰分碱度

按 GB/T 8309 的规定执行。

### 8.2.7 茶多酚、儿茶素

按 GB/T 8313 的规定执行。

### 8.2.8 游离氨基酸总量

按 GB/T 8314 的规定执行。

## 8.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

在生产加工过程中形成的独立数量的产品为一批(唛),同批(唛)产品的品质规格和包装应一致。

### 9.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

### 9.3 交收(出厂)检验

9.3.1 每批产品交收(出厂)前,生产单位应进行检验,检验合格并附有合格证的产品方可交收(出厂)。

9.3.2 交收(出厂)检验内容为感官品质、水分、净含量和包装标签。

### 9.4 型式检验

9.4.1 有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 正常生产情况下每年进行一次;
- b) 因人为或自然因素使原材料或生产环境发生较大变化时;
- c) 质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

9.4.2 型式检验项目为 7.5 规定的全部项目。

### 9.5 判定规则

9.5.1 检验结果全部符合本文件规定技术要求,则判该批产品为合格。

9.5.2 凡劣变、有污染、有一项不符合本文件要求,则判定该批产品不合格。感官指标、理化指标和净含量任一项目不符合本文件要求时,可用留存样对不符合的项目进行复检。若留存样检验结果符合本文件要求,则判定该批产品合格。若留存样检验结果有任何一个项目不符合本文件要求,则判定该批产品不合格。

## 10 标志、标签

10.1 符合本文件要求的产品可在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称及本文件编号,并应同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

10.2 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 11 包装、运输、贮存和保质期

### 11.1 包装

包装应符合 GH/T 1070 和 GB 23350 的规定。

### 11.2 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防暴晒；装卸时应轻放轻卸，不应与有毒、有异味、易污染的物品混装混运。

### 11.3 贮存

产品应贮于清洁、干燥、阴凉、无异味的专用仓库中，库房温度 5 °C 及以下为宜，相对湿度 50% 以下。仓库周围应无异味，远离污染源。

### 11.4 保质期

保质期由生产者根据产品的类型、包装材料和贮存条件等因素自行确定。

**附录 A**  
**(规范性)**  
**地理标志产品安吉白茶产地范围**

地理标志产品安吉白茶产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。



图 A.1 地理标志产品安吉白茶产地范围

**附录 B**  
**(规范性)**  
**栽培技术**

**B.1 苗木**

插穗应来自于符合要求的白叶 1 号采穗园,质量应符合表 B.1 的规定。

**表 B.1 苗木质量要求**

级别	苗高/cm	茎粗/mm	根长/cm	着叶数/片	一级分枝数目/枝	苗木纯度/%	检疫性病虫害
I	>30	>3.0	>12	>8	1~2	100	不应检出
II	30~20	3.0~2.0	12~4	8~6	1~0	100	不应检出

**B.2 定植****B.2.1 时间**

春季定植:2 月中旬—3 月上旬;秋季定植:10 月下旬—11 月下旬。

**B.2.2 密度**

**B.2.2.1 单条播:**行距约 130 cm,株距约 30 cm,每穴茶苗 2 株~3 株,每公顷苗数 4.5 万株~5 万株。

**B.2.2.2 双条播:**大行距约 150 cm,小行距约 40 cm,株距约 30 cm,每穴茶苗 2 株,每公顷基本苗数 6 万株~7.5 万株。

**B.2.3 底肥**

按茶行开种植沟,深约 50 cm,宽约 60 cm,种植沟内施底肥,每公顷施栏肥或青草等有机肥 30 t~50 t,加饼肥 1.5 t~2.0 t,施后覆土,间隔半月后种植。

**B.2.4 栽种**

按规定的行株距开好移植沟或定植穴,栽植时覆土至根颈处,压紧,随即浇足“定根水”。

**B.3 树冠管理****B.3.1 定型修剪**

定型修剪一般分 3 次完成,第 1 次在茶苗移栽定植时进行,剪口离地 15 cm~20 cm;第 2 次在定植后一年进行,在第 1 次剪口上提高 10 cm~15 cm;第 3 次在春茶后进行,在前次剪口基础上提高 10 cm~15 cm。

**B.3.2 重修剪**

深修剪每年进行 1 次,时间宜在春茶后(4 月底—5 月上旬)进行。离地 30 cm~40 cm 修剪。

**B.3.3 台刈**

对衰老茶园采用台刈,时间应在春茶后及时进行。

## B.4 肥培管理

### B.4.1 耕作

B.4.1.1 深耕:每年或隔年的9月—11月对茶园行间土壤进行深耕一次,深度20 cm~30 cm。

B.4.1.2 中耕:每年进行两次中耕,深度10 cm~15 cm。

### B.4.2 除草

结合中耕进行除草,此外夏初至秋末在茶行间铺草,减少杂草生长。

### B.4.3 施肥

#### B.4.3.1 时间

追肥时间分别是2月中下旬(幼龄茶园),5月上旬,6月上旬—8月上旬;基肥时间为9月下旬—10月中下旬。

#### B.4.3.2 施肥

幼龄茶园施肥以氮为主,促进树冠面的形成;生产茶园施肥情况视土壤肥力和产量而定;不应使用含氯混(复)合肥。不应在春茶前使用叶面肥及生长调节剂。

## B.5 茶园生态化建设

茶园集中连片,按“头戴帽、脚穿鞋、腰系带”原则进行茶园规划;园内有主干道、支道、操作道,且主干道硬化,排、蓄、灌水系统设置合理;茶园园相优美,配置乔、灌、草三层生态结构,植被覆盖率达到80%。

注:“头戴帽”指在开垦种植时,山顶保留部分的原始植被;“脚穿鞋”指在山脚下建一个防止田地农药漂浮的隔离带;“腰系带”指在较长山体的中间种植一条其他植物树种的隔离带。

### 参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法(国家知识产权局令第 80 号)
  - [2] 地理标志专用标志使用管理办法(试行)(国家知识产权局公告第 354 号)
  - [3] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局第 70 号令)
-