

Q/CSC

勐海陈升茶业有限公司企业标准

Q/CSC 0006 S—2022

普洱茶袋泡茶

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5328-0119 S-2022

备案日期: 2022年 9月 20日

2022-09-20 发布

2022-09-26 实施

勐海陈升茶业有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

我公司生产的普洱茶袋泡茶是以普洱茶为原料，经解散、粉碎（或不粉碎）、称量、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》、GB/T 24690《袋泡茶》的规定制定，其中，铅指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海陈升茶业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈升河、陈柳斌、温铁流、李春阳



普洱茶袋泡茶

1 范围

本标准规定了普洱茶袋泡茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。本标准适用于以普洱茶为原料，经解散、粉碎（或不粉碎）、称量、包装等工艺制成的普洱茶袋泡茶。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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。

3 产品分类

根据原料不同分为：普洱茶生茶袋泡茶、普洱茶熟茶袋泡茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关要求，不得使用非食品原料或辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	普洱茶生茶	普洱茶熟茶	
外 观	松紧适度或松散	松紧适度或松散	GB/T23776
色 泽	墨绿带红或褐红	褐红	
气味、滋味	具有产品应有的香气和滋味，无异味	具有产品应有的香气和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	
汤 色	黄绿透亮	红褐明亮	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

食品安全企业标
: 5328 S-
: 年



表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	普洱茶生茶袋泡茶	普洱茶熟茶袋泡茶	
水分, g/100g ≤	13	12	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	7.5	8.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g ≥	35	28	GB/T 8305

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定, 严于食品安全国际标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	4.0	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF 1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760茶叶的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一组批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

5.3 出厂检验

产品出厂前, 须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂, 出厂检验项目应按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时, 亦应进行型式检验。



- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

若检验结果中微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余项目若有不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 的规定；
- 6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。封口严实，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁干燥，卫生，无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。

准备案章

月 日



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年09月19日至2022年09月25日在微信朋友圈上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



李春阳

备案单位主要负责人（签字）

2022年09月19日

2022年09月19日

