

Q/BHX

勐海宝和祥茶业有限公司企业标准

Q/BHX 0003 S-2022

紧压窰制茶

云南省食
备 案 号:
备 案 日 期:

云南省食品安全企业标准备案章
备 案 号: 5328-0038S-2022
备 案 日 期: 2022 年 7 月 14 日

2022 - 07 - 14 发布

2022 - 07 - 20 实施

勐海宝和祥茶业有限公司 发 布

前 言

我厂公司的紧压窖制茶是采用云南大叶种晒青毛茶为原料，经后发酵、压制、再经糯米香叶、橘皮、茉莉花、红枣干品窖制、干燥、包装工艺制成。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，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标 GB2672-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量》、GB/T22111-2008《地理标志产品 普洱茶》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海吉祥茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：华建坤。

紧压窰制茶

1 范围

本标准规定了紧压窰制茶的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存

本标准适用于采用云南大叶种茶晒青毛茶为原料，经后发酵、压制、精选、再经糯米香叶、茉莉花、橘皮、红枣干制品窰制、干燥、包装工艺制成的紧压窰制茶

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。

3 产品分类

紧压窰制茶以云南大叶种晒青毛茶为原料，经后发酵、压制、精选、再经糯米香叶、茉莉花、橘皮、红枣干制品窰制（或不窰制）、干燥、包装工艺制成的紧压窰制茶，又名茶化石、碎银子。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 晒青毛茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定；

4.1.2 糯米香叶、橘皮、茉莉花：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味，应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他原辅材料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 感官指标

应符合表1的规定

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	呈小块状或紧实的粒状	GB/T 23776
色泽	红褐色	
滋味、气味	滋味醇厚，具有陈香与窰制的香味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

安全企业标准
328 S-
年 月

4.3 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项目	要求	检验方法
水分, g/100g $\leq$	10.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g $\leq$	8.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g $\geq$	28.0	GB/ T8305
茶多酚, g/100g $\leq$	15	GB/ T8313

4.4 污染物限量

应符合GB2762的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	要求	检验方法
铅 (以 Pb 记), mg/kg $\leq$	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《定量包装商品计量管理办法》的规定。按 JF 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中茶叶的规定。

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

以同一种的配料, 同一批投料, 同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前, 须经检验合格方能出厂, 检验项目为感官、净含量、水分、灰分。

5.4 型式检验

形式检验每年进行一次，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) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次形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 判断规则

检验结果中有任何一项指标不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准，有任何一项指标不合格，均判定为产品不合格。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

- 6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 的规定；
- 6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/ 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，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。产品应离地离墙堆放，分类堆码整齐，堆码高度以不损害产品和方便摆放和提取为宜。

备案章

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》。



备案单位（盖章）

2022年6月29日

李文华

备案单位主要负责人（签字）

2022年6月29日