

Q/YKC

勐海豫康茶厂企业标准

Q/YKC 0001 S—2022

紧压窰制茶

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280107S-2022
备案日期: 2022年 7月 29日

2022-07-29 发布

2022-08-01 实施

勐海豫康茶厂 发布



扫描全能王 创建

前 言

我厂生产的紧压窰制茶是采用云南大叶种茶晒青茶为原料，经后发酵、压制、再经糯米香叶、橘皮、茉莉花、红枣干品窰制、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 2762-2017《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 食品中农药残留最大限量》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》的规定制定，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海豫康茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张玉康。



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、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶晒青茶为原料，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、包装加工制成的紧压窰制茶。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

- 3.1 根据产品所添加的辅料不同分为：糯米香、茉莉、橘皮、红枣窰制茶等；
- 3.2 按外观形态分为：颗粒型、袋泡型；
- 3.3 本企业所生产紧压窰制茶又称茶化石、碎银子。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 晒青茶：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 5748 的规定；
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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
	颗粒型	袋泡型	
外 观	呈小块状或紧实的颗粒。	滤袋外形完整，冲泡后不溃破、漏茶。	GB/T23776
色 泽	红褐色。		
滋味与气味	滋味醇厚，具有陈香与窖制的香味。		

食品安全企业标

号: 5328 S-

期: 年



杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	
-----	-------------	--

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指标要求	检验方法
水 分, g/100g ≤	10.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	8.5	GB5009.4
水浸出物, g/100g ≥	28.0	GB/T8305
茶多酚, g/100g ≤	15	GB/T8313

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

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

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 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 规定的方法测定。

4.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、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，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。



5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，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) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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

检验结果中有任一项不合格时，判定该批产品为不合格。允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 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，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易污染的物品混装运输。产品堆放时应离地离墙，搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤。运输过程中应防止暴晒、雨淋及受潮等。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品应离地、离墙20cm以上堆放，分类堆码整齐，堆码高度以不损害产品和方便摆放、提取为宜。

备案章

| 日



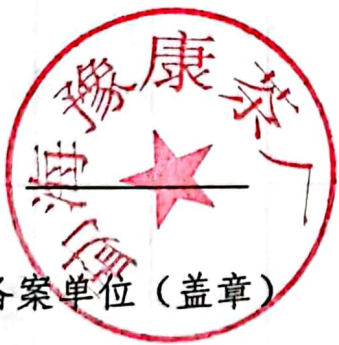
备案单位承诺书

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07月28日

备案单位主要负责人（签字）

2022年07月28日

