

Q/MYL

勐海雨林古茶坊茶叶有限责任公司企业标准

Q/MYL 0004 S—2022

代替 Q/MYL 0004 S-2021

雨林古树普洱茶

云
备
备

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53280108 S-2022

备案日期: 2022年 8 月 8 日

2022-08-08 发布

2022-08-08 实施

勐海雨林古茶坊茶叶有限责任公司

发布



扫描全能王 创建

前 言

我公司生产的雨林古树普洱茶是以符合《云南省西双版纳傣族自治州古茶树保护条例》《普洱市古茶树资源保护条例》《临沧市古茶树保护条例》划定的古树普洱茶鲜叶为原料，经过摊放、杀青、揉捻、解块、日光干燥、精制、发酵（或不发酵）、蒸压成型（或不蒸压）、解散（或不解散）、干燥、包装等特定的加工工艺制成。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，特制定本标准作为企业组织生产、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 食品中农药最大残留限量》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。

本标准代替：Q/MYL 0004 S-2021

本标准由勐海雨林古茶坊茶叶有限责任公司提出、起草并解释。

本标准由勐海雨林古茶坊茶叶有限责任公司、国家普洱茶产品质量监督检验中心起草。

本标准主要起草人：燕勇、陈保、姜东华。



雨林古树普洱茶

1 范围

本标准规定了雨林古树普洱茶的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以符合《云南省西双版纳傣族自治州古茶树保护条例》《普洱市古茶树资源保护条例》《临沧市古茶树保护条例》划定的古树普洱茶鲜叶为原料，经过摊放、杀青、揉捻、解块、日光干燥、精制、发酵（或不发酵）、蒸压成型（或不蒸压）、解散（或不解散）、干燥、包装等工艺制成的雨林古树普洱茶。

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 术语和定义

3.1 普洱茶

以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经过摊放、杀青、揉捻、解块、日光干燥、精制、发酵（或不发酵）、蒸压成型（或不蒸压）、解散（或不解散）、干燥、包装等特定的加工工艺制成的。

4 产品分类

4.1 根据加工工艺的不同分为：普洱茶原料、普洱茶（生茶）紧压茶、普洱茶（熟茶）紧压茶、普洱茶（熟茶）散茶、普洱茶（生茶）散茶。

- a) 普洱茶原料：茶树鲜叶→摊放→杀青→揉捻→解块→日光干燥。
- b) 普洱茶（生茶）紧压茶：晒青茶原料→精制→蒸压成型→干燥→包装。
- c) 普洱茶（熟茶）紧压茶：普洱茶（熟茶）散茶→蒸压成型→干燥→包装。
- d) 普洱茶（熟茶）散茶：晒青茶原料→发酵→干燥→精制→包装。
- e) 普洱茶（生茶）散茶：普洱茶（生茶）紧压茶→解散→精制→干燥→包装。

4.2 普洱茶（生茶）根据原料不同分为：芽型、芽叶型、多叶型。

- a) 芽型：采用本标准规定的芽型鲜叶原料加工制成的普洱茶。
- b) 芽叶型：采用本标准规定的芽叶型鲜叶原料加工制成的普洱茶。
- c) 多叶型：采用本标准规定的多叶型鲜叶原料加工制成的普洱茶。

4.3 普洱茶（熟茶）按品质特征分为特级、一级至十级共 11 个等级。

5 技术要求

省食品安全
案号: 5328
日期:



5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜叶：采自云南省符合《云南省西双版纳傣族自治州古茶树保护条例》《普洱市古茶树资源保护条例》《临沧市古茶树保护条例》划定的古茶树的新梢，不得混入来自规定范围外茶园的鲜叶，不得掺入含杂质以及品质劣变的鲜叶，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物，并应符合相应的食品标准及有关规定。

5.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

5.1.4 鲜叶原料要求应符合表1的规定。

表1 鲜叶原料要求

类 型	芽叶比例
芽 型	芽头占90%以上，一芽一叶初展小于10%
芽叶型	一芽一叶占90%以上，一芽二叶初展小于10%
多叶型	一芽二、三叶占70%大于

5.2 感官要求

5.2.1 普洱茶（生茶）紧压茶

应符合表2的规定。

表2 普洱茶（生茶）紧压茶感官要求

项 目	要 求			检验方法
	芽 型	芽叶型	多叶型	
色 泽	黄绿	绿润	墨绿	GB/T 22111中附录B
外 形	松紧适度、平滑、整齐、端正、厚薄均匀、不起层掉面、纹理清晰			
汤 色	黄绿清静	黄绿明亮	绿黄	
香 气	清香馥郁	清香浓郁	清香尚浓	
滋 味	浓醇回甘	浓醇回甘	浓厚	

5.2.2 普洱茶（生茶）散茶

应符合表3的规定。

表3 普洱茶（生茶）散茶感官品质

项 目	要 求			检验方法
	芽 型	芽叶型	多叶型	
条 索	紧结	肥嫩紧结	肥壮紧结	GB/T 23776
色 泽	润	绿润	墨绿润	
整 碎	匀整	匀整	匀整	
净 度	匀净	匀净	匀净	
香 气	清香馥郁	清香浓郁	清香尚浓	
滋 味	浓醇回甘	浓醇回甘	浓厚	
汤 色	黄绿清静	黄绿明亮	绿黄	



表3 普洱茶（生茶）散茶感官品质（续）

项 目	要 求			检 验 方 法
	芽 型	芽叶型	多叶型	
叶 底	嫩显芽	肥厚嫩匀	肥厚	GB/T 23776

5.2.3 普洱茶（熟茶）紧压茶

应符合表4的规定。

表4 普洱茶（熟茶）紧压茶感官品质

项 目	要 求	检 验 方 法
外 形	外形色泽红褐，形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面；洒面茶应包心不外露	GB/T 22111中附录B
汤 色	红浓明亮	
香 气	陈香独特	
滋 味	醇厚回甘	
叶 底	红褐	

5.2.4 普洱茶（熟茶）散茶

应符合表5的规定。

表5 普洱茶（熟茶）散茶感官品质

级 别	外 形				内 质				检 验 方 法
	条 索	整 碎	色 泽	净 度	香 气	滋 味	汤 色	叶 底	GB/T 22111附录C
特 级	紧细	匀整	红褐润显毫	匀净	陈香浓郁	浓醇甘爽	红艳明亮	红褐柔嫩	
一 级	紧结	匀整	红褐润较显毫	匀净	陈香浓厚	浓醇回甘	红浓明亮	红褐较嫩	
三 级	尚紧结	匀整	褐润尚显毫	匀净带嫩梗	陈香浓纯	醇厚回甘	红浓明亮	红褐尚嫩	
五 级	紧实	匀齐	褐尚润	尚匀稍带梗	陈香尚浓	浓厚回甘	深红明亮	红褐欠嫩	
七 级	尚紧实	尚匀齐	褐欠润	尚匀带梗	陈香纯正	醇和回甘	褐红尚浓	红褐粗实	
九 级	紧细	匀整	红褐润显毫	匀净	陈香浓郁	浓醇甘爽	红艳明亮	红褐柔嫩	

5.3 理化指标

应符合表6的规定。

表6 理化指标

项 目	指 标				检 验 方 法
	（生茶）紧压茶	（生茶）散茶	（熟茶）紧压茶	（熟茶）紧压茶	
水分, g/100g ≤	13.0 ^a	10.0	12.5 ^a	12.0 ^a	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	7.5	7.5	8.5	8.0	GB 5009.4
粉末, g/100g ≤	—	0.8	—	0.8	GB/T 8311
水浸出物, g/100g ≥	35.0	35.0	28.0	28.0	GB/T 8305
茶多酚 ^b , g/100g	≥20	≥20	≤15	≤15	GB/T 8313



净含量检验时计重水分分为10.0%；b 茶多酚指标仅作为该产品出厂时的判定依据。

5.4 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7的规定。

表7 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12

5.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.6 微生物指标

应符合GB/T 22111的规定。

5.7 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规定的方法检验。

5.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶叶的规定。

5.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于10Kg，随机抽取1000g样品，样品分为2份，1份供检验用，1份备用。

6.3 出厂检验

每批产品都应经企业质检部门按本标准规定检验合格后，并附有检验合格证明方可出厂销售。产品的出厂检验项目为：感官品质、水分、灰分、茶多酚、净含量。

6.4 型式检验

正常情况下，每半年进行一次型式检验，项目为本标准规定的所有项目，发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；



- 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) 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

6.5 判定规则

检验结果中, 微生物指标有一项不合格判该批产品不合格, 其它指标有任一项不符合本标准要求时, 可以用留样进行复检, 以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 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, 封口应严密、包装牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离墙、离地, 堆码高度以提取方便为宜。

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》。

四、本单位于2022年8月1日至2022年8月7日在西双版纳州卫健委上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于5个工作日）广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2022年8月8日

备案单位主要负责人（签字）

2022年8月8日

