



**Q/LCD**

# 临沧天下茶都茶业集团有限公司企业标准

Q/LCD 0001S—2022

云南省食  
备案号:  
备案日期:

## 金花普洱茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53090045S-2022  
备案日期: 2022年9月23日

2022-09-14 发布

2022-09-26 实施

临沧天下茶都茶业集团有限公司 发布





## 前 言

我公司生产的金花普洱茶是采用云南大叶种茶晒青毛茶为原料，经过筛分、拣剔、拼配匀堆，温水浸润、渥堆、压制、发花、干燥、成品包装等工艺加工制成，冠突散囊菌 $\geq 20 \times 10^4$ 。根据《中华人民共和国标准化法》、《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—2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由临沧天下茶都茶业集团有限公司提出，起草并解释。

本标准主要起草人：王朝清。



## 金花普洱茶

### 1 范围

本标准规定了金花普洱茶的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本公司生产的金花普洱茶是采用云南大叶种茶晒青毛茶为原料，经过筛分、拣剔、拼配匀堆，温水浸润、渥堆、压制、发花、干燥、成品包装等工艺加工制成，冠突散囊菌 $\geq 20 \times 10^4$ 。

### 2 规范性引用文件

本标准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

3.1 金花普洱茶只有紧压型，按形态分：砖型紧压茶、饼型紧压茶。

3.2 等级和实物样，标准实物样为品质的最低界限，每5年更换一次。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

金花普洱茶原料为云南大叶种晒青茶，应符合表1的规定。

表1 晒青茶理化指标

项目	指 标	
水分/%	$\leq$	10.0
总灰分/%	$\leq$	7.5
粉末/%	$\leq$	0.8
水浸出物/%	$\geq$	35.0
茶多酚/%	$\geq$	28.0

#### 4.2 感官要求

应符合表2规定。

表2 金花普洱茶感官要求

项目	要求	检验方法
外形	砖面平整、棱角分明、厚薄一致	按照 GB/T 23776 《茶叶感官评审方法》 规定。
色泽	色泽黄褐色、发花普遍、砖内无黑霉、青霉、红霉等杂菌	
汤色	汤色橙黄	
香气	香气纯正	
滋味	纯和，无涩味	

#### 4.3 理化指标

Q/LCD 0001S—2022

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分(质量分数) /%	≤ 14.0 (计重水分 12.0%)	GB 5009.3
总灰分(质量分数) /%	≤ 9.0	GB 5009.4
茶梗(质量分数) /%	≤ 20.0 (其中长于 30mm 的茶梗不得超过 1.0%)	GB/T 9833.1
非茶类夹杂物(质量分数) /%	≤ 0.2	GB/T 9833.1
水浸出物(质量分数) /%	≥ 20.0	GB/T 8305
冠突散囊菌(CFU/g) /	≥ 20x10 <sup>4</sup>	GB 4789.15

注: 采用计重水分换算茶砖的净含量。

#### 4.4 污染物限量

应符合表 4 的规定

表 4 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以 pb 计), mg/kg	4	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，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

#### 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.8 生产加工过程的要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一级别、同一生产周期内生产的同一规格的产品为一组批。

#### 5.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定抽样。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经公司质量检验部门进行检验，检验合格并附有合格证的产品方可出厂，出厂检验项目按 GB/T 9833.3 规定执行。

#### 5.4 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次型式检验，项目为本标准规定的全部检验项目，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 当原料及生产工艺有重大变化，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次形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

检验项目中若有任一项不符合本标准要求时，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 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 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和有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、必须无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防晒措施；装卸时应轻放轻卸，禁止与有毒、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，不得混放。产品应隔墙、离地贮存在清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库，严禁与有害、有毒、有异味、易污染的物品混贮。



## 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 9 月 14 日至 2022 年 9 月 22 日在 天下茶都微信公众号 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。

临沧天下茶都茶业集团有限公司

王朝清

备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 9 月 14 日

2022 年 9 月 14 日