

# Q/YQZ

## 云南七子投资集团有限公司企业标准

Q/YQZ 0001 S—2022

### 普洱茶熟茶

云南省  
备案  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301<sup>0386</sup> S-2022

备案日期: 2022 年 09 月 15 日

2022-09-13 发布

2022-09-15 实施

云南七子投资集团有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的普洱茶熟茶是以地理标志保护范围内的云南大叶种晒青茶为原料,并在地理标志保护范围内采用渥堆发酵、自然结块、干燥、精选、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定,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 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》制定,其中铅限量指标严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南七子投资集团有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:周云川。

食品安全  
号: 530  
期:

## 普洱茶熟茶

### 1 范围

本标准规定了普洱茶熟茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以地理标志保护范围内的云南大叶种晒青茶为原料,并在地理标志保护范围内采用渥堆发酵、自然结块、干燥、精选、包装等工艺加工制成的普洱茶熟茶。

### 2 规范性引用文件

本标准所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

根据普洱熟茶加工后外观形状的不同分为:散茶、紧压茶、自然块状茶。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 云南大叶种晒青茶:应符合 GB/T 22111 的规定。

4.1.2 生产加工用水: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和有关规定,不得使用非食品原料和辅料。

#### 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       |
|-------|--------------------|------------|
| 组织形态  | 具有该产品应有的形态,外观紧实。   | GB/T 23776 |
| 气味、滋味 | 具有该产品应有的气味、滋味,无异味。 |            |
| 汤 色   | 具有该产品冲泡后应有的正常汤色。   |            |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质。         |            |

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

| 项    目       | 指    标 | 检验方法 |           |
|--------------|--------|------|-----------|
| 水分, g/100g   | ≤      | 12.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分, g/100g  | ≤      | 8.0  | GB 5009.4 |
| 粉末, g/100g   | ≤      | 0.4  | GB/T 8311 |
| 水浸出物, g/100g | ≥      | 30.0 | GB/T 8305 |
| 粗纤维, g/100g  | ≤      | 14.0 | GB/T 8310 |
| 茶多酚, g/100g  | ≤      | 15.0 | GB/T 8313 |

## 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及有关规定。

## 4.6 微生物限量

应符合GB/T 22111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，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶叶的规定。

## 4.9 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

## 5.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

## 5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格,并签发合格证后方可出厂;出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

正常情况下,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所有项目;发生以下情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 产品原料、配方和生产工艺、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

检验结果中,若微生物指标有一项不合格时,则判定该批产品不合格,不得复检;其余指标有一项指标不合格时,允许用留样进行复检,以复检结果为准。

章

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

- 6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718 及有关规定;
- 6.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 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、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋,不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

#### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地,离墙堆放,禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮,混放。

## 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25日至2022年8月31日在我的企业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。



备案单位(盖章)

2022年9月1日

周云川

备案单位主要负责人(签字)

2022年9月1日