

Q/MTC

勐海沱茶厂企业标准

Q/MTC 0001S—2022

紧压窰制茶

云南省食
品安全
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5328-0134S-2022
备案日期: 2022年10月31日

2022-10-31 发布

2022-11-07 实施

勐海沱茶厂 发布

前 言

我厂的紧压窰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 GB2672-2022《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。

本标准由勐海沱茶厂提出、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

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

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 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 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。
- 4.1.5 其他原辅材料：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。

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
5320 S-
年

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 ≤	10.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	8.5	GB 5009.4
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 ≤	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, 检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

以同一批次为抽样基数，抽样基数不得少于50kg，抽样样品不得少于5kg（净含量少于5kg的应取6个独立包装样品且总量不少于5 kg），样品分为2份，一份用于检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂销售（附产品质量检验合格证）。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) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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，微生物指标有任一项不合格时，判定该批产品为不合格。其它指标若有不合格时，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 和 GB 28050 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

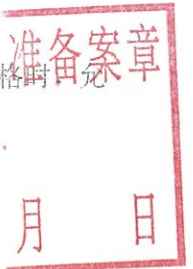
包装材料应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，运输过程中应避免日晒、雨淋，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。产品堆放时应离搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤。

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，堆码高度以方便取、放为宜。



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10月31日至2022年11月7日在企业标准信息公共服务平台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。



王峰燕

备案单位主要负责人 (签字)

2022年11月7日