

Q/XTH

西双版纳同合茶业有限责任公司企业标准

Q/XTH 0002-2022

普洱茶袋泡茶

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: 5328-0111S-2022
备案日期: 2022年12月12日

2022-12-12 发布

2022-12-18 实施

西双版纳同合茶业有限责任公司 发布

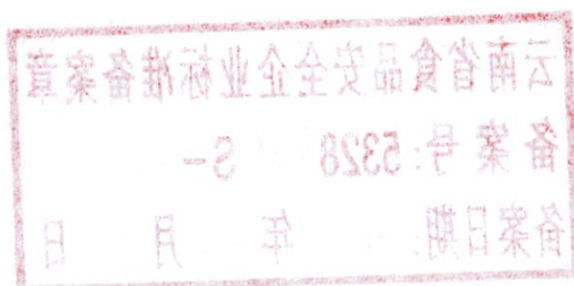
前 言

我公司生产的普洱茶袋泡茶是以普洱茶为原料，经解散或不解散、粉碎或不粉碎、称量、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 2763-2021《食品安全国家标准食品中 农药最大残留限量》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》、GB/T 24690《袋泡茶》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。

本标准由西双版纳同合茶业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：黄天寿。



普洱茶袋泡茶

1 范围

本标准规定了普洱茶袋泡茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

我公司生产的普洱茶袋泡茶是以普洱茶为原料，经解散或不解散、粉碎或不粉碎、称量、包装工艺制成的普洱茶袋泡茶。

2 规范性引用文件

本标准中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

按原料及品质特征分为：普洱茶生茶袋泡茶和普洱茶熟茶袋泡茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

4.1.2 其它辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感观要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求		检验方法
	普洱茶生茶袋泡茶	普洱茶熟茶袋泡茶	
汤 色	黄绿明亮或绿黄	红浓明亮或褐红	GB/T 23776
香 气	清香浓郁、纯正	陈香浓纯	
滋 味	浓醇回甘，醇厚或醇和	浓纯回甘、醇和回甘	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

品安全企业标
:5328 S-
: 年

项 目	指 标		检验方法
	普洱茶生茶袋泡茶	普洱茶熟茶袋泡茶	
水 分, % $\leq$	13	12	GB 5009.3
总灰分, % $\leq$	7.5	8	GB 5009.4
水浸出物, % $\geq$	35	28	GB/T 8305
茶多酚, % $\geq$	28	≤ 15	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 $\leq$	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《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按JJF1070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茶制品的规定。

4.8 生产加工的卫生要求

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, 要检验合格方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验为每半年一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上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

检验结果中微生物指标有任何一项不合格时，可以留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 的规定；

6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

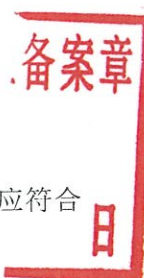
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。包装材料应符合 GB/T 25436 和 GB 28121 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。



本备案单位保证所备案的企业标准符合以下基本要求：（确认后在各项前的□内打“√”）

- ☒ 1. 以本企业标准为依据生产的食品符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- ☒ 2. 所提交的备案标准内容符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- ☒ 3. 食品原料符合相关质量安全要求，未使用非食品原料，未添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- ☒ 4. 未使用未经卫生部批准的新的食品原料和食品添加剂。食品添加剂的用量、使用范围符合相应国家标准的规定。
- ☒ 5. 生产工艺安全可靠，不会对食品产品造成危害人体健康的污染。
- ☒ 6. 用于食品的包装材料和容器、工具和设备、洗涤剂 and 消毒剂符合相应国家标准的规定。
- ☐ 7. 如为专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其营养成分符合相应食品安全国家标准的规定。

其他需要说明的问题（包括是否保密及其理由）

