

# Q/KLT

## 兰亭茶序（云南）茶业有限公司企业标准

Q/KLT 0001 S—2022

### 紧压茶

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010522S-2022

备案日期: 2022年12月07日

2022-12-05 发布

2022-12-07 实施

兰亭茶序（云南）茶业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的紧压茶是以绿茶、红茶、白茶、黑茶、乌龙茶、黄茶为原料，经选剔、挑选、混合(或不混合)、紧压定型、干燥、包装等工艺加工而成。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 2762-2022《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》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。

本标准由兰亭茶序（云南）茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：甯祖顺。

省食品安

号: 530

日期:

# 紧压茶

## 1 范围

本标准规定了紧压茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以绿茶、红茶、白茶、黑茶、乌龙茶、黄茶为原料、经选剔、挑选、混合(或不混合)、紧压定型、干燥、包装等工艺加工而成的紧压茶。

## 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

根据加工工艺不同分为：绿茶紧压茶、红茶紧压茶、白茶紧压茶、黑茶紧压茶、乌龙茶紧压茶、黄茶紧压茶。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 或 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 的规定。
- 4.1.3 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.4 黑茶：应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 4.1.5 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 4.1.6 黄茶：应符合 GB/T 21276 的规定。
- 4.1.7 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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	具有该产品的形态、松紧适度、不起层脱面。	GB/T 23776
滋味、气味	具有所用原料的滋味、气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	
汤 色	具有该产品冲泡后应有的色泽	

### 4.3 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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12

### 4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 4.5 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中规定的方法测定。

### 4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760茶叶的规定。

### 4.7 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

同一品种的原料、同一次投料、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

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

### 5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果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，有任一项指标不符合本标准时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

标准

S-

月

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品销售包装标签、标识应符合 GB 7718 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志符合 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，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、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11月3日至2022年11月13日在今日头条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11月8日

曾祖顺

备案单位主要负责人（签字）

2022年11月8日