

Q/STC

凤庆顺天昌茶厂企业标准

Q/STC 0002 S—2022

紧压绿茶

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5309 0068 S- 2022
备案日期: 2022 年 11 月 17 日

2022 - 11 - 17 发布

2022 - 11 - 21 实施

凤庆顺天昌茶厂 发布

前 言

我厂生产的紧压绿茶是以云南大叶种烘青茶为原料，经筛分、风选、拣剔、拼配(或不拼配)、蒸压成型、干燥、包装等工艺制成。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，作为公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 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，理化指标参照 GB/T 14456.2-2018《绿茶 第2部分：大叶种绿茶》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。

本标准由凤庆顺天昌茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张成仁 木森。

紧压绿茶

1 范围

本标准规定了紧压绿茶的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以云南大叶种烘青茶为原料，经筛分、风选、拣剔、拼配(或不拼配)、蒸压成型、干燥、包装等工艺制成的紧压绿茶。

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

3.1 类型

根据加工规格型号不同分为：片型紧压绿茶、饼型紧压绿茶、砖型紧压绿茶、沱型紧压绿茶、柱型紧压绿茶。

3.2 等级和实物样

紧压绿茶不分等级，不做标准实物样，由企业按加工工艺要求进行生产留存。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 云南大叶种烘青茶:应符合 GB/T 14456.2 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
外形	形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面。	GB/T 23776
内质	具有该产品应有的色泽、滋味、无异味。	
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 $\leq$	10.0	GB 5009.3
灰分, g/100g $\leq$	6.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g $\geq$	36.0	GB/T 8305
粗纤维, g/100g $\leq$	16.0	GB/T 8310
茶多酚, g/100g $\geq$	16.0	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 $\leq$	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, 按照 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

在同一批产品中随机抽样, 抽样基数不得少于 10kg, 抽样数量不少于 10kg。样品分为两份, 一份检验, 一份留样。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

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的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 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) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 检验规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，判定为不合格产品。其余项目指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28505 及有关规定。

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及相关规定，封装严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，有防潮、防雨、防暴晒措施；搬运时应轻装轻卸避免剧烈撞击、重压。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

成品应贮存于清洁、干燥、无异味、无污染的专用仓库。避免阳光直射与高温潮湿存放。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混放。产品离墙离地分类堆放整齐，堆码高度以便于提取为宜。



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11月8日至2022年11月14日在滇红茶产业联盟官网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15日

本森

备案单位主要负责人(签字)

2022年11月15日