

Q/LRD

临沧润泽和德茶叶有限公司企业标准

Q/LRD 0001 S—2022

紧压茶

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090076 S- 2022
备案日期: 2022 年 12 月 14 日

2022 - 12 - 14 发布

2022 - 12 - 16 实施

临沧润泽和德茶叶有限公司

发 布

前 言

我公司生产的紧压茶是以红茶、白茶为原料，经原料预处理、挑剔、压制定型、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，作为本企业组织生产、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》，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由临沧润泽和德茶叶有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李倩武。

紧压茶

1 范围

本标准规定了产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以红茶、白茶为原料，经原料预处理、挑剔、压制定型、包装等工艺制成的紧压茶。

2 规范性引用文件

本标准中所引用文件对于本标准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

按原料不同分为：红茶紧压茶、白茶紧压茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.1.2 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的玻璃杯或烧杯中，加入200mL沸水，用玻璃棒轻轻搅拌溶解，待茶完全溶解于水中，观察茶汤色泽，溶解性及有无杂质，鼻嗅、口尝其滋味。
性状	具有本产品的自然品质特征，多种形状	
汤色	具有本产品应有的汤色	
杂质	洁净、干燥、无虫蛀、无霉变，无夹杂物	

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/（%）≤	12.0（计重水分 10.0%）	GB 5009.3
总灰分/（%）≤	8.5	GB 5009.4
水浸出物/（%）≥	28.0	GB/T 8305

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的要求。

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JJF 1070规定的方法检测。

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 生产加工过程中的卫生要求

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

从同一批产品中随机抽样基数不少于10kg，抽取600g样品（分装为6个独立包装），分为两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，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中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、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) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检测结果中，若有一项指标不合格时，则判定该批次产品不合格；其余指标有任意一项不符合本标准
要求时，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 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 及相关规定；
- 6.1.2 包装储运标志应符合 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。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应
防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

6.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、
防鼠设施；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。

备案章

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 12 月 05 日至 2022 年 12 月 15 日在企业标准信息公共服务平台 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。



2022 年 12 月 08 日

A handwritten signature in black ink, appearing to be '李伟武' (Li Weiwu), written over a horizontal line.

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 12 月 08 日