

Q/SMK

云南双江勐库茶叶有限责任公司企业标准

Q/SMK 0003 S—2022

普洱茶

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: 5309 0071 S- 2022

备案日期: 2022 年 11 月 28 日

2022 - 11 - 28 发布

2022 - 11 - 30 实施

云南双江勐库茶叶有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的普洱茶，是以地理标志保护范围内的云南大叶种晒青茶为原料，并在地理标志保护范围内经筛分、拣剔、发酵（或不发酵）、拼配（或不拼配）、蒸压定型（或不蒸压）、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，作为企业产品生产、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》，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标结合产品实际制定。

本标准由云南双江勐库茶叶有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：戎玉廷、李兴良、刘福桥、周科、晋文荣、岑楠、耿加松。

普洱茶

1 范围

本标准规定了普洱茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以地理标志保护范围内的云南大叶种晒青茶为原料，并在地理标志保护范围内经筛分、拣剔、发酵（或不发酵）、拼配（或不拼配）、蒸压定型（或不蒸压）、干燥、包装等工艺加工而成的普洱茶。

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 分类

3.1.1 按加工工艺及品质特征分为：普洱茶（熟茶）、普洱茶（生茶）。

3.1.2 按外观形态分为：普洱茶（熟茶）散茶、普洱茶（熟茶）紧压茶、普洱茶（生茶）紧压茶。

3.2 实物标准样

3.2.1 普洱茶（熟茶）散茶实物标准样品的制备应符合 GB 18795 的规定，每三年更换一次。

3.2.2 普洱茶（生茶、熟茶）紧压茶不做实物标准样，根据企业产品加工工艺要求进行生产留存样品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大叶种晒青茶：应无异味，无肉眼可见外来杂质，符合 GB/T 22111 的相关规定。

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 加工工艺要求

4.2.1 晒青茶：

鲜叶摊凉→杀青→揉捻→解块→日光干燥→包装。

4.2.2 普洱茶（生茶）紧压茶：

晒青茶→拼配→筛分→风选、色选→拣剔→蒸压定型→干燥→包装。

4.2.3 普洱茶（熟茶）散茶：

晒青茶→湿水→渥堆→干燥→筛分→静电除杂→风选→拣剔→匀堆→包装。

4.2.4 普洱茶（熟茶）紧压茶：

普洱茶（熟茶）散茶→拼配→筛分→静电除杂→风选→拣剔→蒸压定型→干燥→包装。

4.3 感官要求

4.3.1 晒青茶感官要求

应符合表1的规定。

表1 晒青茶感官要求

级别	要求								检验方法
	外形				内质				
	条索	色泽	整碎	净度	汤色	香气	滋味	叶底	
珍品	肥嫩紧结 芽毫显	绿润	匀整	稍有嫩茎	黄绿清静	清香浓郁	浓醇回甘	柔嫩显芽	GB/T 23776
特级	肥嫩紧结 显毫	绿润	匀整	有嫩茎	黄绿明亮	清香尚浓	浓厚	嫩匀	
一级	紧结	墨绿润泽	尚匀整	稍有梗片	绿黄	清香	醇厚	肥厚	
二级	紧实	深绿	尚匀整	有梗片	绿黄	纯正	醇和	肥壮	

4.3.2 普洱茶（熟茶）散茶感官要求

应符合表2的规定。

表2 普洱茶（熟茶）散茶感官要求

级别	要求								检验方法
	外形				内质				
	条索	色泽	整碎	净度	汤色	香气	滋味	叶底	
珍品	紧细	红褐润显毫	匀整	匀净	红艳明亮	陈香浓郁	浓醇甘爽	红褐柔嫩	GB/T 22111 附录C
特级	紧结	红褐润较显毫	匀整	匀净	红浓明亮	陈香浓厚	浓醇回甘	红褐较嫩	
一级	尚紧结	褐润尚显毫	匀整	匀净带嫩梗	红浓明亮	陈香浓纯	醇厚回甘	红褐尚嫩	
二级	紧实	褐尚润	匀齐	尚匀稍带梗	深红明亮	陈香尚浓	浓厚回甘	红褐欠嫩	

4.3.3 普洱茶（生茶）紧压茶感官要求

普洱茶（生茶）紧压茶外形色泽墨绿，形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面；洒面茶应包芯不外露；内质香气清纯、滋味浓厚、汤色明亮，叶底肥厚黄绿。

4.3.4 普洱茶（熟茶）紧压茶感官要求

普洱茶（熟茶）紧压茶外形色泽红褐，形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面；洒面茶应包芯不外露；内质汤色红浓明亮，香气独特陈香、滋味醇厚回甘，叶底红褐。

4.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目		指标					检验方法
		晒青茶/普洱茶（生茶）		普洱茶（熟茶）			
		晒青茶	紧压茶	散茶	紧压茶	袋泡茶	
水分, g/100g	≤	10.0	13.0 ^a	12.0 ^a	12.5 ^a	10.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	7.5	7.5	8.0	8.5	8.5	GB 5009.4
粉末, g/100g	≤	0.8	—	0.8	—	2.0	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥	35.0	35.0	28.0	28.0	28.0	GB/T 8305
粗纤维, g/100g	≤	—	—	14.0	15.0	14.0	GB/T 8310
^a 净含量检验时计重水分为10.0%。							

4.5 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4的规定。

表4 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763的规定。

4.7 微生物指标

应符合GB/T 22111的规定

4.8 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规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.10 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

以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的规定进行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由生产企业质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂，检验项目按国家相关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，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，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺有较大改变；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异；
- c) 产品停产半年以上，又恢复生产；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求。

5.5 判定规则

检验项目全部检验合格，判定为合格产品；若检验结果中，微生物指标有不合格项时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格时，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 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、必须无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防晒措施；装卸时应轻放轻卸，禁止与有毒、有害、有异气味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、避光、无异味、通风良好的食品库房内，并有防尘、防虫、防鼠设施；不得与有害、有毒、易污染的物品混贮；仓库内产品，应按不同品种分别堆码整齐产品存放距地、离墙堆放。

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16日至2022年11月23日在<http://www.ynmkrs.com/Content/366101.html>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。

云南双江勐库茶叶有限责任公司

备案单位(盖章)

2022年11月23日

王延成

备案单位主要负责人(签字)

2022年11月23日