

Q/LGC

澜沧景迈长宝茶厂企业标准

Q/LGC 0001 S—2023

普洱景迈山古茶林 普洱茶（生茶）紧压茶

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080105 S- 2023
备案日期: 2023年09月21日

2023-09-21 发布

2023-09-26 实施

澜沧景迈长宝茶厂 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

 3.1 普洱景迈山古茶林 2

 3.2 普洱景迈山古茶林普洱茶（生茶）紧压茶 2

4 产品分类与实物标准样 2

 4.1 产品类型 2

 4.2 实物标准样 2

5 技术要求 2

 5.1 产地环境条件 2

 5.2 原料及加工要求 2

 5.3 质量要求 2

6 检验规则 4

 6.1 组批及抽样 4

 6.2 出厂检验 4

 6.3 型式检验 4

 6.4 判定规则 4

7 标志、标签、包装、运输、贮存 5

 7.1 标志、标签 5

 7.2 包装 5

 7.3 运输 5

 7.4 贮存 5

附录 A（规范性附录） 普洱景迈山古茶林生产区域范围图 6

附录 B（资料性附录） 实物标准样制作规程 7

附录 C（规范性附录） 晒青茶（原料）要求 9

附录 D（资料性附录） 加工技术要求 11

前 言

我厂生产的普洱景迈山古茶林 普洱茶（生茶）紧压茶是采自本标准规定的普洱景迈山古茶林范围内的云南大叶种茶树鲜叶为原料，并在普洱景迈山古茶林范围内，经过杀青、揉捻、解块、日光干燥、精制、蒸压成型等特定的加工工艺制成的。根据相关法律法规制定本标准，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》、GB 2763.1-2022《食品安全国家标准 食品中2,4,-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、NY 659-2003《茶叶中铬、镉、汞、砷及氟化物限量》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》的规定制定，其中污染物限量铅、农药残留限量严于食品安全国家标准的规定。

本标准附录A、C为规范性附录，B、D为资料性附录。

本标准由澜沧景迈长宝茶厂提出并解释。

本标准的起草单位：澜沧景迈长宝茶厂、澜沧县芒景古茶农民专业合作社、澜沧景迈布朗公主茶厂、澜沧芒景老顽童茶业有限公司、澜沧惠民镇玉苏茶厂、普洱景迈山奉祖家园贡茗茶源茶业有限公司、澜沧芒景帕哎冷茶叶农民专业合作社、澜沧景迈世家茶业有限公司、国家普洱茶产品质量检验检测中心。

本标准主要起草人：黄劲松、南康、来修、钟春、玉苏、仙贡、苏爱华、周子文、罗正刚、姜东华、陈保、王丽芳、杨亚萍、毛静春、陶波、王筱楠。

普洱景迈山古茶林 普洱茶（生茶）紧压茶

1 范围

本标准规定了普洱景迈山古茶林普洱茶（生茶）紧压茶的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于采自本标准规定的普洱景迈山古茶林范围内的云南大叶种茶树鲜叶为原料，并在普洱景迈山古茶林范围内，经过杀青、揉捻、解块、日光干燥、精制、蒸压成型等特定的加工工艺制成的，具有“明显的蜜香、杯底留香持久”特征的普洱茶（生茶）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 术语和定义

GB/T 22111、GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 普洱景迈山古茶林

普洱景迈山古茶林是指普洱市澜沧县景迈山景迈、芒景2个行政村辖区内的11个村寨（景迈大寨、糯岗、勐本、芒埂、老酒房、帮改、芒景上寨、芒景下寨、翁基、翁洼、芒洪）的茶林（不包括生态茶园），见附录A。

3.2 普洱景迈山古茶林普洱茶（生茶）紧压茶

采自本标准规定的普洱景迈山古茶林范围内云南大叶种茶树鲜叶为原料，并在普洱景迈山古茶林范围内，经过杀青、揉捻、解块、日光干燥、精制、蒸压成型等特定的加工工艺制成的，具有“明显的蜜香、杯底留香持久”特征的普洱茶（生茶）紧压茶。

4 产品类型与实物标准样

4.1 产品类型

4.1.1 根据外观形态分为：圆饼形、碗臼形、砖形、方形、柱形等多种形状和规格。

4.1.2 根据原料等级分为：特级、一级、二级。

4.2 实物标准样

实物标准样为品质的最低界限，每一等级均设实物标准样，每三年更换一次，分为春秋两季，实物标准样制作规程，见附录B。

5 技术要求

- 5.1 产地环境条件：空气质量应符合 GB 3095 的规定；土壤质量应符合 GB 15618 的规定。
- 5.2 茶园、鲜叶、晒青茶（原料）要求：应符合附录 B 的要求。
- 5.3 加工技术要求：应符合附录 C 的要求。

5.4 质量要求

5.4.1 基本要求

品质正常，无劣变、无异味、洁净，不含非茶类夹杂物，不得加入任何添加剂。

5.4.2 感官品质要求

普洱景迈山古茶林 普洱茶（生茶）紧压茶的感官品质应符合表 1 的规定。

表 1 普洱景迈山古茶林 普洱茶（生茶）紧压茶感官品质

级别	外 形				内 质				检验方法
	形 状	色 泽	匀 整	松 紧	香 气	滋 味	汤 色	叶 底	
特级	端正、厚薄匀称，不起层掉面，条索清晰	墨绿褐润	表面匀整、光滑	松紧适度	蜜香突显 杯香持久	柔和 回甘	黄绿 明亮	饱满、油润、均匀	GB/T 23776
一级		墨绿、稍带褐润			蜜香浓郁 杯香持久	柔和 回甘	黄绿 明亮	饱满、油润、均匀	
二级		墨绿带褐、尚润			蜜香浓郁 杯香较持久	醇和 甘甜	绿黄 明亮	饱满、油润、较均匀	

5.4.3 理化指标

普洱景迈山古茶林 普洱茶（生茶）紧压茶理化指标应符合表2的规定。

表 2 普洱景迈山古茶林 普洱茶（生茶）紧压茶理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 13.0 ^a	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 7.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥ 42.0	GB/T 8305
茶多酚 ^b , g/100g	≥ 22.0	GB/T 8313
儿茶素 ^b , g/100g	≥ 9.0	
a 净含量检验时计重水分为10%； b 茶多酚、儿茶素作为参考指标。		

5.4.4 安全性指标

5.4.4.1 污染物限量

普洱景迈山古茶林 普洱茶（生茶）紧压茶污染物限量应符合 GB 2762 的要求，其中严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表 3 普洱景迈山古茶林 普洱茶（生茶）紧压茶的污染物限量

企
01
年

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0	GB 5009.12
铬（以Cr计），mg/kg	≤5	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤1	GB 5009.15
铜（以 Cu 计），mg/kg	≤30	GB 5009.13
砷（以 As 计），mg/kg	≤2	GB 5009.11
汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.17
氟化物（以 F ⁻ 计），mg/kg	≤200	GB 19965

5.4.4.2 农药残留

普洱景迈山古茶林 普洱茶（生茶）紧压茶农药残留限量应符合 GB 2763、GB2763.1 的要求，且所有农药残留限量均不得检出（即小于方法检出限），检验方法按 GB 2763、GB2763.1 的规定检验。

5.4.4.3 微生物指标

普洱景迈山古茶林 普洱茶（生茶）紧压茶微生物指标应符合表4的规定。

表 4 普洱景迈山古茶林 普洱茶（生茶）紧压茶的微生物指标

项 目	指 标	检验方法
大肠菌群, MPN/100g	≤ 300	GB/T 4789.3
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、 GB 4789.10、GB 4789.11

5.4.5 净含量

应符合国家《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。

6 检验规则

6.1 组批及抽样

6.1.1 组批：以同一原料、同一工艺、同一包装、同一规格、同一生产周期内所产生的产品为一批。

6.1.2 抽样：根据 GB/T 8302 的规定进行。

6.2 出厂检验

每批产品均须经企业质检部门检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。产品的出厂检验项目应按相关的规定和要求执行。

6.3 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次，型式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：

- 当原料、生产工艺有较大改变时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 产品停产半年以上，又恢复生产时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验时，凡不符合出厂检验项目的产品，均判为不合格产品，不得出厂。

6.4.2 检验结果的全部项目均符合本标准规定的要求，判定为合格；检验结果中有任一项不合格时，则判定为不合格。

6.4.3 对检验结果有异议时，可进行复检。凡劣变、有污染、有异味和微生物指标不合格的产品，均不得复检；其余项目不合格时，可对备样进行复检，也可按 GB/T 8302 加倍取样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6.4.4 在符合本标准的贮存条件下，普洱茶（生茶）紧压茶的感官品质及理化指标会向普洱茶（熟茶）紧压茶的方向转化，本标准规定的感官指标、茶多酚、儿茶素指标仅作为该产品出厂检验时的判定依据。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包转容器和材料应符合相应食品安全标准和有关规定。封口应严密、包装牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁干燥、卫生、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

7.4.1 原料、辅料、半成品、产品应分开放置，不得混放。

7.4.2 产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

附 录 A
(规范性附录)
普洱景迈山古茶林生产区域范围图

普洱景迈山古茶林生产区域范围见下图。



附 录 B
(资料性附录)
实物标准样制作规程

B.1 要求

B.1.1 晒青茶（原料）

B.1.1.1 晒青茶（原料）实物标准样分为：特级、一级、二级；

B.1.1.2 实物标准样根据晒青茶（原料）分级感官特征制定。

B.1.1.3 实物标准样每三年制作一次，实物标准样为品质的最低界限。

B.1.2 普洱景迈山古茶林普洱茶实物标准样

B.1.2.1 普洱景迈山古茶林普洱茶实物等级依据所使用的晒青茶（原料）级分为：特级、一级、二级：

a) 普洱景迈山古茶林 普洱茶（生茶）紧压茶 特级：采用本标准规定的特级晒青茶（原料）压制而成；

b) 普洱景迈山古茶林 普洱茶（生茶）紧压茶 一级：采用本标准规定的一级晒青茶（原料）压制而成；

c) 普洱景迈山古茶林 普洱茶（生茶）紧压茶 二级：采用本标准规定的二级晒青茶（原料）压制而成。

B.1.2.2 实物标准样每三年制作一次，标准样为品质的最低界限。

B.2 原料选留

B.2.1 选样企业在春茶和秋茶期间选留采制正常，外形、内质基本符合各级别标准要求的有代表性的茶叶。

B.2.2 等级、数量应按照计划选足留好，原料选留计划由制作标准样的联盟根据需要确定。

B.3 制样

B.3.1 实物标准样由联盟组织有关企业和技术人员制作。

B.3.2 为使各项品质特征达到标准要求，应对原料茶进行适当的筛分、匀堆。

B.3.3 先试拼小样、经联盟企业组织审评、几经平衡后，再换配大样，大小样的品质应相符。

B.4 使用

B.4.1 实物标准样使用时要细致。评茶时根据需要选用，用好后及时装好，贮存在符合标准的贮存条件下。

B.4.2 放在茶样盘中干看茶样，动作要轻，不要把茶叶检出簸样时飘出部分叶。

B.4.3 紧压茶尽量避免掉边，以免实物标准样走样，尽量保持实物标准样的原有面貌，延长使用时间。

B.4.4 注意避免实物标准样倒错互混。

B.4.5 实物标准样水平走样后，应及时更换。

B.5 贮存

B.5.1 实物标准样分装，要力求均匀一致，随装随加盖，封粘标准样标签。

B.5.2 使用单位对实物标准样应有专人保管，置于符合标准的贮存条件下，防止受潮变质。

附 录 C
(规范性附录)
晒青茶(原料)要求

C.1 普洱景迈山古茶林

本标准所指普洱景迈山古茶林是指普洱市澜沧县景迈山景迈、芒景2个行政村辖区内的11个村寨(景迈大寨、糯岗、勐本、芒埂、老酒房、班改、芒景上寨、芒景下寨、翁基、翁洼、芒洪)的茶林(不包括生态茶园)。

C.2 鲜叶

C.2.1 鲜叶质量

鲜叶采自符合普洱景迈山古茶林普洱茶生产区域范围内的云南大叶种古茶树的新梢,不得混入来自规定范围外茶园的鲜叶,不得掺入含杂质以及品质劣变的鲜叶。

C.2.2 鲜叶采摘

C.2.2.1 应根据本标准规定的普洱景迈山古茶林普洱茶生产区域范围内云南大叶种茶树的特性和普洱茶加工原料的要求,遵循采留结合(采春秋两季)、量质兼顾和因树制宜的原则,按标准适时进行合理采摘。

C.2.2.2 手工采茶宜采用提手采,必须留一叶(新梢的第一片叶子)采,充分保持芽叶完整、新鲜、匀净,不采夹带鳞片、茶果与老枝叶。

C.2.2.3 鲜叶采摘应符合表C.1的规定。

表 C.1 鲜叶分级指标

级 别	芽叶比例
特 级	一芽一叶占80%,一芽二叶及同等级嫩度对夹叶占20%以下
一 级	一芽二叶占60%,一芽三叶及同等级嫩度对夹叶占40%以下
二 级	一芽三叶占60%,同等级嫩度对夹叶占40%以下

C.3 鲜叶装运

C.3.1 采用清洁、通风性良好的竹编茶篓或篓筐等盛装鲜叶,禁止使用编织袋等可能影响鲜叶品质的容器。

C.3.2 采下的鲜叶须及时运送到加工场所,避免日晒、雨淋、鲜叶发酵变质;不得与有毒或有污染的物品混装与接触。

C.3.3 鲜叶运抵加工场所后,应摊放于清洁卫生、设施完好的贮青间;鲜叶禁止直接摊放在地面。

C.4 晒青茶(原料)

C.4.1 感官品质要求

晒青茶（原料）感官品质要求见表C.2的规定。

表 C.2 晒青茶（原料）感官品质

级别	外 形				内 质				检验方法
	条 索	整 碎	色 泽	净 度	香 气	滋 味	汤 色	叶 底	
特级	紧实	匀整	墨绿 润	有嫩茎	香气突显 杯香持久	柔和回甘 略苦稍涩	黄绿 明亮	嫩、绿黄 明亮	GB/T 23776
一级	紧实	匀整	墨绿带 褐尚润	稍有 梗片	香气浓郁 杯香持久	醇和回甘 略苦稍涩	黄绿 明亮	尚嫩、绿黄 明亮	
二级	尚紧实	匀整	墨绿带 褐尚润	有梗 朴片	香气浓郁 杯香较持久	醇和甘甜 略苦稍涩	绿黄 尚明亮	稍粗、绿黄 尚明亮	

C.4.2 理化指标

晒青茶（原料）理化指标应符合表C.3的规定。

表 C.3 晒青茶（原料）理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 7.5	GB 5009.4
粉末, g/100g	≤ 0.8	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥ 42.0	GB/T 8305
茶多酚, g/100g	≥ 22.0	GB/T 8313
儿茶素, g/100g	≥ 9.0	
注：茶多酚、儿茶素作为参考指标。		

C.4.3 安全性指标

晒青茶（原料）安全性指标应符合5.3.4的要求。

附录 D
(资料性附录)
加工技术要求

D.1 加工场所要求

D.1.1 基本要求

应符合GB/T 24615中的规定。

D.1.2 卫生要求

应符合GB 14881的规定。

D.2 加工工艺流程

D.2.1 晒青茶（原料）

鲜叶→摊放→杀青→揉捻→解块→日光晒干。

D.2.2 普洱茶（生茶）紧压茶

晒青茶→精制→称茶→蒸制→包揉做型→压制→烘干→摊凉→内包装→外包装。

D.3 加工技术要求

D.3.1 鲜叶

应符合附录C的要求。

D.3.2 摊放

D.3.2.1 摊放器具应为篾质簸箕、竹垫或不锈钢网摊放槽，不允许直接摊放在地面。进入加工车间的鲜叶应立即摊放，以自然摊放为主，根据气温高低及摊放厚度进行辅助通风，降低叶层温度和加速鲜叶适度失水，根据不同等级鲜叶进行控制摊放厚度、摊放时间。

D.3.2.2 摊放适度判断：以青草味丧失，释放出鲜叶特有的香气。

D.3.3 杀青

D.3.3.1 采用手工杀青和机械杀青。

D.3.3.2 杀青适度判断：手捏成团，松手不散，嫩茎折而不断。

D.3.4 揉捻

D.3.4.1 采用手工揉捻或机械揉捻。

D.3.4.2 根据鲜叶的等级进行选择适合的揉捻方式进行揉捻。

D.3.5 解块

将揉捻后结成团块的茶叶进行解散。

D.3.6 日光干燥

将揉捻解块后的茶叶摊放在专用晒场或摊凉设施上，进行日光干燥，摊凉离地20cm以上。

D.3.7 精制

通过风选机、抖筛机等设备进行风选、筛分；捡剔非茶类夹杂物和茶类夹杂物。

D.3.8 称茶

根据需压制成品的净含量进行称重。

D.3.9 蒸茶

蒸茶的温度应保持在95℃以上，防止蒸得过久或蒸气不透面，待蒸气冒出茶面，茶叶变软时即可。

D.3.10 做型

蒸好的茶叶倒入茶袋中，收紧茶袋口定型，按要求进行团边，保证形状。

D.3.11 压制

D.3.11.1 压制分石磨压制、机械压制。

D.3.11.2 石磨压制：将包揉做型好后的茶叶，趁热放置在压制设施上，用石磨定型压制（压制设备必须离地10cm）；

D.3.11.3 机械压制：将包揉做型好后的茶叶，趁热放置在压制设备模具上，压制成型。

D.3.12 烘干

压制成型的茶叶经过烘烤干燥，保持一定的温度，必要时需排湿。

D.3.13 内包装

用符合食品安全标准的包装材料进行包装，需在包装台上操作完成。

D.3.14 外包装

用符合食品安全标准的外包装材料进行外包装，需在外包装台上操作完成。

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 9 月 1 日至 2023 年 9 月 7 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。



备案单位（盖章）

黄劲松

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 9 月 11 日

2023 年 9 月 11 日