

Q/KHQ

昆明华麒食品有限公司企业标准

Q/KHQ 0002 S—2023

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: 53010260 S-2023

备案日期: 2023 年 07 月 04 日

2023-07-04 发布

2023-07-06 实施

昆明华麒食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的紧压茶是以红茶、白茶、乌龙茶、绿茶、黄茶、黑茶、岩茶为原料，经筛分、风选、拣梗、混合（或不混合）、压制定型、干燥、包装等工艺加工而成。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》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。

本标准由昆明华麒食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘汉奎。

食品安
号: 530
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、运输和贮存。

本标准适用于以红茶、白茶、乌龙茶、绿茶、黄茶、黑茶、岩茶为原料，经筛分、风选、拣梗、混合（或不混合）、压制定型、干燥、包装等工艺加工而成的紧压茶。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

根据使用茶叶的不同分为：单一型紧压茶、混合型紧压茶。

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 黄茶：应符合 GB/T 21726 的规定。
- 4.1.4 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 4.1.5 黑茶：应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 4.1.6 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 4.1.7 岩茶：应符合 GB/T 18745 的规定。
- 4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 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规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	具有各品种该有的形态，无劣变、霉变，无杂质	取适量样品，置于白色瓷盘内，在自然光下目视、鼻嗅。取适量样品冲泡 30 分钟后目视、鼻嗅、口尝
色 泽	具有相应品种应有的色泽	
气味和滋味	具有相应品种特有的气味和滋味，无异味，冲泡后具有正常气味和滋味	
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 ≤	13.0	GB 5009.3

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 ≤	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规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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

同一班次、同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样方法按GB/T 8302的规定。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。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，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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，若有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 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、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。产品堆放应离地、离墙。

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。

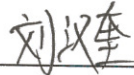
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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 2023 年 5 月 27 日至 2023 年 6 月 9 日在昆明华麒食品有限公司微信公众号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。


昆明华麒食品有限公司
备案单位（盖章）

2023年6月13日


备案单位主要负责人（签字）

2023年6月13日