

Q/NJC

年迹茶业（勐海）有限公司企业标准

Q/NJC 0001 S—2023

普洱茶解散（块）茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5328030 S-2023

备案日期: 2023 年 10 月 9 日

云南省食品

备案号:

备案日期:

2023-10-09 发布

2023-10-16 实施

年迹茶业（勐海）有限公司 发布

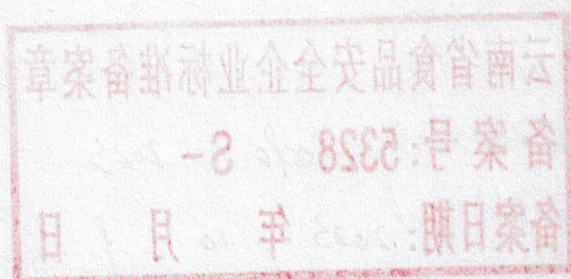
前 言

我公司生产的普洱茶解散（块）茶是以普洱茶紧压茶（生、熟茶）为原料，经解散、干燥、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、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》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准规定，其余指标根据产品实际制定。

本标准起草由年迹茶业(勐海)有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：欧光权、鲁开明、顾雅欣。



普洱茶解散（块）茶

1 范围

本标准规定了普洱茶解散（块）茶的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存等。
本标准适用于以普洱茶紧压茶（生、熟茶）为原料，经解散（块）、干燥、称量、包装等加工工艺制成的普洱茶解散（块）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

根据原辅料和工艺不同分为：普洱茶解散（块）茶生茶、普洱茶解散（块）茶熟茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 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或辅料。

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
	普洱茶解散（块）茶生茶	普洱茶解散（块）茶熟茶	
外 形	块状、松散条索状，较匀整，色泽棕褐绿润泽。	块状、松散条索状，较匀整，色泽红褐油润	GB/T 23776
汤 色	明 亮	褐红或红艳明亮	
香 气	纯 正	陈香纯正	
滋 味	浓 醇	醇 和	
叶 底	软较匀	红褐润	
杂 质	无非茶类杂质	无非茶类杂质	

安全企业标
328 S-
年

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	普洱茶解散（块）茶生茶	普洱茶解散（块）茶熟茶	
水分/% ≤	11.0	12.0	GB 5009.3
总灰分/% ≤	8.0	8.5	GB 5009.4
水浸出物/% ≥	35	28	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，按JJF 1070的规定的的方法检验。

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的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经出厂检验合格方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目。有下列情况之一时，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时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 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

检验结果的全部项目均符合本标准规定的要求时，则判定该批次产品为合格产品；若有任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 包装标签标识应符合 GB 7718 相关规定。
- 6.1.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

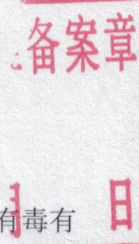
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及相关规定，包装严密、封口牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、放暴晒等措施。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、无异味、无污染的场所。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，离地、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 2023 年 9 月 25 日至 2023 年 10 月 7 日在小罐茶官网 <https://xiaoguantea.com>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。



2023年10月8日

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 10 月 8 日