

Q/YLQ

云南龙泉茶业有限责任公司企业标准

Q/YLQ 0006 S—2023

年份普洱茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090076 S-2023
备案日期: 2023年12月29日

云南省
备案
备案日

2023-12-29 发布

2023-12-31 实施

云南龙泉茶业有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的年份普洱茶，是符合 GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》要求，经贮存一定时间，具备相应品质特征的年份普洱茶及再加工年份普洱茶。根据相关法律法规制订本文件，作为企业组织生产、质量检验、交货验收和质量仲裁的依据。

本文件的安全性指标参照 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。

本文件的附录 A 为规范性附录。

本文件由云南龙泉茶业有限责任公司提出、起草并解释。

本文件主要起草人：王兴明、王海龙、耿帆、蔡新、何青元、祝红昆、张理珉、杨海惠、朱艳、陈国龙、李雅娇。

本文件技术指导单位：云南茶叶评价检测溯源中心、云南省产品质量监督检验研究院、云南省茶叶流通协会、云南省认证认可协会、云南省农业科学院茶叶研究所。

本文件为首次发布。

年份普洱茶

1 范围

本文件规定了年份普洱茶的术语和定义、产品分类、技术要求、加工工艺、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于符合 GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》要求的普洱茶，经贮存一定时间，具备相应品质特征的年份普洱茶及再加工年份普洱茶。

2 规范性引用文件

本文件中所引用的文件是构成本文件必不可少的条款。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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 年份普洱茶

符合 GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》的要求，以生产日期起计，经贮存 5 年以上，产品品质具有一定转化，并具有可追溯性，能满足质量安全要求的普洱茶。

3.2 年份普洱茶原包装生产日期

按 T/YNTCA 002 标准要求追溯确认年份的普洱茶原来生产的日期。

3.3 年份普洱茶再加工生产日期

按 T/YNTCA 002 标准要求追溯确认年份的普洱茶，经再包装或解散再加工的日期。

3.4 可追溯

按 T/YNTCA 002 标准要求，对年份普洱茶的年份及数量、贮存及仓储流转、品质、再加工等信息可以寻找客观证据。

4 产品分类

4.1 按可追溯的年份分为 5 年（含）-10 年，10 年（含）-20 年，20 年（含）-25 年，25 年（含）以上。

4.2 按生产加工工艺分为年份普洱茶（生茶）、年份普洱茶（熟茶），按外观形态分为年份普洱茶（熟茶）散茶、年份普洱茶（生茶、熟茶）紧压茶、年份普洱茶紧压茶解散茶、年份普洱茶紧压茶解散再压制茶。

食品安
号: 5309
期:

5 要求

5.1 年份普洱茶再加工工艺

5.1.1 年份普洱茶（熟茶）散茶：

贮存 5 年以上的普洱茶（熟茶）散茶→精制→称量→包装。

5.1.2 年份普洱茶（生茶、熟茶）紧压茶：

贮存 5 年以上的普洱茶（生茶、熟茶）紧压茶→再包装。

5.1.3 年份普洱茶紧压茶解散茶：

贮存 5 年以上的普洱茶（生茶、熟茶）紧压茶→解散→精制→称量→再包装。

5.1.4 年份普洱茶紧压茶解散再压制茶：

贮存 5 年以上的普洱茶（生茶、熟茶）紧压茶→解散→精制→称量→蒸压→干燥→再包装。

5.2 质量要求

5.2.1 品质

5.2.1.1 基本要求

品质正常，无劣变、无异味。不含非茶类夹杂物。不得加入任何添加剂。

5.2.1.2 感官品质

5.2.1.2.1 年份普洱茶（生茶）紧压茶（含解散再压制生茶紧压茶）

表1 年份普洱茶（生茶）紧压茶感官要求

年 份(t)	外 形	内 质				检验方法
		汤 色	香 气	滋 味	叶 底	
5≤t<10	沱、砖、饼等型端正、条索肥壮 色泽墨绿泛褐	绿黄明亮	浓郁木香显	醇和回甘	绿黄尚匀	按附录 A 审评方法 执行
10≤t<20	沱、砖、饼等型端正、条索肥壮 色泽墨褐或黄褐	黄亮、橙 黄明亮	浓郁木叶陈 香显	醇厚回甘 顺滑	绿黄尚匀	
20≤t<25	沱、砖、饼等型端正、条索肥壮 色泽黄褐、较显毫	橙黄明亮	浓郁木叶陈 香显	醇厚回甘 顺滑	绿黄尚匀	
t≥25	沱、砖、饼等型端正、条索肥壮 稍脱边、色泽黄褐、较显毫	橙黄、橙 红明亮	陈香浓郁 透木质香	醇厚回甘 顺滑	绿黄尚匀	

5.2.1.2.2 年份普洱茶（熟茶）散茶、年份普洱茶（熟茶）紧压茶（含解散再压制熟茶紧压茶）

表2 年份普洱茶（熟茶）散茶感官要求

年 份(t)	外 形	内 质				检验方法
		汤 色	香 气	滋 味	叶 底	
5≤t<10	条索紧细、色泽红褐润显毫	红浓明亮	陈香浓郁	浓醇回甘 顺滑	红褐匀亮	

10≤t<20	条索紧结、色泽红褐润显毫	红浓明亮	陈香浓郁	浓醇回甘 顺滑	红褐匀亮	按附录 A 审评方法 执行
20≤t<25	条索紧结、色泽红褐润显毫	红浓透亮	陈香浓郁 木质香显	浓醇回甘 稠滑	红褐匀亮	
t≥25	条索紧结、色泽红褐润显毫	红浓透亮	陈香馥郁 木质香显	浓醇回甘 稠滑	红褐匀亮	

表3 年份普洱茶（熟茶）紧压茶感官要求

年 份(t)	外 形	内 质				检验方法
		汤 色	香 气	滋 味	叶 底	
5≤t<10	沱、砖、饼等型端正、松紧适度 条索肥壮、色泽红褐较显毫	红浓明亮	陈香浓郁	浓醇回甘 顺滑	红褐匀亮	按附录 A 审评方法 执行
10≤t<20	沱、砖、饼等型端正、松紧适度 条索肥壮、色泽红褐较显毫	红浓明亮	陈香浓郁	浓醇回甘 顺滑	红褐匀亮	
20≤t<25	沱、砖、饼等型端正、松紧适度 条索肥壮稍脱边、色泽红褐较显毫	红浓透亮	陈香浓郁 木质香显	浓醇回甘 稠滑	红褐匀亮	
t≥25	沱、砖、饼等型端正、松紧适度 条索肥壮稍脱边、色泽红褐或棕褐 较显毫	红浓透亮	陈香馥郁 木质香显	浓醇回甘 稠滑	红褐匀亮	

5.2.1.2.3 年份普洱茶（生茶）解散茶

表4 年份普洱茶（生茶）解散茶的感官要求

年 份(t)	外 形	内 质				检验方法
		汤 色	香 气	滋 味	叶 底	
5≤t<10	条索肥壮、色泽墨绿泛褐	绿黄明亮	浓郁木香显	醇和回甘	绿黄尚匀	按附录 A 审评方法 执行
10≤t<20	条索肥壮、色泽墨褐或黄褐	黄亮、橙 黄明亮	浓郁木叶陈 香显	醇厚回甘 顺滑	绿黄尚匀	
20≤t<25	条索肥壮、色泽黄褐、较显毫	橙黄明亮	浓郁木叶陈 香显	醇厚回甘 顺滑	绿黄尚匀	
t≥25	条索肥壮稍脱边、色泽黄褐、较 显毫	橙黄、橙 红明亮	陈香浓郁 透木质香	醇厚回甘 顺滑	绿黄尚匀	

5.3 理化指标

表5 年份普洱茶（生茶）及年份普洱茶（熟茶）理化指标

项 目	指 标			检验方法
	年份普洱茶（生茶）	年份普洱茶（熟茶）紧压茶	年份普洱茶（熟茶）散茶	
水分, g/100g ≤	13.0	12.5	12.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	7.5	8.5	8.0	GB 5009.4
水浸出物, g/100g ≥	30.0	28.0	28.0	GB/T 8305
茶多酚, g/100g	≥10.0	≤15.0	≤15.0	GB/T 8313

粗纤维，g/100g	/	≤16.0	≤16.0	GB/T 8310
注：茶多酚指标仅作为该产品出厂检验时的判定依据。				

5.4 安全性指标

应符合 GB 31608 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 6 的规定。

表6 安全性指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计)，mg/kg ≤	4.0	GB 5009.12

5.5 微生物限量

应符合GB/T 22111的要求。

5.6 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规定的方法检验。

5.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 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组批。

6.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

6.3 出厂检验

产品出厂前，每批产品均需由公司质量检验部门抽检，经检验合格，签发合格证后方可出厂销售。出厂检验项目为：感官审评、水分、灰分、茶多酚、净含量。

6.4 型式检验

正常生产情况下型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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。

6.5 判定规则

检验项目全部合格，判定为合格产品，若检验结果中微生物有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余项目有不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签标识应符合 GB 7718 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

应符合 GH/T 1070 、GB 23350 的规定。包装容器应用干燥、清洁、卫生、无异味、便于运输的材料制成，接触茶叶的包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.8、GB4806.9、GB4806.13 等标准的规定。封口严实，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，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

7.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

7.5 仓储流转

应符合 T/YNTCA 002 标准要求可追溯。

7.6 保质期

符合本文件的贮存条件下，适宜长期保存。

示准备案

月

附 录 A
(规范性附录)
年份普洱茶感官审评方法

A.1 总则

按外观形态分为年份普洱茶(熟茶)散茶、年份普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶、年份普洱茶紧压茶解散茶、年份普洱茶紧压茶解散再压制茶,解散茶与再压制茶感官审评参考年份普洱茶(生茶)、年份普洱茶(熟茶)的方法。

A.1.1 年份普洱茶感官审评:是指按照规定的审评程序,依专业审评人员正常视觉、嗅觉、味觉和触觉审查评定茶叶色、香、味、形等构成茶叶的品质和特征,可确定年份普洱茶的年份和商品价值。

A.1.2 年份普洱茶审评项目分外形(外观、色泽),内质(香气、汤色、滋味、叶底)。

A.2 审评因子和审评要素

A.2.1 外形审评

A.2.1.1 外观:条索、紧实度。

A.2.1.2 色泽

A.2.1.2.1 年份普洱茶(生茶)的干茶色泽根据贮存年份不同应以墨褐、黄褐、红褐为主,以颜色转化深度及油润度做为衡量指标。

A.2.1.2.2 年份普洱茶(熟茶)的干茶色泽根据贮存年份不同应以红褐、棕褐为主,以颜色转化深度及油润度做为衡量指标。

A.2.2 内质审评(以下两种方法都需进行)

A.2.2.1 审评杯审评方法:茶水比1:50,称取3g茶样,置于150ml审评杯中,分2次冲泡审评,每次注入沸水至杯满,加盖浸泡,第一次5min,第二次5min,将茶汤沥入评茶碗中,依次审评:汤色、香气、滋味、叶底。

A.2.2.1.1 汤色

A.2.2.1.1.1 年份普洱茶(生茶)的汤色根据贮存年份不同应以深黄、橙黄、橙红、红亮为主,以明亮者为好,暗浊者为差。

A.2.2.1.1.2 年份普洱茶(熟茶)的汤色根据贮存年份不同应以褐红、深红、红亮、红艳为主,以明亮者为好,暗浊者为差。

A.2.2.1.2 香气

A.2.2.1.2.1 年份普洱茶(生茶)的香气根据原料、贮存、环境不同,可产生:花果香(桂圆香、梅子香等)、木香、陈香、菌香、参香、药香、樟香等不同类型香气为好,

有异杂味、霉味、馊味、腥味等气味为差。按照GB/T 23776标准热嗅、温嗅、冷嗅综合审评香气的纯度、浓度（温湿度较高的仓储环境，可产生仓味，轻度的仓味属正常，以仓味轻者为好，重者为差）持久性。

A.2.2.1.2.2 年份普洱茶（熟茶）的香气根据原料、贮存、环境不同，可产生：木香、陈香、菌香、枣香、荷香、糯香、樟香、药香等不同类型香气为好，以异杂味、霉味、馊味、腥味等气味为差。按照GB/T 23776标准热嗅、温嗅、冷嗅综合审评香气的纯度、浓度（温湿度较高的仓储环境，可产生仓味，轻度的仓味属正常，以仓味轻者为好，重者为差）、持久性。

A.2.2.1.3 滋味

A.2.2.1.3.1 年份普洱茶（生茶）的滋味品质应浓醇回甘。以纯正协调、甘醇饱满、苦涩度低、韵味持久、带木质香、蜜香为好，滋味欠醇、仓味浓、挂喉、带酸馊异杂为差。

A.2.2.1.3.2 年份普洱茶（熟茶）的滋味品质应醇滑甜润。以纯正协调、顺滑饱满、陈韵浓郁为好，滋味欠醇、堆腥味重、仓味浓、挂喉、带酸馊异杂为差。

A.2.2.1.4 叶底

叶底的嫩度、色泽、明暗、匀整度。

A.3 审评结果

对照实物标准样对每只审评茶样的外形、内质各项审评因子进行评价，并将审评评语及评价结果记入表 A.1 中。最终产品以实物标准样为对照，产品年份以审评结果最低年份进行标注。

表A.1 年份普洱茶审评结果记录表

名称	类别	生产日期	外形	内质				评价结果
				汤色	香气	滋味	叶底	

印章

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。

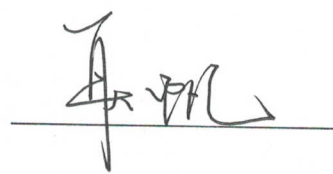
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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2023年12月11日至2023年12月18日在子公司官方公众号（百年鸿运）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12月29日



备案单位主要负责人(签字)

2023年12月29日