

Q/DXH

滇享会（云南）文化有限公司企业标准

Q/DXH 0002 S—2024

紧压茶

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010090 S-2024
备案日期: 2024 年 02 月 02 日

2024-02-02 发布

2024-02-04 实施

滇享会（云南）文化有限公司 发布

前 言

我公司生产的紧压茶是以红茶、白茶为原料，经选剔、拼配或不拼配、紧压定型、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 31608-2023《食品安全国家标准 茶叶》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。

本标准由滇享会（云南）文化有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：徐兴海、庄树清。

食品安全

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、贮存。
本标准适用于以红茶、白茶为原料，经选别、拼配或不拼配、紧压定型、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

根据原料的不同可分为：红茶紧压茶、白茶紧压茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 红茶：应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 或 NY/T 780 的规定。
- 4.1.2 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
汤 色	具有各品种冲泡后应有的色泽。	GB/T 23776
滋味、气味	具有所用原料的滋味和气味，无霉味及其他异味。	
组织形态	具有各品种的形态、松紧适度、不起层脱面。	
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 ^a , %	≤ 13	GB 5009.3
总灰分, %	≤ 8.5	GB 5009.4
注: ^a 净含量检验时计重水分 10.0%		

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, 按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

不使用食品添加剂。

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

以同一品种的原料, 同一次投料, 同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品, 抽样方法按 GB/T 8302《茶 取样》的规定。样品数量为 400g。对单块质量在 200g 以上的紧压茶应抽取 2 块。样品分成 2 份, 1 份检验, 1 份备用。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格, 并附合格证后方可出厂, 出厂检验项目应按照国家有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 检验项目为本标准技术要求中的全部项目; 有下列情况之一时也应进行

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) 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机构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

包装材料及容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。包装封口应严密、牢固、无破损。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、密闭,产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运;做到专车专用;装运时应轻拿轻放,不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内;禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮,并应远离热源,避免日晒、雨淋。堆放时应离地、离墙 10cm 以上,堆码高度应以提取方便为宜。



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 2024 年 1 月 10 日至 2024 年 1 月 16 日在滇享会(云南)文化有限公司抖音官方企业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。



2024 年 1 月 17 日

徐兴海

备案单位主要负责人(签字)

2024 年 1 月 17 日