

Q/KGM

昆明古木兰茶业有限公司企业标准

Q/KGM 0001 S—2024

紧压茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010162 S-2024
备案日期: 2024 年 03 月 28 日

2024-03-28 发布

2024-03-30 实施

昆明古木兰茶业有限公司

发布

前 言

我公司生产的紧压茶是以绿茶、红茶、白茶、黑茶、乌龙茶、黄茶为原料，经选别、挑选、混合(或不混合)、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。

本标准由昆明古木兰茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周海山。

省食品安

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、贮存。

本标准适用于以绿茶、红茶、白茶、黑茶、乌龙茶、黄茶为原料，经选剔、挑选、混合(或不混合)、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

按生产加工工艺不同分为：绿茶紧压茶、红茶紧压茶、白茶紧压茶、黑茶紧压茶、乌龙茶紧压茶、黄茶紧压茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 或 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 的规定。
- 4.1.3 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.4 黑茶：应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 4.1.5 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 4.1.6 黄茶：应符合 GB/T 21726 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 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
色 泽	具有该产品的形态、松紧适度、不起层脱面。	GB/T 23776
滋味、气味	具有所用原料的滋味、气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	
汤 色	具有该产品冲泡后应有的色泽	

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	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4

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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取样品, 每批抽样基数不少于10kg, 抽样数量不少于600g (不少于2个独立包装), 样品分为两份, 一份检验, 一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前, 由公司质量检验部门进行出厂检验, 检验合格并附合格证后方可出厂, 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规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺、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。

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

运输工具应干净整洁，无异味、无污染，运输过程中应有遮盖物，以防止日晒、雨淋、受潮。不得与有毒有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。装卸时轻拿轻放，严禁抛掷，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。

章
日

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 03 月 04 日至 2024 年 03 月 08 日在 企业标准备案信息平台 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）

周海山

备案单位主要负责人（签字）

2024年 3 月 13 日

2024年 3 月 13 日