

Q/KSD

昆明神雕茶业有限公司企业标准

Q/KSD 0004 S—2024

紧压茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5301⁰⁰²⁹S-2024
备案日期: 2024年01月11日

2024-01-11 发布

2024-01-13 实施

昆明神雕茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的紧压茶是以红茶、绿茶、白茶、黄茶、黑茶、乌龙茶为原料，经筛分、拼配、烘烤、蒸茶、压制、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》的规定制定，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。

本标准由昆明神雕茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵磊。

省食
品号：
日期：

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、绿茶、白茶、黄茶、黑茶、乌龙茶为原料，经筛分、拼配、烘烤、蒸茶、压制、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

3.1 红茶紧压茶

以红茶为原料，经筛分、拼配、烘烤、蒸茶、压制、干燥、包装而制成的红茶紧压茶。

3.2 绿茶紧压茶

以绿茶为原料，经筛分、拼配、烘烤、蒸茶、压制、干燥、包装而制成的绿茶紧压茶。

3.3 黄茶紧压茶

以黄茶为原料，经筛分、拼配、烘烤、蒸茶、压制、干燥、包装而制成的黄茶紧压茶。

3.4 白茶紧压茶

以白茶为原料，经筛分、拼配、烘烤、蒸茶、压制、干燥、包装而制成的白茶紧压茶。

3.5 黑茶紧压茶

以黑茶为原料，经筛分、拼配、烘烤、蒸茶、压制、干燥、包装而制成的黑茶紧压茶。

3.6 乌龙茶紧压茶

以乌龙茶为原料，经筛分、拼配、烘烤、蒸茶、压制、干燥、包装而制成的乌龙茶紧压茶。

3.7 混合紧压茶

以红茶、绿茶、黄茶、白茶、乌龙茶、黑茶中的几种为原料，经筛分、拼配、烘烤、蒸茶、压制、干燥、包装而制成的混合紧压茶。

4 技术要求

安全

301

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 或 GB/T 14456.2 或 GB/T 14456.3 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 或 T/YNTCA 007 的规定。
- 4.1.4 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 4.1.5 黑茶：应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 4.1.6 黄茶：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 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和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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、气味	具有该产品固有的色泽和气味、无异味。	GB/T 23776
形 状	具有该产品的自然品质特征，紧实，干燥。	
汤 色	具有该产品应有的汤色。	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
总灰分，g /100g	≤ 7.5	GB 5009.4
水浸出物，g /100g	≥ 32.0	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。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

以同一品种的配料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经质检部门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

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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的，可以用留样进行复检，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、GB 28050 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。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥、有防潮防晒设施，产品严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味，易污染的物品混贮、混装运输，产品堆放时应离墙、离地、分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。

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2023年12月12日至2023年12月19日在微信公众号上对昆明神雕茶业有限公司《紧压茶》的企业标准备案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。

公示网址为：

[https://mp.weixin.qq.com/s? biz=MzkxMzQwMzk2OA==&mid=2247484103&idx=1&sn=f418e02638b5a29f698f5797ec289cc9&chksm=c17f7be8f608f2fee151db5d4f176591a9d81a213b8d3cc55dc581cddd8e79269fd9484d8197&token=722484482&lang=zh CN#rd](https://mp.weixin.qq.com/s?biz=MzkxMzQwMzk2OA==&mid=2247484103&idx=1&sn=f418e02638b5a29f698f5797ec289cc9&chksm=c17f7be8f608f2fee151db5d4f176591a9d81a213b8d3cc55dc581cddd8e79269fd9484d8197&token=722484482&lang=zh_CN#rd)

备案单位（盖章）

2023年12月19日

赵磊

备案单位主要负责人（签字）

2023年12月19日