

Q/YDF

云南德凤茶业有限公司企业标准

Q/YDF 0004 S—2024

年份普洱茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310004S-2024
备案日期: 2024年 3 月 25 日

云南
备案
备案

2024-03-25 发布

2024-03-27 实施

云南德凤茶业有限公司 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。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。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本文件按照 GB 31608《食品安全国家标准 茶叶》、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，铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本文件由云南德凤茶业有限公司提出、起草并解释。

本文件技术总负责人由省级非遗传承人卢凤美担任。

本文件主要起草人：卢凤美、张艺、李荣东、胡学茂、叶升涛、金三相、卢富喜、杨春琴、蔡新、邵宛芳、何青元、祝红昆、杨海惠、朱艳、赵婷。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

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

省食
号：
期：

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。

本文件适用于符合 GB/T 22111 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。

2 规范性引用文件

本标准所列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 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》的规定，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。

4 产品分类

4.1 按可追溯的年份分为 5 年~10 年、10 年以上~20 年、20 年以上。

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（生茶、熟茶）紧压茶、年份普洱茶（生茶、熟茶）紧压茶解散茶、年份普洱茶（生茶、熟茶）紧压茶解散再压制茶。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的要求，品质正常，无劣变、无异味，符合相应的食品标准和有关规定。

5.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 年份普洱茶再加工工艺

5.2.1 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。

5.2.2 年份普洱茶（生茶、熟茶）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。

5.2.3 年份普洱茶（生茶、熟茶）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。

5.3 感官要求

5.3.1 年份普洱茶（生茶）紧压茶、年份普洱茶（生茶）紧压茶解散茶、年份普洱茶（生茶）紧压茶解散再压制茶

表1 年份普洱茶（生茶）紧压茶的感官要求

年份	外形	内质				检验方法
		汤色	香气	滋味	叶底	
5年~10年	沱、砖、饼等型端正、松紧适度、条索紧结、色泽墨绿泛黄、较显毫	黄亮	浓郁 稍带陈香	浓醇回甘 生津	黄绿泛褐 柔软匀齐	GB/T 22111
10年以上~20年	沱、砖、饼等型端正、松紧适度、条索肥壮、色泽褐黄、油润、显毫	橙黄明亮	馥郁、透木质香 陈香显、显花蜜香	浓醇回甘 生津 收敛性强	绿黄泛褐 肥壮 柔软较匀	
20年以上	沱、砖、饼等型端正、松紧适度、条索肥壮、色泽黄褐、油润、显毫	橙透亮	陈香馥郁 透木质香、陈香显	浓厚甘润 收敛性强	褐黄 柔软匀齐	

表2 年份普洱茶（生茶）紧压茶解散茶的感官要求

年份	外形	内质				检验方法
		汤色	香气	滋味	叶底	
5年~10年	条索肥壮、色泽墨绿泛褐	黄亮	浓郁 稍带陈香	浓醇回甘 生津	黄绿泛褐 柔软匀齐	GB/T 22111
10年以上~20年	条索肥壮、色泽墨褐或黄褐	橙黄明亮	馥郁、透木质香 陈香显、显花蜜香	浓醇回甘 生津 收敛性强	绿黄泛褐 肥壮 柔软较匀	
20年以上	条索紧结 色泽黄褐、较油润、较显毫	橙透亮	陈香馥郁 透木质香、陈香显	浓厚甘润 收敛性强	褐黄 柔软匀齐	

表3 年份普洱茶（生茶）紧压茶解散再压制茶的感官要求

年份	外形	内质				检验方法
		汤色	香气	滋味	叶底	
5年~10年	沱、砖、饼等型端正、松紧适度、条索紧结、色泽墨绿泛黄、较显毫	黄亮	浓郁 稍带陈香	浓醇回甘 生津	黄绿泛褐 柔软匀齐	GB/T 22111

10年以上~20年	沱、砖、饼等型端正、松紧适度、条索肥壮、色泽褐黄、油润、显毫	橙黄明亮	馥郁、透木质香 陈香显、显花蜜香	浓醇回甘 生津 收敛性强	绿黄泛褐 肥壮 柔软较匀	
20年以上	沱、砖、饼等型端正、松紧适度、条索肥壮、色泽黄褐、油润、显毫	橙透亮	陈香馥郁 透木质香、陈香显	浓厚甘润 收敛性强	褐黄 柔软匀齐	

5.3.2 年份普洱茶（熟茶）紧压茶、年份普洱茶（熟茶）紧压茶解散茶、年份普洱茶（熟茶）紧压茶解散再压制茶

表4 年份普洱茶（熟茶）紧压茶的感官要求

年份	外形	内质				检验方法
		汤色	香气	滋味	叶底	
5年~10年	沱、砖、饼等型端正、稍紧 色泽红褐、较油润、较显毫	红浓明亮	陈香纯正 显木质香、带糖香	浓醇回甘 顺滑	红褐较匀齐	GB/T 22111
10年以上~20年	沱、砖、饼等型端正、稍紧 条索肥壮、色泽红褐、较油润、 较显毫	红浓明亮	陈香馥郁 带樟香、透参香	浓醇顺滑 甜润	红褐较匀齐	
20年以上	沱、砖、饼等型端正、松紧适度 色泽红褐、较油润、较显毫	红浓透亮	陈香浓郁 透木质香	浓醇顺滑 甜润	红褐尚匀	

表5 年份普洱茶（熟茶）紧压茶解散茶的感官要求

年份	外形	内质				检验方法
		汤色	香气	滋味	叶底	
5年~10年	色泽红褐、较油润、较显毫	红浓明亮	陈香纯正 显木质香、带糖香	浓醇回甘 顺滑	红褐较匀齐	GB/T 22111
10年以上~20年	条索肥壮、色泽红褐、较油润、 较显毫	红浓明亮	陈香馥郁 带樟香、透参香	浓醇顺滑 甜润	红褐较匀齐	
20年以上	条索肥壮、色泽红褐、较油润、 较显毫、稍有嫩梗	红浓透亮	陈香浓郁 透木质香	浓醇顺滑 甜润	红褐尚匀	

表6 年份普洱茶（熟茶）紧压茶解散再压制茶的感官要求

年份	外形	内质				检验方法
		汤色	香气	滋味	叶底	
5年~10年	沱、砖、饼等型端正、稍紧 色泽红褐、较油润、较显毫	红浓明亮	陈香纯正 显木质香、带糖香	浓醇回甘 顺滑	红褐较匀 齐	GB/T 22111
10年以上~20年	沱、砖、饼等型端正、稍紧 条索肥壮、色泽红褐、较油润、 较显毫	红浓明亮	陈香馥郁 带樟香、透参香	浓醇顺滑 甜润	红褐较匀 齐	
20年以上	沱、砖、饼等型端正、松紧适度	红浓透亮	陈香浓郁	浓醇顺滑	红褐尚匀	

	色泽红褐、较油润、较显毫		透木质香	甜润		
--	--------------	--	------	----	--	--

5.4 理化指标

表7 年份普洱茶（生茶）及年份普洱茶（熟茶）的理化指标

项目	指标		检验方法
	年份普洱茶（生茶）	年份普洱茶（熟茶）	
水分, g/100g <	13.0	12.5	GB 5009.3
总灰分, g/100g <	7.5	8.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g >	35.0	28.0	GB/T 8305
茶多酚, g/100g	> 15.0	≤ 15.0	GB/T 8313
粗纤维, g/100g <	—	15.0	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。			

5.5 污染物限量

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8的规定。

表8 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计）, mg/kg ≤	4.0	GB5009.12

5.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.7 微生物限量

应符合GB/T 22111 的要求。

5.8 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。

5.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5.10 追溯要求

可按 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、再加工等信息寻找客观证据。

6 检验规则

6.1 组批

以同原料、同工艺生产的同一规格的产品为一组批。

6.2 取样和制样制备

6.2.1 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2.2 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.3 出厂检验

产品出厂前须经公司质检部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定执行。

6.4 型式检验

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

检验结果的全部项目均符合本文件规定的要求，判定为合格；微生物指标不合格时，判定该批产品不合格；其余指标有任一项不合格时，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

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

7.2 包装

应符合 GB 23350、GH/T 1070 的规定。包装应牢固、洁净、防潮，能保护茶叶品质，便于长途运输。接触茶叶的内包装材料应符合相关食品安全国家标准的规定，包装容器应干燥、清洁、卫生安全、无异味。

7.3 运输

应符合的规定。专车密封运输，运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

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3月6日至2024年3月13日在公司官方网站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)

2024年3月24日

卢凤美

备案单位主要负责人 (签字)

2024年3月24日