

# Q/MHC

## 勐海茶厂企业标准

Q/MHC 0010 S—2024

### 竹筒茶

云南省食  
备案号:  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53280020S-2024  
备案日期: 2024年 2月27日

2024-02-21 发布

2024-02-27 实施

勐海茶厂 发布

## 前 言

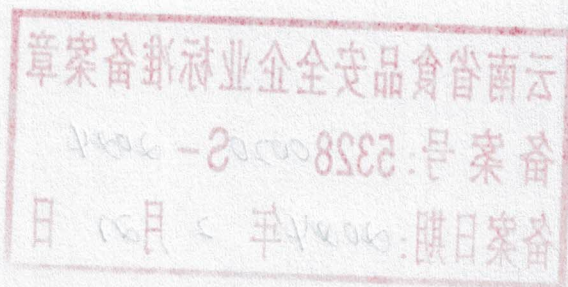
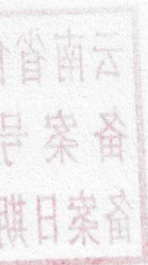
我公司生产的竹筒茶是以云南大叶种晒青茶或普洱茶（熟茶）散茶为原料，添加（或不添加）橘皮（陈皮）、菊花、桂花、重瓣红玫瑰、桑叶、茶树花，经蒸汽软化、装筒（新鲜香竹）、紧压、炭火烤制、干燥、打磨（或解筒）、解散（或不解散）、包装制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31608-2023《食品安全国家标准 茶叶》的规定制定。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。

本标准由勐海茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：曾新生、袁国霞、熊明枝、王光鹏、赵月凤。

本标准勐海茶业有限责任公司亦适用。



# 竹筒茶

## 1 范围

本标准规定了竹筒茶的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以云南大叶种晒青茶、普洱茶（熟茶）散茶为原料，添加（或不添加）橘皮（陈皮）、菊花、桂花、重瓣红玫瑰、桑叶、茶树花，经蒸汽软化、装筒（新鲜香竹）、紧压、炭火烤制、干燥、打磨（或解筒）、解散（或不解散）、包装制成的竹筒茶。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用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 产品分类

- 3.1 按产品使用的原辅料不同分为：原味竹筒茶（生、熟）、调味竹筒茶（生、熟）。
- 3.2 按产品的形态不同分为：紧压型竹筒茶、解散型竹筒茶。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定；
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.1.3 橘皮（陈皮）、菊花、桂花、重瓣红玫瑰、桑叶、茶树花，应洁净、无污染、无霉变、无虫蛀、无异味，并符合相应的食品标准及有关规定；
- 4.1.4 其他辅料：应符合相应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
形 态	圆柱状、圆饼状、颗粒状、片状，茶表面含有少量淡黄色的香竹内膜。	GB/T 23776
气味、滋味	具有该产品应有的香气和滋味，无异味。	
性 状	具有该产品应有的性状。	
色 泽	具有该产品应有的色泽。	
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
	原味竹筒茶		调味竹筒茶		
	生茶	熟茶	生茶	熟茶	
水分, g/100g ≤	11.0	11.5	11.0	11.5	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	8.0	8.5	10.0	10.5	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 (菊花)	GB5009.12

### 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JJF 1070规定的方法检验。

### 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 4.8 生产过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一原料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前, 经出厂检验合格后方可出厂。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，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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

检验结果中有任一项指标不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准，有任何一项指标不合格，均判定为产品不合格。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

- 6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 的规定；
- 6.1.2 产品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、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，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，产品应离地离墙堆放，分类堆码整齐，堆码高度以不损害产品、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。

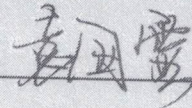
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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2月6日至2024年2月15日大益普洱茶官网 <http://www.dayitea.com/> 上进行了标准文本和编写说明备案前公示（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2月6日



备案单位主要负责人（签字）

2024年2月6日