

# Q/MCC

## 云南勐昌茶业有限公司企业标准

Q/MCC 0001 S—2024

### 普洱茶

云南省  
备案号  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53280028S-2024

备案日期: 2024年 3月 12日

2024-03-12 发布

2024-03-18 实施

云南勐昌茶业有限公司

发布

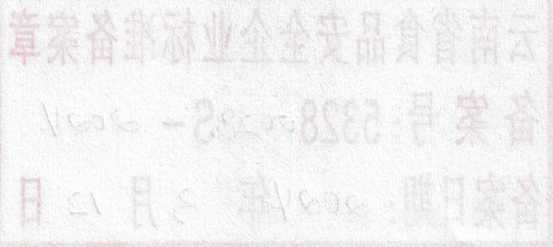
## 前 言

我公司生产的普洱茶是以云南省境内采摘的大叶种茶树鲜叶制成的晒青毛茶为原料，经发酵（或不发酵）、筛分、风选、拣剔、蒸压成型（或不蒸压成型）、干燥、包装工艺制成。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/T 22111-2008《地理标准产品 普洱茶》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。

本标准由云南勐昌茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李志顺、肖奇恩、王晓鹏、聂化兵、李云川。



# 普洱茶

## 1 范围

本标准规定了普洱茶产品的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用以云南省境内采摘大叶种茶树鲜叶制成的晒青毛茶为原料，经发酵（或不发酵）、筛分、风选、拣剔、蒸压成型（或不蒸压成型）、干燥、包装工艺制成的普洱茶。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用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 普洱茶

以云南省境内采摘大叶种茶树鲜叶制成的茶晒青茶为原料，并在地理标志保护范围内采用特定的加工工艺制成，具有独特品质特征的茶叶。

## 4 产品分类

按其加工工艺及品质特征分为：普洱茶生茶、普洱茶熟茶（紧压型、非紧压型）。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 晒青毛茶：应符合 GB/T 22111 的规定；
- 5.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 5.1.3 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 5.2 感官要求

- 5.2.1 普洱茶（熟茶）散茶应符合表 1 的规定。

品安全企业标

: 5328 S-

: 年

表1 普洱茶（熟茶）散茶感官要求

项 目	要 求						检验方法
	特 级	一 级	三 级	五 级	七 级	九 级	
外 形	条索紧细匀整、叶底红褐柔嫩	条索紧结匀整、叶底红褐较嫩	条索尚紧结匀整、叶底红褐尚嫩	条索紧实匀齐、叶底红褐欠嫩	条索尚紧实尚匀齐、叶底红褐粗实	条索粗松欠匀齐、叶底红褐粗松	GB/T 23766
气味与滋味	香气陈香浓郁、滋味浓醇干爽	香气陈香浓郁、滋味浓醇回甘	香气陈香浓郁、滋味醇厚回甘	香气陈香尚浓、滋味浓厚回甘	香气陈香纯正、滋味纯和回甘	香气陈香平和、滋味纯正回甘	
色 泽	红褐润显毫	红褐润较显毫	褐润尚显毫	褐尚润	褐欠润	褐稍花	
汤 色	红艳明亮	红浓明亮	红浓明亮	深红明亮	褐红尚浓	褐红尚浓	
杂 质	匀净	匀净	匀净	匀净带嫩梗	尚匀带梗	欠匀带梗片	

5.2.2 普洱茶（生茶、熟茶）紧压茶应符合表2的规定。

表2 普洱茶（生茶、熟茶）紧压茶感官要求

项 目	要 求		检验方法
	普洱茶生茶	普洱茶熟茶	
色 泽	墨绿	红褐	GB/T 23766
外 形	端正匀称、压制松紧适度、不起层脱面；分洒面、包心的茶，包心不外露；叶底肥厚黄绿或黄褐	端正匀称、各部分厚薄均匀、松紧适度、不起层掉面；分洒面、包心的茶，包心不外露；叶底猪肝色	
汤 色	绿黄明亮	红浓明亮	
香 气	清纯持久	独特陈香	
滋 味	醇醇回甘	醇厚回甘	

### 5.3 理化指标

5.3.1 普洱茶（熟茶）理化指标应符合表3的规定。

表3 普洱茶（熟茶）理化指标

项 目	指 标		检测方法
	散 茶	紧压茶	
水分（质量分数）% ≤	12.0 <sup>a</sup>	12.5 <sup>a</sup>	GB 5009.3
总灰分（质量分数）% ≤	8.0	8.5	GB 5009.4
粉末（质量分数）% ≤	0.8	—	GB/T 8311
水浸出物（质量分数）% ≥	28.0	28.0	GB/T 8305
粗纤维（质量分数）% ≤	15.0	15.0	GB/T 8310

a 净含量检验时计重水分为10.0%。

5.3.2 普洱茶（生茶）的理化指标应符合表4的规定。

表4 普洱茶（生茶）的理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分（质量分数）% ≤	13.0 <sup>a</sup>	GB 5009.3
总灰分（质量分数）% ≤	7.5	GB 5009.4
粉末（质量分数）% ≤	—	GB/T 8311
水浸出物（质量分数）% ≥	35.0	GB/T 8305
粗纤维（质量分数）% ≤	13.0	GB/T 8310
茶多酚（质量分数）% ≥	19.0	GB/T 8313

注：a 净含量检验时计重水分分为 10.0%。

#### 5.4 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 5 的规定。

表5 污染物限量

项 目	指 标	检测方法
铅（以 Pb 计）/mg/kg ≤	4.0	GB 5009.12

#### 5.5 微生物指标

应符合 GB/T 22111 的规定。

#### 5.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法检验。

#### 5.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 5.9 生产过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

#### 6.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

#### 6.3 出厂检验

准备案章  
月 日

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目：

- a) 散茶：感官品质、水分、粉末、灰分、净含量、标签标识；
- b) 紧压茶：感官品质、水分、灰分、净含量、标签标识。

#### 6.4 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) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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。

#### 6.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不符合本标准要求，判该批产品为不合格。其余项目不符合本标准要求，可以留样进行复检，以复检结果为准。

### 7 标志、包装、运输、贮存

#### 7.1 标志

- 7.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 的规定；
- 7.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 7.2 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。

#### 7.3 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；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

#### 7.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品应贮存在清洁卫生、干燥、无异味、通风良好、具有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的专用仓库中，产品离墙离地堆放，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放。

## 备案单位承诺书

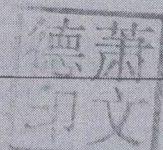
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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23日至2024年2月29日在微博“勳昌號”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。



备案单位主要负责人（签字）  
2024年3月1日