

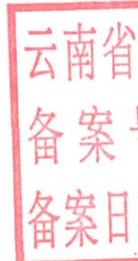
Q/MJM

麻栗坡县家茗茶叶种植专业合作社企业标准

Q/MJM 0001S—2024

紧压茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260005S-2024
备案日期: 2024年5月11日



2024-4-28 发布

2024-5-10 实施

麻栗坡县家茗茶叶种植专业合作社

发布

前 言

我合作社生产的紧压茶是以晒青毛茶为主要原料，经匀堆筛分、捡剔、拼配、蒸压定型、干燥、包装等工艺加工制成。根据食品安全相关法律法规的规定，特制定本标准，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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T9833.6《食品安全国家标准 紧压茶 紧茶》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。

本标准由麻栗坡县家茗茶叶种植专业合作社提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：徐玉艳。

品安全企

5326

年

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、运输及贮存。

本标准适用于以晒青毛茶为主要原料，经匀堆筛分、捡剔、拼配、蒸压定型、干燥、包装等工艺加工制成。

2 规范性引用文件

本标准所列下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 产品分类

3.1 根据成品形状不同分为：饼茶、砖茶

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 晒青毛茶：应符合 GB/T 24614 的规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求

表1 感官要求

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
一级	外形端正匀称，松紧适度，表面平整，无脱层，不洒面，色泽青褐。	清香	浓醇	黄绿亮	绿黄亮
二级	外形端正匀称，松紧适度，表面平整，无脱层，不洒面，色泽青褐或乌褐。	清纯	醇和	黄绿尚亮	绿黄尚亮
三级	外形端正匀称，松紧适度，表面平整，无脱层，不洒面，色泽乌褐。	纯正	平和	黄绿	绿黄

业标准备案

S-

月

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

日

年

月

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	≤ 9.0	GB5009.3
总灰分, g/100g	≤ 12.0	GB5009.4
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 4	GB 5009.12
水浸出物(质量分数), %	≥ 36	GB8305

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.6 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、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于 10Kg，随机抽取 600g 样品，样品分成 2 份，1 份检验用，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品都应经企业质检部门按本标准规定检验合格，并附检验合格证明方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、总灰分。

5.4 型式检验

正常情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 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，若有任一指标不符合本标准要求时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料和容器应符合相应标准及有关规定。封口应严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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》。



备案单位（盖章）

徐玉艳

备案单位主要负责人（签字）

2024年5月9日

2024年5月9日