

Q/YQY

云南启益茶业有限公司企业标准

Q/YQY 0001 S—2024

晒青茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010166 S-2024

备案日期: 2024 年 04 月 09 日

2024-04-09 发布

2024-04-11 实施

云南启益茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的晒青茶是以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经鲜叶摊放、杀青、揉捻、解块、日光干燥、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》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。

本标准由云南启益茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈冬祥。

省食
号:
日期:

晒青茶

1 范围

本标准规定了晒青茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经鲜叶摊放、杀青、揉捻、解块、日光干燥、包装等工艺加工而成的晒青茶。

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

按外形不同分为：特级、二级、四级、六级、八级、十级 6 个级别。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜叶：为云南省境内适于茶树品种新稍，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物。
- 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：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 鲜叶的等级质量

应符合表1的规定。

表1 鲜叶的等级质量

等 级	芽叶比例
特 级	一芽一叶占70%以上，一芽二叶占30%以下。
一 级	一芽二叶占70%以上，同等嫩度其他叶占30%以下。
二 级	一芽二、三叶占60%以上，同等嫩度其他叶占40%以下。
三 级	一芽二、三叶占50%以上，同等嫩度其他叶占50%以下。
四 级	一芽三、四叶占70%以上，同等嫩度其他叶占30%以下。
五 级	一芽三、四叶占50%以上，同等嫩度其他叶占50%以下。

4.3 感官要求

应符合表 2 的规定。

表2 感官要求

级 别	项 目								检验方法
	外 形				内 质				
	条 索	色 泽	整 碎	净 度	香 气	滋 味	汤 色	叶 底	GB/T23776
特 级	肥嫩紧结 芽毫显	绿润	匀整	稍有嫩茎	清香浓郁	浓醇回 甘	黄绿清静	柔嫩显芽	
二 级	肥壮紧结 毫显	绿润	匀整	有嫩茎	清香尚浓	浓厚	黄绿明亮	嫩匀	
四 级	紧结	墨绿润泽	尚匀整	稍有梗片	清香	醇厚	绿黄	肥厚	
六 级	紧实	深绿	尚匀整	有梗片	纯正	醇和	绿黄	肥壮	
八 级	粗实	黄绿	尚匀整	梗片稍多	平和	和平	绿黄稍浊	粗壮	
十 级	粗松	黄褐	欠匀整	梗片较多	粗老	粗淡	黄浊	粗老	

4.4 理化指标

应符合表 3 的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 10.0	GB 5009.3
总灰分, %	≤ 7.5	GB 5009.4
粉末, %	≤ 0.8	GB/T 8311
水浸出物, %	≥ 35.0	GB /T 8305
茶多酚, %	≥ 28.0	GB/T 8313

4.5 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4的规定。

表 4 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

微生物限量应符合表5的规定。

表 5 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
大肠菌群, (MPN/100g) ≤	300	GB 4789.3
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出	按GB 29921的规定执行。

4.8 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中规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.10 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

具有相同配方、等级、包装规格和净含量, 品质一致, 并在同一地点、同一期间内加工包装的产品集合体为一个批次。

5.2 抽样

具有相同的花色、等级、包装规格和净含量, 品质一致的, 并在同地点、同一期间内加工包装的产品中随机抽取。抽样基数不得小于5kg, 抽取数量不得少于600g, 样品分为两份, 一份检验, 一份留样。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前, 由公司质量检验部门进行检验, 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

正常生产情况下, 型式检验每半年进行一次, 型式检验项目为本标准规定的所有项目, 发生下列情况之一时, 亦应进行型式检验:

- 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时;
- 停产半年以上, 重新恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 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, 若微生物指标有任一项不合格, 则判定该批产品不合格, 不得复检; 其余指标有任一项指标不合格时, 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 产品包装的标签标识应符合 GB 7718 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志符合 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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、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3月1日至2024年3月10日在今日头条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。



陈冬祥

备案单位主要负责人（签字）

2024年3月13日