

Q/PYM

普洱云漠山茶科技有限公司企业标准

Q/PYM 0001 S—2024

高山古树普洱茶

云南省食品安全企业标准
备案号: 5308 0066 S-
备案日期: 2024年 05月

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0066 S-2024
备案日期: 2024年 05月 14日

2024 - 05 - 14 发布

2024 - 05 - 19 实施

普洱云漠山茶科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的高山古树普洱茶是以海拔大于1000m的普洱茶地理标志保护范围内树龄百年以上的云南大叶种古茶树鲜叶为原料，经过杀青、揉捻、解块、日光干燥、精制、蒸压成型等特定的加工工艺制成的茶叶。根据相关法律法规制定本标准，作为组织生产、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》、GB 2763.1-2022《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、NY 659-2003《茶叶中铬、镉、汞、砷及氟化物的限量》、NY/T 288-2018绿色食品 茶叶》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》的规定制定，其中污染物限量铅、农药残留限量严于食品安全国家标准的规定。

本标准由普洱云漠山茶科技有限公司提出并解释。

本标准的起草单位：普洱云漠山茶科技有限公司、国家普洱茶产品质量检验检测中心。

本标准主要起草人：李红锐、甘罗、陈川、陈保、王丽芳、胡圆圆、王筱楠、陶波。

高山古树普洱茶

1 范围

本标准规定了高山古树普洱茶的术语和定义、产品类型、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以海拔大于1000m的普洱茶地理标志保护范围内树龄百年以上的云南大叶种古茶树鲜叶为原料，经过摊青、杀青、揉捻、解块、日光干燥、精制、蒸压成型等特定的加工工艺制成的茶叶。

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

GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 古茶树

树龄大于或等于100年的茶树。

[来源：DB53/T 1012-2021，3.2]

3.2 普洱茶

以地理标志保护范围内的云南大叶种晒青茶为原料，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。

[来源：GB/T 22111-2008，4.1]

3.3 高山古树普洱茶

以海拔大于1000m的普洱茶地理标志保护范围内树龄百年以上的云南大叶种古茶树鲜叶为原料，经过杀青、揉捻、解块、日光干燥、精制、蒸压成型等特定的加工工艺制成的茶叶。

4 产品类型

根据外观形态分为：圆饼形、碗臼形、砖形、方形、柱形等多种形状和规格。

5 技术要求

5.1 原料要求

准备
202
月 14

采自以海拔大于1000m的普洱茶地理标志保护范围内树龄百年以上的云南大叶种古茶树鲜叶，应保持芽叶完整、新鲜、匀净。

5.2 感官品质要求

外形色泽墨绿，形状端正匀称，松紧适度，香气清纯持久，滋味醇厚回甘，汤色黄绿明亮，叶底肥厚黄绿。

5.3 理化指标

应符合表1的规定。

表 1 古树普洱茶理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 13.0 ^a	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 7.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥ 45.0	GB/T 8305
茶多酚 ^b , g/100g	≥ 20.0	GB/T 8313

a 净含量检验时计重水分为10%；b 茶多酚作为参考指标。

5.4 安全性指标

5.4.1 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的要求，其中严于食品安全国家标准的指标应符合表 2 的规定。

表 2 古树普洱茶的污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.12
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 5	GB 5009.123
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 1	GB 5009.15
铜(以Cu计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.13
砷(以As计), mg/kg	≤ 2	GB 5009.11
汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.17
氟化物(以F ⁻ 计), mg/kg	≤ 200	GB/T5009.18

5.4.2 农药残留

应符合 GB 2763 的规定，检验方法按 GB 2763 规定。

5.4.3 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 古树普洱茶的微生物指标

项 目	指 标	检验方法
大肠菌群, MPN/100g	≤ 300	GB/T 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	GB 4789.4、GB 4789.5、 GB 4789.10、GB 4789.11

5.4.4 净含量

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

6 检验规则

6.1 组批及抽样

6.1.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一包装、同一规格、同一产品类型、同一生产周期内所产生的产品为一批。

6.1.2 抽样

根据 GB/T 8302 的规定进行。

6.2 出厂检验

每批产品均须经企业质检部门检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂，产品的出厂检验项目应按相关的规定和要求执行。

6.3 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次，型式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) 当原料、生产工艺有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- c) 产品停产半年以上，又恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验时，凡不符合出厂检验项目的产品，均判为不合格产品，不得出厂。

6.4.2 检验结果的全部项目均符合本标准规定的要求，判定为合格；检验结果中有任一项不合格时，则判定为不合格。

6.4.3 对检验结果有异议时，可进行复检。凡劣变、有污染、有异味和微生物指标不合格的产品，均不得复检；其余项目不合格时，可对备样进行复检，也可按 GB/T 8302 加倍取样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6.4.4 在符合本标准的贮存条件下，普洱茶（生茶）紧压茶的感官品质及理化指标会向普洱茶（熟茶）紧压茶的方向转化，本标准规定的感官指标、茶多酚指标仅作为该产品出厂检验时的判定依据。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 中的要求。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装容器和材料应符合相应食品安全标准和有关规定。封口应严密、包装牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁干燥、卫生、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

7.4.1 原料、辅料、半成品、产品应分开放置，不得混放。

7.4.2 产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。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《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

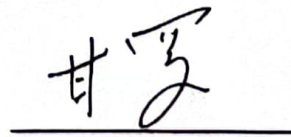
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于2024年4月30日至2024年5月9日在企业标准信息公共服务平台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。



2024年5月10日



备案单位主要负责人（签字）

2024年5月10日