

Q/MZY

墨江县紫云茶厂企业标准

Q/MZY 0001 S—2024

晒青茶

云南省食品安全企业标准
备案号: 53080036 S-
备案日期: 2024年04月

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080036 S- 2024
备案日期: 2024年04月29日

2024-04-29 发布

2024-05-03 实施

墨江县紫云茶厂

发布

前 言

我厂生产的晒青茶是以云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、杀青、揉捻、日光干燥、包装等工艺加工生产制成。根据相关法律、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 2762-2022 《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 《地理标志产品 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。

本标准由墨江县紫云茶厂提出、起草并解释。

本标准的主要起草人：吕红武 韩金龙。

晒青茶

1 范围

本标准规定了晒青茶的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于采用云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、杀青、揉捻、日光干燥、包装等工艺加工生产制成的晒青茶。

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

下列术语和定义适用于本文件

3.1 晒青茶

以云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、杀青、揉捻、日光干燥、包装等工艺加工生产制成的产品。

3.2 产品与实物标准样

晒青茶产品每一等级均应设实物标准样，每三年更换一次。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜叶：为云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和其它非茶类杂物。
- 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要求，不得使用非食品原料或非食品级辅料。

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，同等嫩度其它芽叶占 30%以下
二 级	一芽二、三叶占 60%以上，同等嫩度其它芽叶占 40%以下

备案
202
29

三 级	一芽二、三叶占 50%以上，同等嫩度其它芽叶占 50%以下
四 级	一芽三、四叶占 70%以上，同等嫩度其它芽叶占 30%以下
五 级	一芽三、四叶占 50%以上，同等嫩度其它芽叶占 50%以下

4.3 感官要求

应符合表 2 的规定。

表 2 晒青茶感官品质特征

级别	项目								检验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	肥嫩紧结 显毫	匀整	有嫩茎	绿润	清香浓郁 稍带毫香	浓醇回甘	橙黄明亮	柔嫩显芽	GB/T 23776
一级	肥嫩紧结 稍显毫	匀整	稍有嫩茎	绿润	清香尚浓	浓厚	黄绿明亮	肥嫩匀齐	
二级	结紧	尚匀整	稍有梗片	墨绿 润泽	清香	醇厚	绿黄	肥厚	
三级	紧实	尚匀整	有梗片	深绿	纯正	醇和	绿黄	肥壮	
四级	粗实	尚匀整	梗片稍多	黄绿	平和	平和	绿黄尚亮	粗壮	
五级	粗松	欠尚匀	梗片较多	黄褐	粗老	醇正稍粗	黄尚亮	粗壮	

4.4 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 晒青茶理化指标

项目	指标	检验方法
粉末，g/100g	0.8	GB/T 8311
水浸出物，g/100g	32	GB/T 8305
水分，g/100g	10.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g 4	8.0	GB 5009.4

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5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 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

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，按JJF1070规定的方法测定。

4.9 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

同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准的全部要求。有下列情况之一亦应进行检验：

- a) 停产半年以上，恢复生产时；
- b) 工艺及原料有较大改变时；
- c) 出厂检验结果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

检验结果中指标有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品外包装的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、干燥，必须无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装，混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。产品应离墙、离地贮存于清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库内，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

6.5 保质期

在符合本标准的贮存条件下，晒青茶适宜长期保存。

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《食品安全法》。



2024 年 04 月 22 日

吕红武

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 04 月 22 日