

# Q/PBZ

## 普洱本真文化传播有限公司企业标准

Q/PBZ 0001 S—2024

### 酸茶

云南省食品安全企业标准  
备案号: 53080068 S-  
备案日期: 2024年 05

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53080068 S-2024  
备案日期: 2024年 05 月 21 日

2024 - 05 - 21 发布

2024 - 05 - 26 实施

普洱本真文化传播有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的酸茶是以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经杀青、揉捻、厌氧发酵、压制（或不压制）、干燥、包装等工艺制成的。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》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。

本标准由普洱本真文化传播有限公司提出并解释。

本标准由普洱本真文化传播有限公司、国家普洱茶产品质量检验检测中心起草。

本标准主要起草人：王郁君、苏文豪、杨延龙、陈保、王丽芳、杨亚萍、胡圆圆、陶波、王筱楠。

# 酸茶

## 1 范围

本标准规定了酸茶的产品分类、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，经杀青、揉捻、厌氧发酵、压制（或不压制）、干燥、包装等工艺制成的酸茶。

## 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 产品分类

- 3.1 产品根据加工工艺及外观形态的不同，分为酸茶（散茶）、酸茶（紧压茶）。
- 3.2 酸茶（散茶）：鲜叶→杀青→揉捻→厌氧发酵→干燥→包装。
- 3.3 酸茶（紧压茶）：酸茶（散茶）→蒸压成型→干燥→包装。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 原料为云南大叶种茶树鲜叶，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物，并应符合相应食品标准及有关规定。
- 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：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 酸茶感官品质要求

| 项 目 | 指 标             |              | 检验方法       |
|-----|-----------------|--------------|------------|
|     | 紧压茶             | 散 茶          |            |
| 外 观 | 色泽墨绿、外形端正、表面较平整 | 色泽墨绿、条索尚紧、匀整 | GB/T 23776 |
| 汤 色 | 橙黄明亮            |              |            |
| 香 气 | 具有该产品固有的香气，无异气味 |              |            |
| 滋 味 | 醇和，带酸味          |              |            |

### 4.3 理化指标

备案  
2021

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目          | 指 标 |      | 检验方法      |
|--------------|-----|------|-----------|
|              | 散 茶 | 紧压茶  |           |
| 水分, g/100g   | ≤   | 10.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分, g/100g  | ≤   | 8.0  | GB 5009.4 |
| 粉末, g/100g   | ≤   | 1.0  | GB/T 8311 |
| 水浸出物, g/100g | ≥   | 35.0 | GB/T 8305 |

4.4 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3的规定。

表3 污染物限量

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

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 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/T 4789.21 |

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

### 5.1 组批

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

### 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1000g样品，样品分为2份，1份供检验用，1份备用。

### 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后，并附有检验合格证明方可出厂销售。产品的出厂检验项目应按相关规定和要求执行。

### 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) 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，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

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。产品堆放时应离墙、离地，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 5 月 14 日至 2024 年 5 月 20 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 20 日

王郁君

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 5 月 20 日