

Q/PLK

普洱腊帕咔茶业有限公司企业标准

Q/PLK 0002 S—2024

腊帕咔茶

云南省食品安全企业
备案号: 53080043S
备案日期: 2024年05月09日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080043S-2024
备案日期: 2024年05月09日

2024-05-09 发布

2024-05-14 实施

普洱腊帕咔茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的腊帕味茶是采用云南大叶种茶树的老叶为原料，经铁锅渌青、焙干、揉捻、日光干燥、复蒸回软、舂制成型、脱模捆扎、再次日光干燥、包装等工艺加工生产制成,也称为老茶叶。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。

本标准由普洱腊帕味茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准的主要起草人：蔡浩丽、青锐娟。

腊帕味茶

1 范围

本标准规定了腊帕味茶的技术要求、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老叶为原料，经铁锅渌青、焙干、揉捻、日光干燥、复蒸回软、舂制成型、脱模捆扎、再次日光干燥、包装等工艺加工生产制成的腊帕味茶，也称为老茶叶。

2 规范性引用文件

本文件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 腊帕味茶

以云南大叶种茶树的老叶为原料，经铁锅渌青、焙干、揉捻、日光干燥、复蒸回软、舂制成型、脱模捆扎、再次日光干燥、包装等工艺加工生产制成的产品。

3.2 产品与实物标准样

腊帕味茶产品均设实物标准样，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老叶应保持叶面完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物，并应符合相应的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：应符合相应的食品标准及有关要求，不得使用非食品原料或辅料

4.2 鲜叶的质量

一般在每年的冬季采摘茶树上生长健壮，无病虫害，无污染和无其他非茶类夹杂物新鲜的老叶子（茶叶嫩度较成熟、对夹叶）作为原料，采摘要在天气晴朗、早晨的露水蒸发后才能进行，以保证茶叶不因湿闷过早发酵变质，影响品质。

4.3 感官品质

腊帕味茶的感官品质特征应符合表 1 的规定。

表 1 腊帕味茶感官品质特征

项 目								检验方法
外 形				内 质				GB/T 23776
条 索	整 碎	净 度	色 泽	香 气	滋 味	汤 色	叶 底	
粗 松	欠匀整	梗片较多	褐 绿	粗 老	醇正稍粗	黄绿尚亮	粗 老	

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 腊帕味茶理化指标

项 目	指 标	检验方法
粉 末, g/100g ≤	0.8	GB/T 8311
水 分, g/100g ≤	13.0	GB 5009.3
总灰分, g/100 ≤	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

4.6 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 JJF 1070 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，须经公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

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，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、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《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15日至2024年5月05日在普洱市质量技术监督协会公众号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。



备案单位(盖章)

蔡浩丽

备案单位主要负责人(签字)

2024年4月15日

2024年4月15日