

Q/HBC

勐海恒邦手工制茶厂企业标准

Q/HBC 0001 S—2024

紧压茶解块（散）茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280068S-2024
备案日期: 2024 年 7 月 31 日

云南省食品安全
备案号: 532
备案日期:

2024-7-31 发布

2024-8-06 实施

勐海恒邦手工制茶厂 发布

前 言

我厂生产的紧压茶解块（散）茶是以普洱茶（生茶、熟茶）、白茶等紧压茶为原料，经解块（解散）、称量、包装等加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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规定，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海恒邦手工制茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王军。

紧压茶解块（散）茶

1 范围

本标准规定了紧压茶解块（散）茶的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。
本标准适用于以普洱茶（生茶、熟茶）、白茶等紧压茶为原料，经进行解块（解散）、称量、包装加工制成的紧压茶解块（散）茶产品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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

根据原辅料和工艺不同进行分类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定；
- 4.1.2 白茶：应符 GB 31608 的规定；
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.1.4 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	具有该品种应有的外观。	GB/T 23776
香 气	具有该品种应有的香气。	
滋 味	具有该品种应有的滋味，无异味。	
汤 色	具有该品种应有的汤色。	
叶 底	具有该品种应有的叶底。	

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

全企业标准
S-
年 月

表2 理化指标

项 目		指 标			检验方法
		普洱茶（生茶） 紧压茶解散茶	普洱茶（熟茶） 紧压茶解散茶	白茶紧压茶 解散茶	
水浸出物, g/100g	≥	35	28	35	GB/T 8305
水 分, g/100g	≤	13	12.5	13	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	7.5	8.5	8	GB 5009.4

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的要求。

表3 污染物限量

项 目		指 标	检验方法
铅（以Pb计）， mg/kg	≤	3.0	GB5009.12

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 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规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

4.8 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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时;
- b) 停产半年以上重新恢复生产时;
- 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,微生物指标有任一项不合格时,判定该批产品为不合格。其它指标若有不合格时,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 包装标签标识应符合 GB 7718 的规定;
- 6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

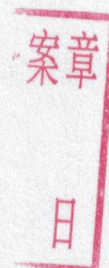
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定,封口严密,包装牢固。包装材料应符合 GB/T 25436、GB/T 28121 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥,有防潮防晒设施,产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输;搬运时应轻放,严禁扔、摔、挤;运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。



备案单位承诺书

本食品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》。



备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 07 月 30 日

2024 年 07 月 30 日