

Q/DBC

大滇百茶（云南）供应链管理有限公司企业标准

Q/DBC 0001 S—2024

紧压茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010352S-2024
备案日期: 2024年08月07日

云南省
备案
备案日

2024-08-07 发布

2024-08-09 实施

大滇百茶（云南）供应链管理有限公司
发布

前 言

我公司生产的紧压茶是以一种或几种精制茶或毛茶（绿茶、红茶、白茶、乌龙茶、黄茶、黑茶等）为原料，经过筛分（或不筛分）、拣剔（或不拣剔）、拼配、蒸汽压制定型、干燥、包装等工艺制成。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》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由大滇百茶（云南）供应链管理有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：施益明。

食品安
号：530
期：

紧压茶

1 范围

本标准规定了紧压茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以一种或几种精制茶或毛茶（绿茶、红茶、白茶、乌龙茶、黄茶、黑茶等）为原料，经过筛分（或不筛分）、拣剔（或不拣剔）、拼配、蒸汽压制定型、干燥、包装等工艺制成的紧压茶。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 根据原料的不同产品可分为：绿茶紧压茶、红茶紧压茶、白茶紧压茶、乌龙茶紧压茶、黄茶紧压茶、黑茶紧压茶、混合类紧压茶等。

3.2 根据产品形态的不同可分为：饼形（大饼、小饼）紧压茶、方块形紧压茶、砖形紧压茶、颗粒形紧压茶、异形紧压茶、龙珠、沱茶等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 或 GB/T 14456.2 或 GB/T 14456.3 的规定。

4.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 的规定。

4.1.3 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。

4.1.4 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 的规定。

4.1.5 黑茶：应符合 GB/T 32719.1 的规定。

4.1.6 黄茶：应符合 GB/T 21726 或相应的食品标准及有关规定。

4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
汤 色	具有该产品冲泡后应有的色泽。	GB/T 23776
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味、无异味。	
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥ 32.0	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 及有关规定。

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, 按照JJF 1070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 的有关规定。

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

以同一品种的原辅料、同一批投料, 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

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行出厂检验、经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，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) 产品投入批量生产时；
- b) 原料、配方、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718 及有关规定。

6.1.2 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，包装封口应严密，不得破损。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙20cm以上，堆码高度以提取方便为宜

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27日

2024年07月27日