

Q/GCS

广储司（昆明）茶厂有限公司企业标准

Q/GCS 0002 S—2024

年份普洱茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010350 S-2024

备案日期: 2024 年 08 月 07 日

2024-08-07 发布

2024-08-09 实施

广储司（昆明）茶厂有限公司 发布

前 言

我公司生产的年份普洱茶是以普洱茶为原料，经挑选、藏养陈化、包装等工艺制作而成，藏养陈化时间不低于10年，具备陈醇润甘品质特征的产品。根据相关法律法规特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、交货验收、贸易和质量仲裁的依据。

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/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》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。

本标准由广储司（昆明）茶厂有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张洪鲁。

省
案号
日期

年份普洱茶

1 范围

本标准规定了年份普洱茶的术语和定义、产品分类、实物标准样、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以普洱茶为原料，经挑选、藏养陈化、包装等工艺制作而成的年份普洱茶。

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 术语和定义

3.1 年份普洱茶

以符合 GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》要求的普洱茶为原料，经藏养陈化等工艺制作而成，藏养陈化时间不低于 10 年，具备陈醇润甘的品质特征的产品。普洱茶藏养陈化时间的界定，以实物标准样对照感官评审为准。

3.2 藏养陈化

以符合 GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》要求的普洱茶为原料，经一定年限陈化后，蒸散分解（或不蒸散分解），在特定环境下一定年限二次陈化。

3.3 10 年-20 年年份普洱茶

藏养陈化10年-20年(不含20年)的普洱茶。

3.4 20 年-30 年年份普洱茶

藏养陈化20年-30年(不含30年)的普洱茶。

3.5 30 年以上年份普洱茶

藏养陈化30年以上的普洱茶。

4 产品分类

4.1 按外观形态不同分为：年份普洱茶紧压茶、年份普洱茶解散茶。

4.2 按生产加工工艺不同分为：年份普洱茶(生茶)、年份普洱茶(熟茶)。

5 实物标准样

按照年份的品质要求，设置实物标准样，每三年更换一次。

6 技术要求

6.1 原辅料要求

- 6.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定，具有年份普洱茶正常的品质特征，不含非茶类物质和添加剂，无异味、无异嗅、无霉变、无劣变。
- 6.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 6.1.3 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。

6.2 加工工艺流程

- 6.2.1 年份普洱茶(生茶)紧压茶：
普洱茶(生茶)紧压茶→藏养陈化→包装。
- 6.2.2 年份普洱茶(生茶)解散茶：
普洱茶(生茶)紧压茶→藏养陈化(陈化→解散→陈化)→包装。
- 6.2.3 年份普洱茶(熟茶)紧压茶：
普洱茶(熟茶)紧压茶→藏养陈化→包装。
- 6.2.4 年份普洱茶(熟茶)解散茶：
普洱茶(熟茶)紧压茶→藏养陈化(陈化→解散→陈化)→包装。

6.3 感官要求

- 6.3.1 10 年-20 年年份普洱茶(生茶)感官要求应符合表 1 的规定。

表1 10 年-20 年年份普洱茶(生茶)感官要求

外 形		内 质				检验方法
外观	色泽	汤色	香气	滋味	叶底	
条索肥壮紧结、油润、显毫	墨绿泛黄褐	橙黄透亮	香气馥郁、显陈香，透花蜜香	浓强饱满、回甘，富收敛性，显木质味	绿黄肥嫩、匀亮、柔软	附录 A

- 6.3.2 20 年-30 年年份普洱茶(生茶)感官要求应符合表 2 的规定。

表2 20 年-30 年年份普洱茶(生茶)感官要求

外 形		内 质				检验方法
外观	色泽	汤色	香气	滋味	叶底	
条索肥壮紧结、油润、显毫	墨绿泛褐	橙黄油亮	香气馥郁、显陈香，透木质香，含花蜜香	浓强饱满、回甘，敛性强，后韵足，木质味显著	褐黄、肥嫩、匀亮柔软	附录 A

- 6.3.3 30 年以上年份普洱茶(生茶)感官要求应符合表 3 的规定。

表3 30 年以上年份普洱茶(生茶) 感官要求

外 形		内 质				检验方法
外观	色泽	汤色	香气	滋味	叶底	
条索肥壮紧结、显毫	乌褐油亮	红艳透亮	陈香馥郁、显木质香，含参香	浓厚回甘、后韵悠长，强烈的木质味，含参香味	黄褐、肥壮、匀亮	附录 A

6.3.4 10 年-20 年年份普洱茶(熟茶)感官要求应符合表 4 的规定。

表4 10 年-20 年年份普洱茶(熟茶)感官要求

外 形		内 质				检验方法
外观	色泽	汤色	香气	滋味	叶底	
条索肥壮紧实、显毫	红褐润泽	红浓透亮	陈香浓郁、透木质香	醇厚、柔顺甘滑	红褐、肥壮、匀齐	附录 A

6.3.5 20 年-30 年年份普洱茶(熟茶)感官要求应符合表 5 的规定。

表5 20 年-30 年年份普洱茶(熟茶)感官要求

外 形		内 质				检验方法
外观	色泽	汤色	香气	滋味	叶底	
条索肥壮紧实	红褐油润	红浓透亮、稠厚、显金圈	陈香馥郁、透木质香	浓醇、稠厚、润滑、柔甜	红褐、肥壮、匀齐	附录 A

6.3.6 30 年以上年份普洱茶(熟茶)感官要求应符合表 6 的规定。

表6 30 年以上年份普洱茶(熟茶) 感官要求

外 形		内 质				检验方法
外观	色泽	汤色	香气	滋味	叶底	
条索肥壮紧实	红褐油润	红浓透亮、稠厚、金圈特显	陈香馥郁、透木质香、显参香	浓醇、稠厚、润滑、甘甜、透木质味	黑褐、肥壮、匀亮	附录 A

6.4 理化指标

应符合表 7 的规定。

表7 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	年份普洱茶(生茶)	年份普洱茶(熟茶)	
水分, g/100g	≤ 13	12.5	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 8	8.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥ 30	20	GB/T 8305
茶多酚, g/100g	≥ 10	15	GB/T 8313
备注：茶多酚仅作为出厂检验时的判定依据。			

6.5 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 8 的规定。

表8 污染物限量

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

6.6 农药残留限量

应符合GB 2763及有关规定。

6.7 微生物限量

应符合表 9 的规定。

表9 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
大肠菌群/（MPN/100g） ≤	300	GB 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 4789.4、GB4789.5、 GB 4789.10、GB 4789.11

6.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

6.9 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。

6.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内生产的产品为一批。

7.2 抽样

抽样件数按下列规定：1件-5件，取样1件；6件-50件，取样2件；51件-500件，每增加50件(不足50件者按50件计)增取1件；501件-1000件，每增加100件(不足100件者按100件计)增取1件；1000件以上，每增加500件(不足500件者按500件计)增取1件，样品分为两份，一份检验，一份备查。

7.3 出厂检验

产品出厂前，每批产品均需由公司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销售。出厂检验项目应按照有关规定执行。

7.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，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，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方和工艺有较大改变时，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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。

7.5 判定规则

检验结果中，若所有指标检验合格，则判定该批产品为合格产品；若检验结果中微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718 及有关规定。

8.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及相关规定，封装严密、包装牢固。

8.2.2 袋泡茶滤纸应符合 GB/T 25436 的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

附录 A
(规范性附录)
年份普洱茶感官审评方法

A.1 总则

A.1.1 年份普洱茶感官审评：是指按照规定的审评程序，对照实物标准样，依专业审评人员正常视觉、嗅觉、味觉和触觉审查评定茶叶色、香、味、形等构成茶叶的品质和特征，以确定年份普洱茶的年份和商品价值。

A.1.2 年份普洱茶审评项目：分外形(外观、色泽),内质(香气、汤色、滋味、叶底)。

A.2 审评因子和审评要素

A.2.1 外形审评

A.2.1.1 外观：条索、紧实度。

A.2.1.2 色泽

A.2.1.2.1 年份普洱茶(生茶)的干茶色泽根据储存年份不同应以深绿、绿黄、绿褐、黄褐、红褐、黑褐为主，以颜色转化深度及润泽度做为衡量指标。

A.2.1.2.2 年份普洱茶(熟茶)的干茶色泽根据储存年份不同应以红褐、棕褐、黑褐为主，以颜色转化深度及润泽度做为衡量指标。

A.2.2 内质审评(以下两种方法都需进行)

A.2.2.1 审评杯审评方法：茶水比 1:50,称取 3g 茶样，置于 150ml 或者称取 5g 茶样，置于 250ml 的标准审评杯中，分 2 次冲泡审评，每次注入沸水至杯满，加盖浸泡，第一次 5min,第二次 5min,将茶汤沥入评茶碗中，依次审评：汤色、香气、滋味、叶底。

A.2.2.2 汤色

A.2.2.2.1 年份普洱茶(生茶)的汤色根据储存年份不同应以深黄、橙黄、橙红、红亮为主，以明亮者为好，暗浊者为差。

A.2.2.2.2 年份普洱茶(熟茶)的汤色根据储存年份不同应以褐红、深红、红亮、红艳为主，以明亮者为好，暗浊者为差。

A.2.2.3 香气

A.2.2.3.1 年份普洱茶(生茶)的香气根据原料、储存、环境不同，可产生：花果香(桂圆香、梅子香等)、木香、陈香、菌香、参香、药香、樟香等不同类型香气为好，有异杂味、霉味、馊味、腥味等气味为差。按照 GB 23776 标准热嗅、温嗅、冷嗅综合审评香气的纯度、浓度(温湿度较高的仓储环境，可产生仓味，轻度的仓味属正常，以仓味轻者为好，重者为差)持久性。

A.2.2.3.2 年份普洱茶(熟茶)的香气根据原料、储存、环境不同，可产生：木香、陈香、菌香、枣香、荷香、糯香、樟香、药香等不同类型香气为好，以异杂味、霉味、馊味、腥味等气味为差。按照 GB 23776 标准热嗅、温嗅、冷嗅综合审评香气的纯度、浓度(温湿度较高的仓储环境，可产生仓味，轻度的仓味属正常，以仓味轻者为好，重者为差)、持久性。

A.2.2.4 滋味

- A.2.2.4.1 年份普洱茶(生茶)的滋味品质应浓醇回甘。以纯正协调、甘醇饱满、苦涩度低、韵味持久为好，滋味欠醇、苦涩重、仓味浓、挂喉、带酸馊异杂为差。
- A.2.2.4.2 年份普洱茶(熟茶)的滋味品质应醇滑甜润。以纯正协调、顺滑饱满、陈韵浓郁为好，滋味欠醇、堆腥味重、仓味浓、挂喉、带酸馊异杂为差。

A.2.2.5 叶底

叶底的嫩度、色泽、明暗、匀整度。

A.3 审评记录及结果

对照实物标准样对每只审评茶样的外形、内质各项审评因子进行评价，并将审评评语及评价结果记入表 B.1 中。最终产品以实物标准样为对照，产品年份以审评结果最低年份进行标注。

表 B.1 年份普洱茶审评记录表

名 称	类 别	外 形		内 质				评价结果
		外观	色泽	汤色	香气	滋味	叶底	



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》。

广储司（昆明）茶厂有限公司

备案单位（盖章）

2024年07月02日

张洪鲁

张洪鲁

备案单位主要负责人（签字）

2024年07月02日