

Q/YYG

云南御罐茶科技有限公司企业标准

Q/YYG 0006 S—2024

普洱茶解散茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010379S-2024

备案日期: 2024年09月03日

2024-09-03 发布

2024-09-05 实施

云南御罐茶科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的普洱茶解散茶是以普洱茶紧压茶生茶或普洱茶紧压茶熟茶为原料，经解散、称量、包装等工艺制成。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/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。

本标准由云南御罐茶科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：高俊芳、荣超。

食品安

号: 530

期:

普洱茶解散茶

1 范围

本标准规定了普洱茶解散茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以普洱茶紧压茶生茶或普洱茶紧压茶熟茶为原料，经解散、称量、包装等工艺制成的普洱茶解散茶。

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

根据所用原料的不同分为：普洱茶生茶解散茶、普洱茶熟茶解散茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 普洱茶紧压茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 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规定，不得使用非食品原料或辅料。

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
	普洱茶生茶解散茶	普洱茶熟茶解散茶	
外 形	条索松散或小块状，较匀整，色泽棕褐绿润	条索松散或小块状，较匀整，色泽红褐润	GB/T 23776
汤 色	黄亮或橙黄明亮	褐红或红艳明亮	
香 气	纯正	陈香纯正	
滋 味	浓醇回甘	醇正	
叶 底	绿黄带棕褐，较匀	红褐较匀	

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
	普洱茶生茶解散茶	普洱茶熟茶解散茶	
水分/% $\leq$	11.0	12.0	GB 5009.3
总灰分/% $\leq$	8.0	8.5	GB 5009.4
水浸出物/% $\geq$	35	28	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 $\leq$	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 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
大肠菌群, MPN/100g $\leq$	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、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11

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

不使用食品添加剂。

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

以同一原料、同一工艺、同一生产周期内生产的同一规格产品为一批。

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,须经出厂检验合格并附合格证后方可出厂,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的全部项目。有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 当原料、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) 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,若全部指标均符合本标准规定时,则判定该批次产品为合格产品;若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;其余指标若有任一项不合格时,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,包装严密、封口牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、放暴晒等措施。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、无异味、无污染的场所。避免阳光直射与高温潮湿存放。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混放,离地、离墙堆放,分类堆放。

案章

日

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）

2024年8月16日



备案单位主要负责人（签字）

2024年8月16日

