

Q/ZCY

云南中茶茶业有限公司企业标准

Q/ZCY 0007 S-2024

年份普洱茶

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010331 S-2024

备案日期: 2024年07月10日

2024-07-10 发布

2024-07-12 实施

云南中茶茶业有限公司 发布

前 言

本公司生产的年份普洱茶是以地理标志保护范围内的云南大叶种晒青茶为原料,在适宜的贮存环境条件下,原料及成品储存五年及以上,经精制、包装等工艺制成的具有陈香品质特征。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/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。

本标准由云南中茶茶业有限公司提出、起草并解释,云南农业大学、玉溪师范学院参与编制。

本标准主要起草人:盛玉泊、官云平、魏珍珍、王白娟、万江、涂青、杨寿双、自浩、李从扬、孙婷婷、李霖华、王燕、王维飞、徐红坤、邓秀娟、王兴华、陈立佼、伍贤学。

食
号
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、产品分类与等级、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以地理标志保护范围内的云南大叶种晒青茶为原料,在适宜的贮存环境条件下,原料及成品储存五年及以上,经精制、包装等工艺制成具有陈香品质特征的年份普洱茶。

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

在适宜的贮存环境条件下,原料及成品贮存五年及以上,经精制、包装等工艺制成的具有陈香品质特征的普洱茶产品,包括年份普洱茶(生茶)和年份普洱茶(熟茶)。

3.2 解散茶

解散茶即以普洱茶紧压茶为原料,经过解散、称量、包装而制成的普洱茶产品。

3.3 茶头普洱茶

茶头普洱茶是普洱熟茶渥堆发酵时高嫩度的茶芽因果胶成团作用而成。

4 产品分类与等级

4.1 分类

4.1.1 按加工工艺及品质特征分为:年份普洱茶(生茶)紧压茶、年份普洱茶(熟茶)紧压茶、年份普洱茶(生茶)解散茶、年份普洱茶(熟茶)解散茶、年份普洱茶(熟茶)散茶五种类型。

4.1.2 年份普洱茶紧压茶按其形状分为圆饼形、砖形、碗臼形、柱形、金瓜形等。

4.1.3 年份普洱茶(熟茶)散茶按产品包装方式可分盒装、袋装、罐装、听装等产品,使用原料多为特级、一级至十级、茶头普洱茶(熟茶)散茶原料。

4.1.4 年份普洱茶按贮存时间分为年份普洱茶(初期茶)、年份普洱茶(中期茶)、年份普洱茶(老茶)三种类型。

4.1.4.1 年份普洱茶(初期茶)是指在适宜的贮存环境条件下,贮存时间在五年以上、十年(含十年)以下,具备越陈越香品质特征的年份普洱茶。

4.1.4.2 年份普洱茶(中期茶)是指在适宜的贮存环境条件下,贮存时间在十年以上、二十年(含二十年)以下,具备越陈越香品质特征的年份普洱茶。

4.1.4.3 年份普洱茶(老茶)是指在适宜的贮存环境条件下,贮存时间在二十年以上,具备

越陈越香品质特征的年份普洱茶。

4.2 等级

4.2.1 年份普洱茶紧压茶、年份普洱茶解散茶不作等级划分。

4.2.2 年份普洱茶（熟茶）散茶按品质特征分为特级、一级至十级共十一个等级以及茶头。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 云南大叶种晒青茶与半成品：应无异味、无异嗅、无霉变、不含非茶类夹杂物，并符合 GB/T 22111 的规定。

5.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 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和辅料。

5.2 加工工艺流程

本标准所称年份普洱茶的加工工艺按照 GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》执行，简述如下。

5.2.1 年份普洱茶（生茶）紧压茶

晒青茶→（贮存）→拼配→蒸压成型→干燥→（贮存）→包装。

5.2.2 年份普洱茶（熟茶）紧压茶

晒青茶→渥堆发酵→干燥→（贮存）→拼配→蒸压成型→干燥→（贮存）→包装。

5.2.3 年份普洱茶（熟茶）散茶

晒青茶→渥堆发酵→干燥→（贮存）→包装。

5.2.4 年份普洱茶（生茶）解散茶

晒青茶→（贮存）→拼配→蒸压成型→干燥→（贮存）→解散→包装。

5.2.5 年份普洱茶（熟茶）解散茶

晒青茶→渥堆发酵→干燥→（贮存）→拼配→蒸压成型→干燥→（贮存）→解散→包装。

5.3 感官要求

5.3.1 年份普洱茶感官审评参照 GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》附录 B 普洱茶（生茶）感官审评方法和附录 C 附录 B 普洱茶（熟茶）感官审评方法和 GB/T 23776《茶叶感官审评方法》执行。

5.3.2 年份普洱茶紧压茶、年份普洱茶解散茶感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 年份普洱茶紧压茶、解散茶感官要求

类别		项目								检验方法
		外形				内质				
		形状	松紧	色泽	净度	汤色	香气	滋味	叶底	
生茶	年份普洱茶 （初期茶）	端正 完整	稍松	墨绿 泛褐	匀净无 杂	橙黄明亮	陈香尚扬	浓醇	绿黄匀整	GB/T 23776、 GB/T 22111
	年份普洱茶 （中期茶）	端正 完整	稍松	棕褐	匀净无 杂	黄橙明亮	陈香尚扬	陈醇	褐黄匀整	
	年份普洱茶 （老茶）	端正 完整	较松	乌褐	匀净无 杂	橙红透亮	陈香浓郁	陈醇厚	黄褐匀整	
熟	年份普洱茶	端正	稍松	红褐	匀净无	红浓明亮	陈香较高	浓醇顺滑	红褐匀亮	

茶	(初期茶)	完整			杂		扬		
	年份普洱茶 (中期茶)	端正 完整	稍松	红褐	匀净无 杂	红浓透亮	陈香较高 扬	醇厚顺滑	红褐匀亮
	年份普洱茶 (老茶)	端正 完整	较松	红褐	匀净无 杂	深红透亮	陈香浓郁 持久	陈醇甘滑	乌褐匀亮

5.3.3 年份普洱茶（熟茶）散茶感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 年份普洱茶（熟茶）散茶感官要求

类 别		项 目								检 验 方 法	
		外 形				内 质					
		形状	松紧	色泽	净度	汤色	香气	滋味	叶底		
熟 茶	年份 普洱 茶（初 期茶）	特级	紧细	深褐润 显毫	匀整	匀净	褐红浓亮	陈香浓郁	醇厚顺滑	红褐匀亮	GB/T 23776、 GB/T 22111
		一级	紧结	深褐润 较显毫	较匀 整	匀净	褐红尚浓 亮	陈香浓厚	醇厚尚浓	红褐较亮	
		三级	尚紧结	深褐较 润尚显 毫	较匀 整	匀净带 嫩梗	褐红尚亮	陈香浓纯	醇厚	红褐尚亮	
		五级	紧实	深褐尚 润	尚匀 整	尚匀稍 带梗	褐红	陈香纯正	尚醇厚	红褐	
		七级	尚紧实	深褐欠 润	尚匀 齐	尚匀带 梗	褐红	陈香纯正	醇和	红褐粗实	
		九级	粗松	褐稍花 杂	欠匀 齐	欠匀带 梗片	褐红偏暗	陈香平和	纯正	红褐粗松	
		茶头	不规则 块状	褐稍花 杂	欠匀	欠匀带 茎梗	褐红稍浅	陈香平和	醇正	红褐老嫩 混夹	
	年份 普洱 茶（中 期茶）	特级	紧细	棕褐油 润显毫	匀整	匀净	褐红浓亮	陈香浓郁 高扬	醇厚顺滑 回甘	红褐匀亮	
		一级	紧结	棕褐润 较显毫	较匀 整	匀净	褐红尚浓 亮	陈香浓郁 持久	浓醇浓郁 回甘	红褐较亮	
		三级	尚紧结	棕褐较 润尚显 毫	较匀 整	匀净带 嫩梗	褐红尚亮	陈香浓纯	醇厚回甘	红褐尚亮	
		五级	紧实	棕褐尚 润	尚匀 整	尚匀稍 带梗	褐红	陈香浓厚	尚醇厚回 甘	红褐	
		七级	尚紧实	棕褐欠 润	尚匀 齐	尚匀带 梗	褐红	陈香纯正	醇和回甘	红褐粗实	
		九级	粗松	棕褐稍 花杂	欠匀 齐	欠匀带 梗片	褐红偏暗	陈香平和	纯正回甘	红褐粗松	
		茶头	不规则 块状	棕褐稍 花杂	欠匀	欠匀带 茎梗	褐红稍浅	陈香平和	醇正回甘	红褐老嫩 混夹	
年份 普洱 茶（老	特级	紧细	乌褐油 润显毫	匀整	匀净	深红透亮	陈香浓郁 木香显	陈醇甘滑	乌褐匀亮		
	一级	紧结	乌褐润	较匀	匀净	深红明亮	陈香浓厚	陈醇浓厚	乌褐较亮		

茶)			较显毫	整			透木香	回甘	
	三级	尚紧结	乌褐较润尚显毫	较匀整	匀净带嫩梗	深红尚亮	陈香浓纯	陈醇较浓厚回甘	乌褐尚亮
	五级	紧实	乌褐尚润	尚匀整	尚匀稍带梗	深红尚亮	陈香浓厚	陈醇尚厚回甘	乌褐尚亮
	七级	尚紧实	乌褐欠润	尚匀齐	尚匀带梗	深红	陈香纯正	醇和回甘	乌褐粗实
	九级	粗松	乌褐稍花杂	欠匀齐	欠匀带梗片	深红偏暗	陈香平和	纯正回甘	乌褐粗松
	茶头	不规则块状	乌褐稍花	欠匀	欠匀带茎梗	褐红稍浅	陈香平和	醇正回甘	乌褐老嫩混夹

5.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标									检 验 方 法
	生 茶			熟茶（散茶）			熟茶（紧压茶）			
	初期	中期	老茶	初期	中期	老茶	初期	中期	老茶	
水分（质量分数）% ≤	13.0 ^a	13.0 ^a	13.0 ^a	12.0 ^a	12.0 ^a	12.0 ^a	12.5 ^a	12.5 ^a	12.5 ^a	GB 5009.3
总灰分（质量分数）% ≤	7.5	7.5	7.5	8.0	8.0	8.0	8.5	8.5	8.5	GB 5009.4
水浸出物（质量分数）% ≥	30.0	30.0	30.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	GB/T 8305
^a 净含量检验时计重水分分为10.0%										

5.5 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 4 的规定。

表 4 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	4.0	GB 5009.12

5.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 及有关规定。

5.7 微生物限量

应符合表 5 的规定。

表 5 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 4789.21

5.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经质检部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

6.4 型式检验

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：

- 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中，检验项目全部检验合格，判定为合格产品；若检验结果中微生物指标有一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718 及有关规定。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 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。

7.2.1 袋泡茶滤纸应符合 GB/T 25436 的规定。

7.3 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。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、避光、无异味、通风良好的食品库房内，并有防尘、防虫、防鼠设施；不得与有害、有毒、易污染的物品混贮；仓库内产品，应按不同品种分别堆码整齐；产品存放距地、离墙堆放。

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》。



备案单位主要负责人（签字）

2024年6月17日