

Q/KBS

昆明市盘龙区宝树茶厂企业标准

Q/KBS 0001 S—2024

紧压茶

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010351 S-2024

备案日期: 2024 年 08 月 07 日

2024-08-07 发布

2024-08-09 实施

昆明市盘龙区宝树茶厂

发布

前 言

我公司生产的紧压茶，是以绿茶、普洱茶（生茶、熟茶）、红茶、白茶、茉莉花茶、乌龙茶、黄茶、铁观音茶等茶叶中的一种或两种为原料，经挑选、配料、压制（或不压制）、压制后切割（或不切割）、紧压成型、包装（或封袋后再包装）等工艺加工而成。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。

本标准由昆明市盘龙区宝树茶厂提出、起草并解释。

本标准适用于昆明市盘龙区宝树茶厂及其下属子公司。

本标准同时适用于受委托生产企业进行代加工生产。

本标准主要起草人：邵维强。

食品
号: 53
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。

本标准适用于以绿茶、普洱茶（生茶、熟茶）、红茶、白茶、茉莉花茶、乌龙茶、黄茶、铁观音茶等茶叶中的一种或两种为原料，经挑选、配料、压制（或不压制）、压制后切割（或不切割）、紧压成型、包装（或封袋后再包装）等工艺加工而成的紧压茶。

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 按主要原料的不同分为：普洱茶生茶紧压茶、普洱茶熟茶紧压茶、绿茶紧压茶、红茶紧压茶、白茶紧压茶、茉莉花茶紧压茶、乌龙茶紧压茶、黄茶紧压茶、铁观音茶紧压茶、混合类紧压茶等。

3.2 按加工工艺的不同分为：袋泡紧压茶、紧压茶（圆饼形、砖形、片形、块状形、沱形、珠形、或其他不规则形状等）。

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 或相应的食品标准的规定。
- 4.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 或相应的食品标准的规定。
- 4.1.3 白茶：应符合 GB/T 22291 或相应的食品标准的规定。
- 4.1.4 茉莉花茶：应符合 GB/T 22292 或相应的食品标准的规定。
- 4.1.5 普洱茶：应符合 GB/T 22111 或相应的食品标准的规定。
- 4.1.6 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 或相应的食品标准的规定。
- 4.1.7 铁观音茶：应符合 GB/T 30357.2 或相应的食品标准的规定。
- 4.1.8 黄茶：应符合 GB/T 21726 或相应的食品标准的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 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。

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
色 泽	具有相应品种紧压茶应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中， 在自然光线下，目视、鼻嗅，冲泡 后口尝。
气味和滋味	具有相应品种原料特有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	所示原料加工后应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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 ≤	15.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	15.0	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，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

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

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于 10kg（以净含量计），抽样总量不得少于 1kg，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；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) 产品原料、配方和生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，若有任一项指标不合格时，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和有关规定，封口严密，包装牢固。袋泡紧压茶包装材料应符合 GB/T 25436 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

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》。

