

# Q/YTB

## 陶杯茶（云南）茶业有限公司企业标准

Q/YTB 0001 S—2024

### 乌龙茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53090055 S-2024  
备案日期: 2024 年 8 月 8 日

云南省食  
备案号  
备案日期

2024 - 08 - 08 发布

2024 - 08 - 10 实施

陶杯茶（云南）茶业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的乌龙茶是以云南大叶种茶树的茶鲜叶为原料，经晒青、杀青、萎凋、揉捻、发酵、晒干、拣剔、烘焙、筛分、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规，特制定本标准，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》和GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由陶杯茶（云南）茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：谭秋泓。

# 乌龙茶

## 1 范围

本标准规定了乌龙茶的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶树品种的茶鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、烘焙、筛分、包装等工艺加工制成的乌龙茶。

## 2 规范性引用文件

下列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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 茶鲜叶：以云南大叶种茶树品种的茶鲜叶为原料，需人工采摘的一芽二叶应保持新鲜、不含非茶类夹杂物，无腐烂、变质。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关要求，不得使用非食品原料或辅料。

### 3.2 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
形 态	条索紧结重实	GB/T 23776
色 泽	乌润、油量	
滋 味	鲜爽、甘醇	
香 气	浓郁、纯和	
汤 色	黄金透亮	
叶 底	亮而匀整	

### 3.3 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	≤	8.0	GB/T 5009.3
总灰分, g/100g	≤	7.5	GB/T 5009.4
水浸出物, g/100g	≥	35.0	GB/T 8305

### 3.4 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

### 3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.6 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JJ 1070的规定方法进行测定。

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一原料、同一工艺、所生产的同一包装规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

按GB/T 8302规定的方法抽取样品。

### 4.3 出厂检验

每批产品出厂前, 由公司检验部门检验合格后并签发合格证方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

### 4.4 型式检验

正常生产情况下, 型式检验每半年进行一次, 检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时, 亦应进行型式检验。

- 当原材料、生产工艺、生产设备、配方有较大改变, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 产品停产半年以上, 重新恢复生产时;
- 国家食品安全监督管理部门提出型式检验要求时。

#### 4.5 判定规则

检验结果中，由一项或一项以上不符合本标准时，可从同批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 及有关规定；

5.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应的食品安全国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、干燥、并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味物品混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

#### 5.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，产品应离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品混贮。

备案章

日

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

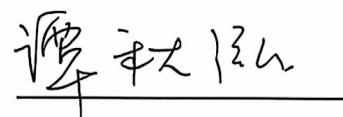
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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》。



2024年 8月 8日



备案单位主要负责人(签字)

2024年 8月 8日

