

Q/XYZ

西双版纳勐海御卓茶厂企业标准

Q/XYZ 0001 S—2024

紧压茶解散茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 532800P7 S-2024
备案日期: 2024年 10月 14日

云南省食品安全
备案号: 532
备案日期:

2024-10-14 发布

2024-10-21 实施

西双版纳勐海御卓茶厂 发布

前 言

我厂生产的紧压茶解散茶是以普洱茶（生茶、熟茶）、白茶、调味茶紧压茶等为原料，经解散、称量、包装工艺加工制成。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 食品中农药残留最大限量》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》的规定制定，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。

本标准由西双版纳勐海御卓茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈国浩。

紧压茶解散茶

1 范围

本标准规定了紧压茶解散茶的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮藏。
本标准适用于以普洱茶（生茶、熟茶）、白茶、调味茶紧压茶为原料，经解散、称量、包装工艺加工制成的紧压茶解散茶。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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

按原料不同进行分类。

4 技术要求

4.1 原料及辅料

- 4.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定；
- 4.1.2 白茶：应符合 GB/T 31751 的规定；
- 4.1.3 调味茶：应符合 GH/T 1247 的规定；
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.1.5 其他原辅材料：应符合相应的标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	松紧适度或松散	GB/T23776
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的香气和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
汤 色	冲泡后具有该产品应有的汤色	

4.3 理化指标

企 业 标 准
S-
年 月

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） 紧压茶解散茶	普洱茶（熟茶） 紧压茶解散茶	白茶紧压茶 解散茶	调味茶紧压茶 解散茶	
水浸出物，g/100g ≥	35	28	35	28	GB/T8305
水分，g/100g ≤	13	12.5	13	13	GB 5009.3
总灰分，g/100g ≤	7.5	8.5	8	10	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4的规定。

表3 污染物限

项 目	要 求	检验方法
铅（以 Pb 记），mg/kg ≤	4.0	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

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，按JJF 1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

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

以同一种的配料，同一批投料，同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

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，经出厂检验合格方可出厂，检验项目为按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，形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：

- a) 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) 出厂检验与上次形式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

5.5 判定规则

检验结果中有任何一项指标不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准，有任何一项指标不合格，均判定为产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 包装标签标识应符合 GB7718 的规定；
- 6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/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，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。产品应离地离墙堆放，分类堆码整齐，堆码高度以不损害产品和方便摆放和提取为宜。

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)

陈国浩

陈国浩

备案单位主要负责人 (签字)

2024 年 10 月 10 日

2024 年 10 月 10 日