

Q/GCS

广储司（昆明）茶厂有限公司企业标准

Q/GCS 0003 S—2024

古树普洱茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010513S-2024

备案日期: 2024年11月28日

2024-11-28 发布

2024-11-30 实施

广储司（昆明）茶厂有限公司 发布

## 前言

本公司生产的古树普洱茶是以符合GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》、《云南省西双版纳傣族自治州古茶树保护条例》、《云南省临沧市古茶树保护条例》、《云南省普洱市古茶树资源保护条例》划定的云南大叶种古树茶鲜叶为原料，采用特定工艺制成。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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》制定，其中铅、氯菊酯、联苯菊酯、氯氰菊酯、高效氯氰菊酯、溴氰菊酯、氟氰戊菊酯、六六六、滴滴涕、杀螟硫磷的限量指标严于食品安全国家标准，其余指标是根据GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》及产品实际制定。

本标准由广储司（昆明）茶厂有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人： 张洪鲁。

# 古树普洱茶

## 1 范围

本标准规定了古树普洱茶的术语和定义、类型、等级和实物样、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用以符合GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》和《云南省西双版纳傣族自治州古茶树保护条例》、《云南省临沧市古茶树保护条例》、《云南省普洱市古茶树资源保护条例》划定的云南大叶种古树茶鲜叶为原料，采用特定工艺制成的古树普洱茶。

## 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 古树普洱茶

以符合GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》和《云南省西双版纳傣族自治州古茶树保护条例》、《云南省临沧市古茶树保护条例》、《云南省普洱市古茶树资源保护条例》划定的云南大叶种古树茶鲜叶为原料，采用特定工艺制成的古树普洱茶。按其加工工艺和品质特征，古树普洱茶分为古树普洱茶(生茶)和古树普洱茶(熟茶)两种类型。

### 3.2 后发酵

云南古树晒青茶或者古树普洱茶(生茶)在特定的环境条件下，经微生物、酶、湿热、氧化等综合作用，其内含物发生一系列转化，而形成古树普洱茶(熟茶)独有品质特征的过程。

## 4 类型、等级和实物样

4.1 古树普洱茶按加工工艺及品质特征分为古树普洱茶(生茶)、古树普洱茶(熟茶)2种类型，按外观形态分古树普洱茶(熟茶)散茶、古树普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶、古树普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶解散茶。

4.2 按原料来源地的不同，分为不同区域的古树茶。

### 4.3 等级

4.3.1 古树普洱茶(熟茶)散茶按品质特征分为特级、一级至四级共五个等级。

4.3.2 古树普洱(生茶、熟茶)紧压茶外形有圆饼形、碗白形、方形、柱形、人头形、团块状等多种形状和规格，古树普洱(生茶、熟茶)紧压茶不分等级。

### 4.4 实物标准样

#### 4.4.1 古树普洱茶(熟茶)散茶

根据各级别的品质要求,逢单制作实物标准样,每三年更换一次,各级标准样为该级别品质的最低界限。

#### 4.4.2 古树普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶

每年出品产品均先制作实物标准样,同时按加工工艺要求进行生产留存及每年出品产品的年份档案留样。

### 5 技术要求

#### 5.1 产地环境要求

符合 GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》的规定。

#### 5.2 古树茶鲜叶

##### 5.2.1 鲜叶质量

根据古树茶的生理特性和普洱茶加工要求,采取保护性采摘的方式,充分利用古茶园的种质资源。遵循采留结合、量质兼顾和因树制宜的原则,按提手采摘的标准进行采摘,应保持古树茶芽叶完整、新鲜、匀净,不采夹带鳞片、茶果与老枝叶,无污染和其他非茶类夹杂物。鲜叶中不得有病虫叶、雨水叶、霉变叶;不得收购运输等原因造成的已经发热发酵变质的鲜叶;不得收购因采摘或运输过程造成机械损伤而产生红变的鲜叶。

##### 5.2.2 鲜叶采摘

按古树分布区域习惯统级采摘。

##### 5.2.3 鲜叶储运

5.2.3.1 采用清洁、通风性良好的竹编网眼茶篮或箩筐盛装鲜叶。

5.2.3.2 采下的茶叶及时运抵茶厂,避免日晒、雨淋,不得与有毒或有污染的物品混装与接触。

5.2.3.3 鲜叶验收、盛装、运输、贮存等操作均须认真、细心、轻取、轻放、轻翻、禁压、避免机械损伤。

5.2.3.4 严与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运;防止鲜叶变质和混入有毒、有害物质、杜绝混入其他非古树茶鲜叶。

##### 5.2.4 鲜叶的采购

采购的鲜叶必须标明产地、品种或数量、茶园名称、采摘时间、采摘人、操作方式、收购人等,并将收购鲜叶的详细信息进行归档管理。

### 5.3 加工工艺流程

#### 5.3.1 古树晒青茶

鲜叶摊放→杀青→揉捻→解块→日光干燥→包装。。

#### 5.3.2 古树普洱茶(生茶)紧压茶:

鲜叶摊放 → 杀青 → 揉捻 → 解块 → 日光干燥 → 精制 → 蒸压成型 → 干燥 → 包装。。

### 5.3.3 古树普洱茶(熟茶)散茶:

鲜叶摊放 → 杀青 → 揉捻 → 解块 → 日光干燥 → 发酵 → 干燥 → 精制 → 包装。

### 5.3.4 古树普洱茶(熟茶)紧压茶:

古树普洱茶(熟茶)散茶 → 精制 → 蒸压成型 → 干燥 → 包装。

鲜叶摊放 → 杀青 → 揉捻 → 解块 → 日光干燥 → 蒸压成型 → 干燥 → 包装(或不包装) → 后发酵自然发酵 → 古树普洱茶(熟茶)紧压茶 → 包装。

### 5.3.5 古树普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶解散茶:

古树普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶 → 解散 → 包装。

## 5.4 感官要求

### 5.4.1 品质

#### 5.4.1.1 基本要求

品质正常，不同地域的古树茶风格明显，香气独特。品质无劣变、无异味。洁净，不含非茶类夹杂物、不得加入任何添加剂、不得混入非古树茶。

#### 5.4.1.2 感官品质

##### 5.4.1.2.1 古树晒青茶感官品质

条索肥壮紧结显毫，色泽墨绿，匀净、匀整。内质香气清香浓纯、滋味浓厚回甘、汤色黄绿明亮，叶底匀整。

##### 5.4.1.2.2 古树普洱茶(熟茶)散茶

古树普洱茶(熟茶)散茶感官品质特征应符合表1的要求。

表1 古树普洱茶(熟茶)散茶感官品质特征

级别	要 求								检验方法 GB/T23776	
	外 形				内 质					
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底		
特级	肥硕紧细	红褐匀润显毫	匀整	匀净略带嫩梗	陈香馥郁	醇厚甘滑	红艳明亮	红褐匀嫩		
一级	肥壮紧结	红褐匀润较显毫	匀整	匀净稍带嫩梗	陈香浓郁	浓醇甘滑	红浓明亮	红褐较匀嫩		
三级	紧结壮实	褐润尚显毫	尚匀整	匀净带嫩梗	陈香浓纯	浓厚甘滑	红浓明亮	红褐尚匀嫩		

##### 5.4.1.2.3 古树普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶

5.4.1.2.3.1 古树普洱茶(生茶)紧压茶外形色泽墨绿油润,条索完整清晰,形状端正匀称、松紧适度、滋味浓厚回甘,韵味明显、汤色黄绿明亮,叶底黄绿度、不起层脱面,模纹清晰;内质香气清纯肥厚、匀亮、有弹性。

5.4.1.2.3.2 古树普洱茶(熟茶)紧压茶小形色泽褐红油润,形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面。模纹清晰;内质香气陈香独特、滋味醇厚甘滑,汤色红浓明亮,叶底红褐、有弹性。

#### 5.4.1.2.4 古树普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶解散茶

5.4.1.2.4.1 古树普洱茶(生茶)紧压茶解散茶外形匀整、松紧适度或松散,色泽黄褐尚润,匀净带嫩梗;内质香气浓纯持久、滋味浓厚回甘,韵味明显、汤色橙黄明亮,叶底黄绿肥厚、匀亮。

5.4.1.2.4.2 古树普洱茶(熟茶)紧压茶解散茶外形匀整、松紧适度或松散,色泽褐红油润,匀净带嫩梗;内质香气陈香独特、滋味醇厚甘滑,汤色红艳明亮,叶底红褐尚匀。

#### 5.4.2 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
	古树普洱茶(生茶) 紧压茶、解散茶	普洱茶(熟茶) 散茶	普洱茶(熟茶) 紧压茶、解散茶	
水分, g/100g ≤	12	10	12	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	7.5	8.0	8.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g ≥	35.0	28.0	28.0	GB/T 8305
粉末, % ≤	-	0.7	-	GB/T 8311
粗纤维, g/100g ≤	16.0	16.0	16.0	GB/T 8310
茶多酚, g/100g	≥19.0	≤15.0	≤15.0	GB/T 8313

备注: 茶多酚仅作为出厂检验时的判定依据。

#### 5.4.3 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

#### 5.4.4 农药残留限量

应符合GB 2763及有关规定,严于食品安全国家标准的指标应符合表4的规定。

表4 农药残留限量

项目	指标	检验方法
氯菊酯, mg/kg	≤ 10	GB/T 23204
联苯菊酯, mg/kg	≤ 2.5	SN/T 1969
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯, mg/kg	≤ 0.3	GB/T 23204
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 2.5	GB 23200.113
氟氯戊菊酯, mg/kg	≤ 10	GB/T 23204
六六六(HCH), mg/kg	≤ 0.1	GB/T 23204
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.3	GB/T 23204
其他农药残留限量	按照 GB 2763 的规定。	

#### 5.4.5 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 4789.4、GB4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11

#### 5.4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JF1070 规定的方法检验。

#### 5.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 5.6 质量追溯管理要求

##### 5.6.1 符合 GB/T 33915 的规定。

5.6.2 建立完善的古树茶源头检测体系，从合作农户、茶园、初制所控制农药残留及化肥使用情况，建立茶园农残监测点，采用茶叶农残速测技术，定期或不定期对农残项目进行检测；古树茶原料采购时由驻地采购人员核实原料来源，对古树茶感官品质、等级、卫生要求等项目进行抽样检验，不得收购劣变或污染过的古树茶。古树茶原料进入工厂验收时，根据采购标准样品对样检验和验收，并委托第三方检测机构进行全项检验，生产过程中半成品需合格后方可进入下一生产工序，成品经出厂检验和第三方全项检验后方可销售。

5.6.3 建立在古树茶产品溯源体系；建立古树茶的电子溯源、二维码溯源、产品防伪体系，采用“一物一码”、“一品一码”的形式，赋予古树茶产品唯一的“身份 ID”，对每片古树茶精准追踪溯源，从原料采购到终成品，及销售流向信息真实记录到数据库中，为消费者提供一个进行追溯的渠道。

## 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

产品出厂前，须经公司质量检验部门按本标准检验，出厂检验项目按照有关规定执行。出厂检验合格后由有资质的质量检验部门进行全项检验，经检验合格后，签发合格证，并附上检测报告后方可出厂销售。

## 6.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方和工艺有较大改变时，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂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。

## 6.5 判定规则

6.5.1 结果判定分为实物质量判定、标签判定和综合判定三部分，实物质量和标签均合格时，综合判定合格；实物质量或标签有一项不合格时，综合判定不合格。

### 6.5.2 实物质量判定

6.5.2.1 检验结果的全部项目均符合本标准规定的要求，判定为合格；检验结果中，若微生物限量有任何一项指标不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任何一项指标不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6.5.2.2 在符合本标准贮存条件下，古树普洱茶(生茶)及紧压茶解散茶感官品质及理化指标会向古树普洱茶(熟茶)紧压茶的方向转化，本标准中规定的茶多酚指标仅作为该产品出厂检验时的判定依据。

## 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 包装应符合 GH/T 1070 的规定。

7.2.2 包装容器和材料应符合 GB 4806.8 规定，封口严密，包装牢固。

### 7.3 运输

运输应符合NY/T 1999 的规定。运输工具应清洁干燥、卫生，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

符合GB/T 30375的规定。贮存要求应按原料产地的地域名称进行分类管理，根据品名、入库时间等信息追溯到原料的品种、产地(山头)、制作人、初制所、采购人、采购时间、采购批次等信息。生产过程中直接接触茶叶的包装物应符合食品安全的要求,原辅料的内包装材料采用符合食品生产许可的要求。成品外包装物必须干净、无异味、完整、无破损、无污染，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。

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10月12日

张洪鲁

备案单位主要负责人(签字)



2024年10月12日