

Q/LZG

陇川县纵歌茶厂企业标准

Q/LZG 0001 S—2024

酸茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310016 S- 2024
备案日期: 2024年12月5日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2024 - 12 - 05 发布

2024 - 12 - 08 实施

陇川县纵歌茶厂 发布

前 言

我公司生产的酸茶是以云南大叶种茶为主要原料，经采摘、鲜叶验收、萎凋、杀青、揉捻、晒干（或不晒干）、回水（或不回水）、装罐密封发酵 6 至 8 个月、干燥、蒸压成型（或不蒸压成型）、成品包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，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 GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2763-2021《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。

本标准由陇川县纵歌茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李召兰。

酸茶

1 范围

本标准规定了酸茶的技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶为主要原料，经采摘、鲜叶验收、萎凋、杀青、揉捻、晒干（或不晒干）、回水（或不回水）、装罐密封发酵6至8个月、干燥、蒸压成型(或不蒸压成型)、成品包装等工艺加工制成的酸茶。

2 规范性引用文件

本标准所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 产品分类

按加工工艺和外观形态分为：酸茶(散茶)、酸茶(紧压茶)。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 茶叶鲜叶应新鲜，无腐烂、无虫害、无霉变、无异味、无污染、无非茶类夹杂物等。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	褐润	GB/T 23776
外观	散茶条形紧、尚匀整；紧压茶形状端正均匀，松紧适度，不起层脱面	
汤色	金黄明亮	
香气	酸香浓厚	
滋味	醇厚回甘	
叶底	软亮、匀整	

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, %	≤ 13.0	GB 5009.3
总灰分, %	≤ 9.0	GB 5009.4
粗纤维, %	≤ 17.0	GB/T 8310
粉末, %	≤ 3.0	GB/T8311
水浸出物, %	≥ 45	GB/T8305
茶多酚, %	≤ 30	GB/T 8313

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 微生物限量

应符合GB/T 22111的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中茶叶的规定。

4.9 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得小于10kg，抽取样品总量不少于1000g，样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、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) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监管部门机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，全部检验项目符合本标准要求时，判定为合格；若有任一项不符合本标准要求时判定为不合格。检验结果中，若有任一项不符合本标准要求时，允许从用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 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、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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》。

四、本单位于2024年10月14日至2024年10月18日在企业微信上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



李召兰

备案单位主要负责人 (签字)

2024年12月4日

2024年12月4日