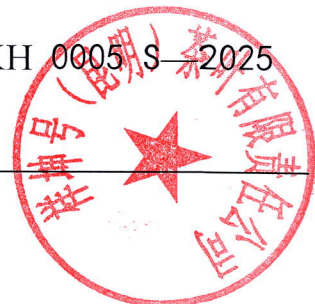


# Q/XKH

## 祥坤号（昆明）茶叶有限责任公司企业标准

Q/XKH 0005S—2025



### 紧压茶解块（散）茶

2025-09-05 发布

2025-09-07 实施

祥坤号（昆明）茶叶有限责任公司 发布



## 前 言

我公司生产的紧压茶解决（散）茶是以普洱茶（生茶、熟茶）、白茶、红茶等紧压茶为原料，经解块（解散）、称量、包装（或用过滤材料包装）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》、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。

本标准由祥坤号（昆明）茶叶有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李强岗。



## 紧压茶解块（散）茶

### 1 范围

本标准规定了紧压茶解块（散）茶的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以普洱茶（生茶、熟茶）、白茶、红茶等紧压茶为原料，经解块（解散）、称量、包装（或用过滤材料包装）加工制成的紧压茶解块（散）茶。

### 2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本文本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 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

3.1.2 白茶、红茶：应符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其它原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

#### 3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	具有该品种应有的外观。	GB/T 23776
香 气	具有该品种应有的香气。	
滋 味	具有该品种应有的滋味，无异味。	
汤 色	具有该品种应有的汤色。	
叶 底	具有该品种应有的叶底。	

#### 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
	普洱茶(生茶)紧压茶解散茶、普洱茶(生茶)紧压茶解散茶袋泡茶	普洱茶(熟茶)紧压茶解散茶、普洱茶(熟茶)紧压茶解散茶袋泡茶	白茶紧压茶解散茶、白茶紧压茶解散茶袋泡茶	红茶紧压茶解散茶、红茶紧压茶解散茶袋泡茶	
水浸出物, g/100g $\geq$	35	28	35	35	GB/T8305
水分, g/100g $\leq$	13	12.5	13	13	GB 5009.3
总灰分, g/100g $\leq$	7.5	8.5	8	8	GB 5009.4

### 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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	4.0	GB 5009.12

### 3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.6 微生物限量

普洱茶(生茶)紧压茶解散茶、普洱茶(生茶)紧压茶解散茶袋泡茶、普洱茶(熟茶)紧压茶解散茶、普洱茶(熟茶)紧压茶解散茶袋泡茶应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
大肠菌群, (MPN/100g) $\leq$	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	GB4789.4、GB 4789.5、 GB 4789.10、GB 4789.11

### 3.7 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。

### 3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

### 3.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批



以同一次投料，同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 4.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

#### 4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，亦要应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变，可能影响质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上又恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718 和有关规定。

5.1.2 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。

#### 5.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

#### 5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按不同品种和等级分别离地离墙堆码整齐。

## 食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对接案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。



李强岗

备案企业主要负责人（签字）

2025年9月5日