

# Q/TSL

云南天士力帝泊洱生物茶集团有限公司企业标准



Q/TSL 0014 S—2025

## 机采茶

2025 - 09 - 29 发布

2025 - 10 - 15 实施

云南天士力帝泊洱生物茶集团有限公司 发布



—2025

## 前 言

我公司生产的机采茶是以机采茶叶为原料，经杀青、揉捻、日光干燥、晒青茶后发酵、包装等主要加工工艺制成的茶制品。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、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 2763.1-2022 《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》和 GB 31608-2023 《食品安全国家标准 茶叶》的规定制定，其中铅指标含量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南天士力帝泊洱生物茶集团有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：李向波、梁宗友、张津榕、戚亚辉、刘顺航、王梦娇、罗梦婷、何忠荣、刘志达、杨长锋、李霞、李祖云、徐琼波。



# 机采茶

## 1 范围

本文件规定了机采茶的术语定义、技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于以云南大叶种机采鲜叶为原料,采用特定加工工艺制成的机采晒青茶、机采普洱茶(熟茶)散茶产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 机采茶园

适用采茶机或修剪机采摘的茶园。

### 3.2 机采茶

使用采茶机或修剪机采摘的鲜叶,经特定加工工艺制得的茶叶。

## 4 产品分类

根据加工工艺不同可分为:机采晒青茶、机采普洱茶(熟茶)散茶。

### 4.1 机采晒青茶

鲜叶摊放→杀青→揉捻→解块→日光干燥→包装。

### 4.2 机采普洱茶(熟茶)散茶

晒青茶后发酵→干燥→精制→包装。

## 5 技术要求

### 5.1 原料要求

5.1.1 茶叶:应符合 GB 31608 和产品执行标准的规定。

5.1.2 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其他原辅料:应符合相应的食品安全标准及有关规定,不得使用非食品原料和辅料。



## 5.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标		检验方法
	外 形	内 质	
机采晒青茶	具有晒青茶应有的外形，可有断碎，无非茶类夹杂物。	具有晒青茶应有的汤色、香气、滋味；无劣异。	取适量试样置于洁净的白色样盘中，在自然光下观察形态和色泽。称取混匀试样 3g 置于带盖审评杯中，按照茶水比 1:50（质量比）加入沸水，浸泡 5min 后，将茶汤沥入评茶碗中，嗅香气，评汤色，用温开水漱口后品尝茶汤滋味，将试样置于纯白色瓷盘中加入适量冷水评叶底。
机采普洱茶（熟茶）散茶	具有普洱茶（熟茶）散茶应有的外形，可有断碎，无非茶类夹杂物。	具有普洱茶（熟茶）散茶应有的汤色、香气、滋味；无劣异。	

## 5.3 理化指标

### 5.3.1 机采晒青茶

应符合表 2 的规定。

表 2 机采晒青茶理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分（以干物质计）, g/100g	≤ 7.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥ 30.0	GB/T 8305
茶多酚, g/100g	≥ 10.0	GB/T 8313
茶梗（质量分数）, g/100g	≤ 10.0	GB/T 9833.1 附录 A

### 5.3.2 机采普洱茶（熟茶）散茶

应符合表 3 的规定。

表 3 机采普洱茶（熟茶）散茶理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
灰分（以干物质计）, g/100g	≤ 8.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥ 25.0	GB/T 8305
茶多酚, g/100g	≤ 10.0	GB/T 8313
茶梗（质量分数）, g/100g	≤ 10.0	GB/T 9833.1 附录 A

## 5.4 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4 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	4.0	GB 5009.12

5.5 安全性指标

应符合表5的规定。

表5 安全性指标

项目	指标	检验方法
氟化物（以F-计），mg/kg ≤	300.0	GB 19965 附录 A

5.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.7 农药残留限量

应符合GB 2763及GB 2763.1的规定。

5.8 净含量

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。

5.9 食品添加剂

本产品不使用食品添加剂。

5.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

按照GB/T 8302的标准执行。

6.3 出厂检验

产品出厂前必须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证明方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

6.4 型式检验

型式检验项目为本文件要求的全部项目，每年最少应进行一次。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；



- b) 出厂检验结果与上一次型式检验有较大差异时;
- c) 国家食品安全监管部门提出型式检验的要求时。

## 6.5 判定规则

凡劣变, 有污染、有异味和卫生指标不合格的产品, 均判为不合格。

除安全性指标外, 其他指标不合格的, 应在原批中加倍抽取样本检验, 检验中仍有一项不合格的, 则判为不合格。

对检验结果有争议的, 应对留存样进行复检, 或在同批产品中重新按GB/T 8302的规定加倍取样, 对有争议的项目进行复检, 以复检结果为准。

## 7 标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标签

产品标签应按GB 7718、GB/T 191的规定标注。

### 7.2 包装

应采取密封、防潮包装、能保护产品品质; 包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害, 符合有关安全标准和国家规定。

### 7.3 运输

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

### 7.4 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。仓库内产品贮存时应离墙、离地, 按产品不同品种和等级分别堆码整齐, 堆码高度以提取方便为宜。

## 食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对备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》。

云南天士力帝泊洱生物茶集团有限公司

备案企业（盖章）

2025年09月29日



吴迺峰

备案企业主要负责人（签字）

2025年09月29日