

Q/JZY

精之优（云南）食品有限公司企业标准



Q/JZY 0002 S—2025

紧压代用茶

2025 - 07-09 发布

2025- 07-16 实施

精之优（云南）食品有限公司 发布



Q/JZY 0002 S-2025

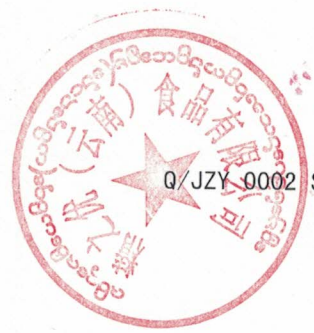
## 前 言

我公司生产的紧压代用茶是以可食用植物的叶、花、果（实）、根茎类（含卫生部公布的既是食品又是药品以及新资源食品）中的一种或几种为原料，经原料验收，拣选，拼配或不拼配，气蒸，紧压成型，干燥，包装加工而成。根据国家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 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 食品中农药残留最大限量》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。

本标准由精之优（云南）食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：傅园香。



Q/JZY 0002 S-2025

## 紧压代用茶

### 1 范围

本标准规定了晒青茶的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮藏。

本标准适用于以可食用植物的叶、花、果（实）、根茎类（含卫生部公布的既是食品又是药品以及新资源食品）中的一种或几种为原料，经原料验收，拣选，拼配或不拼配，气蒸，紧压成型，干燥，包装加工而成的紧压代用茶。

### 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、等级

#### 3.1 产品分类：

根据原料不同分进行分类。

#### 3.2 等级：

紧压代用茶不分等级。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 应符合相应的食品安全标准和有关规定

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他辅料：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。

#### 4.2 感官要求

##### 4.2.1 紧压代用茶的感官要求

应符合表1的规定和要求：



Q/JZY 0002 S-2025

表 1 紧压代用茶感官要求

项目	要求	检验方法
外观	具有该产品应有的外形，形状端正均匀，松紧适度。	取适量样品，将试样倒入洁净的样品盘中，将其置于自然光下，观察其色泽，组织形态及杂质，另去一片样品置于杯中，用 300ml 沸水进行冲泡 3-5min 厚，鼻嗅香气，口尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味、无异味。	
杂质	无可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定和要求：

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分 g/100g ≤	12.0	GB 5009.3
总灰分 g/100g ≤	12.0	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3的规定。

表 3 污染物限

项目	要求	检验方法
铅（以 Pb 记），mg/kg ≤	0.5	GB5009.12

4.5 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JJF1070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，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) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

## 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、运输及贮存

### 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。

## 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》。



2025年07月09日

傅国音

备案单位主要负责人（签字）

2025年07月09日