

Q/YYW

陇川县缘易武茶厂企业标准

Q/YYW 0003 S—2026

酸茶冻干粉



2026 - 02 - 04 发布

2026 - 02 - 07 实施

陇川县缘易武茶厂 发 布



前 言

我公司生产的酸茶冻干粉是以云南大叶种茶为原料，经采摘、鲜叶验收、萎凋、杀青、揉捻、发酵（或晒干回水发酵）、干燥、粉碎、蒸或煮、过滤、冷却、冻干、分装、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 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》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。

本标准由陇川县缘易武茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴汉清。



酸茶冻干粉

1 范围

本标准规定了酸茶冻干粉的技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于云南大叶种茶为原料，经采摘、鲜叶验收、萎凋、杀青、揉捻、发酵（或晒干回水发酵）、干燥、粉碎、蒸或煮、过滤、冷却、冻干、分装、包装等工艺加工制成的酸茶冻干粉。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 茶叶鲜叶应新鲜，无腐烂、无虫害、无霉变、无异味等，符合 GB/T 14456.2 的规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 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。

3.2 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	呈黄金明亮或琥珀色，色泽均匀。	取本品嗅其气味和尝其滋味；另取适量试样置于白色瓷盘中观察其色泽、外观，并检查有无异物。
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	
气味与滋味	酸香清爽、带果味，入口果酸明显，回甘快，滋味浓厚，无其他异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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
水分，%	≤ 9.0	GB 5009.3
总灰分，%	≤ 19.6	GB 5009.4

粗纤维，%	≤	5.0	GB/T 8311
水浸出物，%	≥	90	GB/ T 8305
茶多酚，%	≥	30	GB/ T 8313

3.4 污染物限量

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

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763要求。

3.6 微生物限量

应符合GB 29921要求。

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。按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中茶叶的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 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。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，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) 国家食品安全监管部门机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

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

5.1.2 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。

5.4 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。

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》。



备案企业（盖章）

2026 年 2 月 7 日

备案企业主要负责人（签字）

2026 年 2 月 7 日