

Q/HYC

勐海和颐茶业有限公司企业标准

Q/HYC 0001 S—2026

解散茶



2026 - 01 - 14 发布

2026 - 01 - 19 实施

勐海和颐茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的解散茶是以普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶、白茶紧压茶、红茶紧压茶为原料,经解散、精选、包装等加工工艺制成。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 2762-2025《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》的规定制定,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。

本标准由勐海和颐茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人:肖树义、蒋一恩。



解散茶

1 范围

本标准规定了解散茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶、白茶紧压茶、红茶紧压茶为原料,经解散,精选、包装等加工工艺制成的解散茶。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

根据原辅料、包装形态和工艺不同进行分类,可分为:普洱茶(生茶)解散茶、普洱茶(熟茶)解散茶、白茶解散茶、红茶解散茶、袋泡茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 普洱茶:应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.2 白茶、红茶:应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.3 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 其他原辅料:应符合相应的食品标准及有关规定,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	具有该产品应有的色泽。	GB/T 23776
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味,无异味。	
形 态	具有该产品应有的形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 8.5	GB 5009.4
粉末, g/100g	≤ 1.0	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥ 35.0	GB/T 8305

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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

普洱茶解散茶微生物限量应符合表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	≤ 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	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11

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，并按JJF 1070规定的方法测定。

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

以同一品种的原料、同一批次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批次产品的抽样基数不少于20kg，随机抽取样品数量不少于2kg，样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前,应由生产公司的质量监督部门进行出厂检验,检验合格并签发检验合格证后方可出厂,出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次,其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者,亦应进行型式检验:

- 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) 出厂检验结果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,若微生物指标有任一项不合格,则判定该批次产品为不合格产品,不得复检;其余指标有不合格时,可以用留样进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718 及有关规定。

6.1.2 外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和有关规定。包装应封口严密和牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染;不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放,不得扔摔、撞击、挤压。运输时不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内,严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、混放。



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》。



2026年 1 月 14日

备案企业主要负责人（签字）

2026年 1月14日