

# Q/QZB

## 勐海七子饼茶厂企业标准

Q/QZB 0002 S—2026

---

### 老挝（缅甸）晒青茶



2026-03-25 发布

2026-03-27 实施

勐海七子饼茶厂 发布

## 前 言

我厂生产的老挝（缅甸）晒青茶是以原产地老挝、缅甸的大叶种茶树新梢为原料，经萎凋、杀青、揉捻、解块、日光晾晒、精制、蒸压成型（或不蒸压）、干燥、包装等工艺加工制成的茶叶制品。根据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 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 14456.2-2018《绿茶 第二部分：大叶种绿茶》、GB 31608-2023《食品安全国家标准 茶叶》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准规定，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海七子饼茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘勇。



# 老挝（缅甸）晒青茶

## 1 范围

本标准规定了老挝（缅甸）晒青茶的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。  
本标准适用于以原产地老挝、缅甸的大叶种茶树新梢为原料，经萎凋、杀青、揉捻、解块、日光晾晒、精制、蒸压成型（或不蒸压）、干燥、包装等工艺加工制成的茶叶制品。

## 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

根据外观形态的不同进行分类：分为晒青茶散茶和晒青茶紧压茶。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 原料：应通过国家海关正常通关，符合我国检验检疫相关的规定和要求，满足中华人民共和国食品安全相关法律法规规定和要求；
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求             |               | 检验方法       |
|-----|-----------------|---------------|------------|
|     | 晒青茶散茶           | 晒青茶紧压茶        |            |
| 外 观 | 具有该品种应有的外观      | 形态饱满、松紧适度、无起层 | 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。     |               |            |



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      |
|---------------------|-------|--------|-----------|
|                     | 晒青茶散茶 | 晒青茶紧压茶 |           |
| 水浸出物, g/100g $\geq$ | 40.0  |        | GB/T 8305 |
| 水 分, g/100g $\leq$  | 12.0  | 13.0   | GB 5009.3 |
| 粉 末, g/100g $\leq$  | 0.8   | /      | GB/T 8311 |
| 总灰分, g/100g $\leq$  | 7.0   |        | 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 | GB5009.12 |

4.5 农药残留限量

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JJF 1070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 茶制品的规定。

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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所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，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。



#### 5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、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，微生物指标有任一项不合格时，判定该批产品为不合格。其它指标若有不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 的规定；

6.1.2 产品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及有关规定，封口严密，包装牢固。包装材料应符合 GB/T 25436 的规定。

#### 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；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

#### 6.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定，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。



## 食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

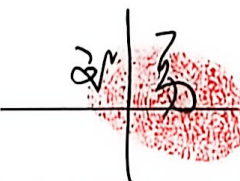
一、本企业对备案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

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 03 月 25 日

  
备案企业主要负责人（签字）  
2026 年 03 月 25 日