

Q/YYP

云南彝普茶业有限公司企业标准

Q/YYP 0002 S—2020

紧压茶

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301⁰⁰³⁵S-2020

备案日期: 2020年03月04日

2020-01-26 发布

2020-03-04 实施

云南彝普茶业有限公司 发布

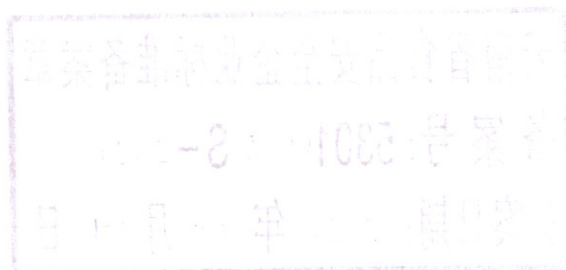
前 言

我公司生产的紧压茶，是以绿茶、红茶、白茶、黄茶为主要原料，经选别、紧压定型、干燥、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南彝普茶业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李龙山。



紧压茶

1 范围

本标准规定了紧压茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以绿茶、红茶、白茶、黄茶为主要原料、经选剔、紧压定型、干燥、包装等工艺加工而成的紧压茶。

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 产品分类

根据加工工艺不同分为：绿茶紧压茶、红茶紧压茶、白茶紧压茶、黄茶紧压茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 或 GB/T 14456.2 的规定。

4.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 的规定。

4.1.3 黄茶：应符合 GB/T 21726 的规定。

4.1.4 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。

4.1.5 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	具有该产品的形态、松紧适度、不起层脱面。	GB/T 23776
滋味、气味	具有所用原料的滋味、气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	
汤色	具有该产品冲泡后应有的色泽	

4.3 理化指标

应符合表2规定。

食品安全企业标准
: 5301 S-
: 年 月

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 12.5	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 8.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥ 22	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的要求。

表3 理化指标

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的要求。

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，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶叶的规定。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

具有相同配方、等级、包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一期间内加工包装的产品集合体为一个批次。

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，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官、水分、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，亦要应进行型式检验：

- a) 在原料、工艺、配方有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 产品停产半年以上，又恢复生产时；
- 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，有任一项指标中不符合本标准时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品销售包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 外包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

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

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品混贮。

备案章

日

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《中华人民共和国食品安全法》。

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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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《中华人民共和国食品安全法》。



李龙山

备案单位主要负责人（签字）

2020年2月29日