

Q/QFX

昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司企业标准

Q/QFX 0013 S—2021

代替 Q/ QFX 0013 S-2018

茶叶（普洱茶）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010173 S- 2021

备案日期: 2021 年 05 月 27 日

2021 - 05 - 25 发布

2021 - 05 - 27 实施

昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司
发布

前 言

我公司生产的茶叶（普洱茶）是以云南大叶种晒青茶为原料，经后发酵等工艺制作而成。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，特制订本标准，作为企业组织生产、质量检验、交货验收和质量仲裁的依据。

本标准的安全性指标是按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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执行。

本标准代替 Q/QFX 0013 S-2018《普洱茶老茶》。

本标准由昆明七彩云南庆沓祥茶业股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：田军、方良魁、万云龙、魏聪、沈冬俊。

省食

号：

日期：

茶叶（普洱茶）

1 范围

本标准规定了茶叶（普洱茶）的术语和定义、类型、技术要求、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以云南大叶种晒青茶为原料，经后发酵等工艺制作而成的茶叶（普洱茶）。

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 茶叶（普洱茶）

以符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》要求的云南大叶种晒青茶为原料，经后发酵等工艺制作而成，在适宜普洱茶贮存环境条件下储存一定年份，包括普洱茶（生茶）和普洱茶（熟茶）。

3.2 云南大叶种茶叶

分布于云南省茶区的各种乔木型、小乔木型大叶种茶树品种的总称。

3.3 晒青茶

以符合普洱茶产地环境条件下生长的云南大叶种茶鲜叶为原料，经杀青、揉捻、日光干燥、包装等工艺制作而成。

4 产品分类

4.1 按加工工艺及品质特征分为：普洱茶（生茶）、普洱茶（熟茶）。

4.2 按外观形态分为：普洱茶紧压茶、解散茶及散茶。

4.3 按在适宜普洱茶贮存环境条件下储存一定年份分为：普洱茶（生茶）、普洱茶（熟茶）。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 晒青茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

5.1.2 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 加工工艺流程

5.2.1 普洱茶（生茶）紧压茶：晒青茶→蒸压成型→干燥→储存包装→储存一定年份→包装。

5.2.2 普洱茶（生茶）解散茶：晒青茶→蒸压成型→干燥→储存包装→储存一定年份→解散→包装。

5.2.3 普洱茶（熟茶）紧压茶：晒青茶后发酵→蒸压成型→干燥→储存包装→储存一定年份→包装。

5.2.4 普洱茶（熟茶）解散茶：晒青茶后发酵→蒸压成型→干燥→储存包装→储存一定年份→解散→包装。

5.2.5 普洱茶（熟茶）散茶：晒青茶后发酵→干燥→储存包装→储存一定年份→包装。

5.3 感官要求

5.3.1 普洱茶（生茶）紧压茶或解散茶

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
外形	色泽墨绿带红、黄红或褐红，松紧适度或松散	GB/T 23776
香气	显陈香	
汤色	黄、橙黄、橙红或褐红明亮	
滋味	浓醇回甘或醇和甜润	
叶底	黄绿、橙黄或褐红尚匀	

5.3.2 普洱茶（熟茶）

应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项目	要求		检验方法
	普洱茶（熟茶）或解散茶	普洱茶（熟茶）散茶	
外形	色泽红褐，松紧适度或松散	条索紧细、紧结、紧实或粗松，色泽红褐、润、匀、净度高	GB/T 23776
香气	独特陈香	独特陈香	
汤色	橙红或红浓明亮	橙红或红浓明亮	
滋味	醇、润	醇、润	
叶底	红褐	红褐	

5.4 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目	指标		检验方法
	普洱茶（生茶）	普洱茶（熟茶）	
水分, g/100g	≤ 13	12.5	GB 5009.3

续表 3 理化指标

项目	指标		检验方法
	普洱茶（生茶）	普洱茶（熟茶）	
总灰分, g/100g ≤	8	8.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g ≥	30	20	GB/T 8305
茶多酚, g/100g	≥10	≤15	GB/T 8313

5.5 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4的规定。

表 4 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	4.0	GB 5009.12

5.6 农药残留限量

应符合GB 2763及有关规定。

5.7 微生物限量

应符合GB/T 22111的要求。

5.8 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。

5.9 食品添加剂

5.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶叶的规定。

5.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一组批。

6.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

6.3 出厂检验

产品出厂前, 须经质检部门检验合格并附合格证书后方可出厂, 出厂检验项目应按有关规定和要求执行。

6.4 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，亦应进行检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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。

6.5 判定规则

若检验结果中微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余项目若有不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定。封口严实，包装牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁干燥、卫生，无异味、无污染，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

7.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。

承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

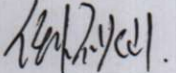
一、本次申请备案所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》，如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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》。

备案单位（盖章）：



备案单位主要负责人（签字）：

2021年5月12日

2021年5月12日