

**Q/SYH**

**福贡石月红茶业有限责任公司企业标准**

**Q/SYH 0002 S—2020**

**紧压茶**

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5333 S-  
备案日期: 2020年04月30日

云南省食品  
备案号: 53  
备案日期:

2020-04-24 发布

2020-04-30 实施

**福贡石月红茶业有限责任公司 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，经选剔、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 2763-2019《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。

本标准由福贡石月红茶业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：晏瑛。

# 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

本标准中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 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.4 黄茶：应符合 GB/T 21726 的规定。
- 4.1.5 其它原辅料：应符合相应的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。

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, (质量分数) /%	≥ 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 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。

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及其有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

#### 4.7 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，有任一项指标不合格时，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。