

Q/LGL

梁河县贵龙茶业有限公司企业标准

Q/LGL 0001 S—2021

代替 Q/ LGL 0001 S-2018

调味紧压茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310017S-2021
备案日期: 2021年11月19日

云南省食品安全
备案号: 5331
备案日期:

2021-07-11 发布

2021-11-19 实施

梁河县贵龙茶业有限公司

发布

前 言

我公司生产的调味紧压茶是以晒青毛茶为原料，经过毛茶匀堆筛分，拣剔，配以糯米香、茉莉花等拼配，蒸汽压制定型，干燥，成品包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，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》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，GB/T 9833.5-2013《紧压茶 第5部分：沱茶》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由梁河县贵龙茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邵思贵，魏建国，李信菊，张克林

企 业 标 准

S-

三

调味紧压茶

1 范围

本标准规定了调味紧压茶的技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

我公司生产的调味紧压茶是以晒青毛茶为原料，经过毛茶匀堆筛分，拣剔，配以糯米香、茉莉花等拼配，蒸汽压制定型，压制，干燥，成品包装等工艺制成。

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

根据拼配的调味原料不同，分为：糯米香紧压茶、茉莉花型紧压茶等类型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 茶叶鲜叶应新鲜，无腐烂、无虫害、无霉变、无异味等，符合 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.2 糯米香叶应选用新鲜，无腐烂、无虫害、无霉变的鲜叶。
- 4.1.3 茉莉花：应符合 GB/T 22292。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和规定，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
外形	成碗臼形，条形，块形等多种形状，紧实，光滑，色泽墨绿， 无黑霉白霉等霉菌	GB/T 23776
内质	糯米香型纯浓，汤色褐黄尚明，滋味浓醇回甘叶底嫩匀尚亮	

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, %	≤	9.0	GB 5009.3
总灰分, %	≤	7.0	GB 5009.4
水浸出物, %	≥	36	GB/ T 8305
茶梗(质量分数)%	≤	3.0	GB/T 9833.1 附录 A 的规定执行
非茶类夹杂物(质量分数)%	≤	0.2	GB/T 9833.1 附录 B 的规定执行

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 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

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中茶叶的规定。

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 抽样基数不得小于10kg, 抽取样品总量不少于1000g, 样品分成2份, 1份用于检验, 1份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格, 并附合格证后方可出厂, 出厂检验项目为: 净含量、感官、水分、总灰分、茶梗、非茶类夹杂物。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次, 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) 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) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家市场监管部门机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格,判该批产品为不合格产品;其余项目指标有不合格时,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 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定;

6.1.2 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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输;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

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内;禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙20cm以上,堆码高度以提取方便为宜。

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《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）

2021年11月18日

邵恩贵

备案单位主要负责人（签字）

2021年11月18日