

# Q/QHC

## 西双版纳泉海茶业有限公司企业标准

Q/QHC 0002 S—2021

---

### 紧压窰制茶

云南省食品安  
备案号: 5328  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5328 012 S-2021  
备案日期: 2021年 3月 12日

2021-02-07 发布

2021-03-10 实施

西双版纳泉海茶业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的紧压窈制茶是采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经后发酵、压制、精选、再经糯米香叶、橘皮、茉莉花、红枣干品窈制、干燥，包装工艺制成。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 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》的规定，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。

本标准由西双版纳泉海茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘德乾。

# 紧压窰制茶

## 1 范围

本标准规定了紧压窰制茶的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。  
本标准适用于采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经后发酵、压制、精选、再经糯米香叶、橘皮、茉莉花、红枣干品窰制、干燥，包装工艺制成的紧压窰制茶。

## 2 规范性引用文件

本标准所中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

3.1 紧压窰制茶：以云南大叶种晒青毛茶为原料，经后发酵、压制、精选、再经糯米香叶、橘皮、茉莉花、红枣干品窰制、干燥、包装工艺制成。又名茶化石、碎银子。

3.2 根据工艺不同分为：窰制紧压茶。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 晒青毛茶：应符合 GB/T22111 的规定；

4.1.2 红枣：应符合 GB/T5835 的规定；

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定；

4.1.4 糯米香叶、橘皮、茉莉花：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味，并符合相应的食品标准及有关规定；

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

### 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
外观	呈小块状或紧实的粒状	GB/T23776
色泽	红褐色	
滋味与气味	滋味醇厚，具有陈香与窰制的香味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

企业标准

S-

年 月

#### 4.3 理化指标

应符合表4的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g ≤	10.0	GB5009.3
总灰分, g/100g ≤	8.5	GB5009.4
水浸出物, g/100g ≥	28.0	GB/T8305
茶多酚, g/100g ≤	15	GB/T8313

#### 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

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中茶叶的规定。

#### 4.7 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、同一批投料、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。检验项目为感官、净含量、水分、灰分。

#### 5.4 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, 亦应进行型式检验:

- a) 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，允许用留样复检，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。

### 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

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，分类堆码整齐，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》。



刘德乾

备案单位主要负责人(签字)

2021年3月12日