

Q/JZH

南润俊仲号商贸有限公司企业标准

Q/JZH 0001 S—2021

俊仲号 普洱紧压茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 001 S— 2021
备案日期: 2021 年 5 月 8 日

云南省食品安
备案号: 532
备案日期:

2021 - 04 - 10 发布

2021 - 05 - 08 实施

南润俊仲号商贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的俊仲号 普洱紧压茶是以采摘的大叶种普洱茶鲜叶制成的晒青毛茶或渥堆发酵好熟散茶等为原料，经筛分、拣剔、蒸压成型、干燥工艺、包装等主要工艺加工制成。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》、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》的规定制定，制定，其中铅限量严于食品国家标准，其余指标根据产品实际情况制定。

本标准由南涧俊仲号商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：汪俊仲、周小非。

企业

年

俊仲号 普洱紧压茶

1 范围

本标准规定了俊仲号 普洱紧压茶的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以采摘的大叶种普洱茶鲜叶制成的晒青毛茶或渥堆发酵好熟散茶等为原料，经筛分、拣剔、蒸压成型、干燥工艺、包装等主要工艺加工制成的俊仲号 普洱紧压茶。

2 规范性引用文件

下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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 晒青毛茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 3.1.2 普洱熟散茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 质量要求

3.2.1 基本要求

应具有其自然品质特征，品质应正常，无劣变、无异味。味净，不含非茶类夹杂物，不得加入任何添加剂。

3.2.2 感官要求

普洱紧压茶(生)应符合表 1 的规定。

普洱紧压茶（生）感官要求

项 目	指 标	检验方法
感官	外形色泽墨绿，形状端正匀称，松紧适度，允许起层脱面，允许松散；洒面茶应包心不外露、内质香气清纯、滋味浓厚，汤色明亮，叶底肥厚黄绿。	GB/T 23776

普洱紧压茶（熟）应符合表 2 的规定。

普洱紧压茶（熟）感官要求

项 目	指 标	检验方法
感官	外形色泽红褐，形状端正、松紧适度、允许起层脱面，允许松散；洒面茶应包心不外露；内质汤色红浓明亮，香气独特陈香，滋味醇厚回甘，叶底红褐。	GB/T 23776

3.3 理化指标

应符合表 3 的规定。

理化指标

项 目		指 标		检验方法
		紧压茶（生茶）	紧压茶（熟茶）	
水分，g/100g	≤	13.0 ^a	12.5 ^a	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤	7.5	8.5	GB 5009.4
水浸出物，g/100g	≥	35.0	28.0	GB/T 8305
粗纤维，%	≤	--	15.0	GB/T 8310
茶多酚，mg/kg	≤	28.0	15.0	GB 8313
^a 净含量检验时计重水分分为 10.0%				

3.4 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4的要求。

安全指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12
农药残留限量	按 GB 2763 的规定执行。	

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 17403 的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 抽样

所抽样品应为同一批次的产品，抽样基数不少于30 kg，抽取样品1000g，样品分成 2 份， 1 份用于检验，1 份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经质量检验部门检验合格并签发检验合格证方可出厂。出厂检验项目：感官指标、净含量、水分、总灰分、茶多酚。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- 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) 出厂检验结果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。

4.5 判定规则

4.5.1 检验结果中有任一项不符合本标准要求的，可以用留样进行复检，以复检结果为准

4.5.2 在符合本标准的贮存条件下，普洱茶（生茶）感官品质及理化指标会向普洱茶（熟茶）紧压茶的方向转化，本标准3.2.2的感官品质和3.3中规定的茶多酚指标仅作为该产品出厂检验时的判定依据。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

原料、半成品和成品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。产品应离地、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。