

# Q/PJY

## 普洱景东樱桃源茶业有限公司企业标准

Q/PJY 0001 S—2020

代替 Q/PJY 0001 S-2017

云南省食品安全  
备案号: 5308  
备案日期: 2020

### 橄榄调味茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5308<sup>0058</sup> S- 2020  
备案日期: 2020 年 11 月 11 日

2020 - 11 - 02 发布

2020 - 11 - 11 实施

普洱景东樱桃园茶业有限公司

发 布

## 前 言

我厂生产的橄榄调味茶是采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、杀青、揉捻时加入适量的天然橄榄粉，经干燥、筛分、拼配、检验、包装等工艺加工生产制成。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。

本标准的安全性指标按照 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》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/PJY 0001 S-2017《橄榄茶》。

本标准由普洱景东樱桃源茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准的主要起草人：刘芳、袁衣春。

# 橄榄调味茶

## 1 范围

本标准规定了橄榄调味茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准生产的橄榄调味茶是采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、杀青、揉捻时加入适量的天然橄榄粉，经干燥、筛分、拼配、检验、包装等工艺加工生产制成。

企业标准

## 2 规范性引用文件

058S-20

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。

年 11 月

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准：

橄榄调味茶：大叶种茶树新梢的鲜叶嫩茎，经萎凋、杀青、揉捻时加入适量的天然橄榄粉，经干燥、筛分、整形、拼配、检验、包装等工艺加工生产制成的具有大叶种品种品质和天然野生橄榄风格的橄榄调味茶。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶：为云南大叶种茶，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物，并符合 GB 14456.2 标准规定。

4.1.2 橄榄粉：采用新鲜、无虫蛀、腐烂、无霉变的滇橄榄（余干子），经粉碎、晒干、过筛制成的干粉，并符合相应食品安全标准及有关规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关要求，不得使用非食品原料或辅料。

### 4.2 鲜叶的等级质量

应符合表1的规定。

表 1 鲜叶的等级质量

| 等 级 | 芽叶比例                           |
|-----|--------------------------------|
| 特 级 | 一芽一叶占 70%以上，一芽二叶占 30%以下。       |
| 一 级 | 一芽二叶占 70%以上，同等嫩度其他芽叶占 30%以下。   |
| 二 级 | 一芽二、三叶占 60%以上，同等嫩度其他芽叶占 40%以下。 |

续表 1 鲜叶的等级质量

|     |                                |
|-----|--------------------------------|
| 三级  | 一芽二、三叶占 50%以上，同等嫩度其他芽叶占 50%以下。 |
| 四级  | 一芽三、四叶占 70%以上，同等嫩度其他芽叶占 30%以下。 |
| 五 级 | 一芽三、四叶占 50%以上，同等嫩度其他芽叶占 50%以下。 |

4.3 感官要求

4.3.1 基本要求

具有橄榄调味茶正常的外形及固有的色、香、味，不得混有异种植物叶，不得含有任何添加剂，无异昧、无劣变。

4.3.2 感官品质特征

应符合表 2 的规定。

表 2 橄榄茶感官要求

| 级别 | 项目      |     |      |      |     |      |        |           | 检验方法               |
|----|---------|-----|------|------|-----|------|--------|-----------|--------------------|
|    | 外形      |     |      |      | 内质  |      |        |           |                    |
|    | 条索      | 整碎  | 净度   | 色泽   | 香气  | 滋味   | 汤色     | 叶底        |                    |
| 特级 | 肥嫩紧实有嫩苗 | 匀整  | 净    | 绿油润  | 嫩香  | 浓厚鲜爽 | 黄绿明亮   | 肥嫩软、匀齐绿明亮 | 按照 GB/T 23776 规定执行 |
| 一级 | 紧结有锋苗   | 匀整  | 尚净   | 绿润   | 清香  | 浓纯醇  | 黄绿、尚明亮 | 嫩匀、绿明亮    |                    |
| 二级 | 尚紧结     | 尚匀整 | 有嫩茎  | 绿尚润  | 尚清香 | 尚浓爽  | 黄绿、尚亮  | 嫩尚匀、绿亮    |                    |
| 三级 | 尚紧      | 尚匀整 | 稍有茎梗 | 尚绿润  | 纯正  | 醇和   | 黄绿稍明   | 尚嫩匀尚绿亮    |                    |
| 四级 | 稍松      | 尚匀  | 有茎梗  | 黄绿   | 平正  | 尚醇和  | 黄绿     | 稍有摊张、黄绿   |                    |
| 五级 | 稍粗松     | 尚匀  | 多梗朴  | 黄绿稍枯 | 稍粗  | 平和   | 黄稍暗    | 稍粗大 黄绿稍暗  |                    |

4.4 理化标准

应符合表 3 的规定。

表 3 理化标准

| 项目            | 指标  | 检验方法      |
|---------------|-----|-----------|
| 水分, g/100g ≤  | 8.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分, g/100g ≤ | 7.5 | GB 5009.4 |

4.5 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 ≤ | 1.6 | GB 5009.12 |

#### 4.6 农药残留量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.7 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规定的方法测定。

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.9 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

同一原料、同一工艺、生产的同一规格的产品为一批。

#### 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，由厂质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证得产品方可出厂，检验项目为：感官要求、水分、净含量。

#### 5.4 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次，项目为本标准全部项目，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料及生产、工艺有重大变化，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差异较大时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

该产品若检验项目中有任何一项不符合本标准，允许用留样复检，以复检结果为准。

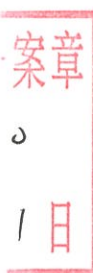
### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.1.2 产品外包装的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、干燥，必须无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装，混运。

### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。产品应隔墙、离地贮存于清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。

---

## 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)

刘芳

备案单位主要负责人 (签字)

2020年11月5日

2020年11月5日

