

Q/LGC

普洱澜沧古茶股份有限公司企业标准

Q/LGC 0005 S—2020

云南省食品
备案号: 53080064S-2020
备案日期: 2020年12月27日

晒青茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080064S-2020
备案日期: 2020年12月27日

2020-12-18 发布

2020-12-27 实施

普洱澜沧古茶股份有限公司 发布

前 言

我公司生产的晒青茶是以符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》要求的云南大叶种晒青毛茶为原料，经过筛分、拣剔、拼配、包装等精制工艺制成。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。

本标准由普洱澜沧古茶股份有限公司提出。

本标准由普洱澜沧古茶股份有限公司、国家普洱茶产品质量监督检验中心起草并解释。

本标准主要起草人：杜春峰、朱美宣、石艾灵、张云霞、龚敏、陈保、陶波、郎彬昆。



晒青茶

1 范围

本标准规定了晒青茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》要求的云南大叶种晒青毛茶为原料，经过筛分、拣剔、拼配、包装等工艺制成精制晒青茶。

2 规范性引用文件

本标准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 术语和定义

3.1 晒青茶

以符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》要求的云南大叶种晒青毛茶为原料，经过筛分、拣剔、拼配、包装等精制工艺制成晒青茶产品。

4 产品等级及实物标准样

4.1 产品等级

按照产品感官品质的不同，分为特级、一级、二级、三级、四级、五级6个级别。

4.2 实物标准样

产品的每一等级均设置实物标准样，为该品质的最低界限，每三年更换一次。实物标准样的制备按GB/T 18795的规定执行。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 晒青茶：应符合 GB/T 22111 中的规定。

5.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 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。

5.2 感官要求

晒青茶感官要求应符合表1的要求。

表1 晒青茶感官要求

级别	外形				条索				检验方法
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	肥嫩紧结显锋苗	匀整	深绿润白毫显露	净	清香浓长	浓醇回甘	黄绿明亮	肥嫩多芽绿黄明亮	GB/T 23776
一级	肥嫩紧实有锋苗	匀整	深绿润有白毫	稍有嫩茎	清香	浓醇	黄绿亮	柔嫩有芽绿黄亮	
二级	肥大紧实	匀整	深绿尚润	有嫩茎	清纯	醇和	黄绿尚亮	尚柔嫩绿黄尚亮	
三级	壮实	尚匀整	深绿带褐	稍有梗片	纯正	平和	绿黄	尚软绿黄	
四级	粗松	尚匀整	绿黄带褐	有梗朴片	稍粗	稍粗淡	绿黄稍暗	稍粗黄稍褐	
五级	粗松	欠匀整	带褐枯	梗朴片较多	粗	粗淡	黄暗	粗老黄褐	

5.3 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, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 7.5	GB 5009.4
粉末, g/100g	≤ 0.8	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥ 35.0	GB/T 8305
茶多酚, g/100g	≥ 18.0	GB/T 8313
注：茶多酚为参考指标		

5.4 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。

5.5 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

5.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.7 食品添加剂

应符合GB 2760的要求。

5.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于10kg，随机抽取1000g样品，样品分为2份，1份供检验用，1份备用。

6.3 出厂检验

每批产品都应经企业质检部门按本标准规定检验合格后，并附有检验合格证明方可出厂销售。产品的出厂检验项目为：感官、水分、粉末、净含量。

6.4 型式检验

正常情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验时，凡不符合出厂检验项目的产品，均判为不合格产品，不得出厂。

6.5.2 检验结果的全部项目均符合本标准规定的要求，判定为合格；检验结果中有任一项不合格时，则判定为不合格。

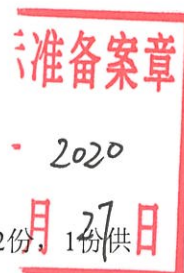
6.5.3 对检验结果有异议时，可进行复检。凡劣变、有污染、有异气味不合格的产品，均不得复检；其余项目不合格时，可对备样进行复检，也可按 GB/T8302 加倍取样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6.5.4 在符合本标准的贮存条件下，晒青茶的感官品质及理化指标会转化，本标准规定的感官指标（表1）为参考指标，仅作为该产品出厂检验时的判定依据。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。



7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 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，封口应严密、包装牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离墙、离地，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》。



2020 年 12 月 2 日

樊毅

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 12 月 2 日

