

Q/ZCX

镇沅县茶叶协会企业标准

Q/ZCX 0001 S—2020

镇沅千家寨普洱茶

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080055 S-2020
备案日期: 2020年 10月 20日

2020-10-10 发布

2020-10-20 实施

镇沅县茶叶协会 发布

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 产品类型、等级规格和实物标准样 3

 4.1 产品类型 3

 4.2 等级规格 3

 4.3 实物标准样 3

5 技术要求 3

 5.1 产地环境条件 3

 5.2 晒青茶要求 3

 5.3 加工技术要求 3

 5.4 生产要求 3

 5.5 加工工艺 4

6 质量要求 4

 6.1 基本要求 4

 6.2 感官品质要求 4

 6.3 理化指标 5

 6.4 卫生指标 5

 6.5 净含量 6

7 检验规则 6

 7.1 组批及抽样 6

 7.2 出厂检验 6

 7.3 型式检验 6

 7.4 判定规则 6

8 标志、标签、包装、运输、贮存 7

 8.1 标志、标签 7

 8.2 包装 7

 8.3 运输 7

 8.4 贮存 7

 8.5 保质期 7

附录 A（规范性附录） 晒青茶要求 8

附录 B（规范性附录） 实物标准样的制作 9

附录 C（规范性附录） 生产区域范围 10

附录 D（规范性附录） 农药残留 12

前 言

镇沅千家寨普洱茶是以本标准规定的生产区域范围内的云南大叶种晒青茶为原料,经过特定加工工艺制成,具有地域特色的普洱茶。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定,特制定企业标准作为镇沅彝族哈尼族拉祜族自治县茶叶协会企业会员单位组织生产、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》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》、NY/T 288-2018《绿色食品 茶叶》的规定制定,其中污染物限量严于食品安全国家标准的规定。

本标准附录A、B、C、D为规范性附录。

本标准由镇沅彝族哈尼族拉祜族自治县茶叶协会提出并解释。

本标准编制单位:国家普洱茶产品质量监督检验中心。

本标准的参与起草单位:镇沅彝族哈尼族拉祜族自治县茶叶协会、镇沅彝族哈尼族拉祜族自治县茶叶和特色生物产业发展中心、镇沅彝族哈尼族拉祜族自治县市场监督管理局、镇沅马邓马鞍山古茶园有限责任公司、镇沅彝族哈尼族拉祜族自治县金阳茶业有限公司、镇沅方氏老海棠古茶有限公司、云南省镇沅彝族哈尼族拉祜族自治县五一茶有限责任公司、镇沅县顺意茶业有限责任公司、镇沅年乌保吉茶业有限公司、镇沅太和甜茶有限公司、镇沅彝族哈尼族拉祜族自治县老海棠茶厂、镇沅迎春茶业有限公司、镇沅圣润茶业科技有限责任公司、镇沅千家寨印象农产品庄园有限公司、镇沅县苦聪山寨茶叶有限公司、镇沅胜达哀牢山农特产品有限公司、典尚茶业千家寨茶厂、镇沅源岭茶厂、镇沅彝族哈尼族拉祜族自治县砍盆箐生态茶叶专业合作社。

本标准主要起草人:王 俐、王金阳、方开明、李跃升、李永春、李大永、段 苹、李彦祥、何云春、陈艳萍、周 剑、罗厚有、康学忠、肖红兰、李 荣、陈宗良。

本标准适用于镇沅彝族哈尼族拉祜族自治县茶叶协会企业会员单位。

一
食
号:
期:
一

镇沅千家寨普洱茶

1 范围

本标准规定了镇沅千家寨普洱茶的生产区域范围、术语和定义、类型与等级、要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以镇沅千家寨普洱茶生产区域范围内的云南大叶种晒青茶为原料,采用特定的加工工艺制成,具有地域特色的普洱茶。

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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 3095 环境空气质量

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 β 型溶血性链球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB/T 5009.18 食品中氟的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶取样

GB/T 8305 茶 水浸出物的测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15618 土壤环境质量农用地土壤污染风险管控标准(试行)

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶

DB5308/T 51 生态普洱茶园(II类)普洱茶质量控制技术规范

DB5308/T 52 生态普洱茶园(I类)普洱茶质量控制技术规范

DB5308/T 53 普洱茶贮存技术规范

DB5308/T 57 栽培型古茶树及古茶园管护规范

DB5308/T 58 普洱茶加工技术规程

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局 [2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
《普洱市古茶树资源保护条例》

3 术语和定义

GB/T22111、GB/T 14487、DB5308/T 51、DB5308/T 52、DB5308/T 57、DB5308/T 58界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

栽培型古茶树

树龄达到一百年或一百年以上的栽培型茶树。

[DB5308/T 57-2020 定义 3.1]

3.2

古茶园

以栽培型古茶树为主体的茶园。

[DB5308/T 57-2020 定义 3.2]

3.3

生态茶园

以茶树作为生态系统中主要物种，按照社会、经济和生态效益协调发展要求，以生态学 and 经济学原理为指导，结合茶树生产规律，因地制宜的在园区合理配置同物种，配备完善相关设施，科学施肥，绿色防控，建设而成的生态系统稳定、可持续利用的茶园。

[GH/T 1245-2019, 定义3]

3.4

镇沅千家寨普洱茶

以镇沅千家寨普洱茶的生产区域范围内的云南大叶种晒青茶为原料，并在本标准规定的生产区域内采用特定的加工工艺制成，具有地域特色的普洱茶。

3.5

镇沅千家寨古茶园普洱茶

以镇沅千家寨普洱茶的生产区域范围内的古茶园云南大叶种晒青茶为原料，并在本标准规定的生产区域内采用特定的加工工艺制成，具有地域特色的普洱茶。

3.6

千家寨生态茶园普洱茶

以镇沅千家寨普洱茶的生产区域范围内的生态茶园云南大叶种晒青茶为原料，并在本标准规定生产区域内采用特定的加工工艺制成，具有地域特色的普洱茶。

4 产品类型、等级规格和实物标准样

4.1 产品类型

4.1.1 按照茶园类型分为：镇沅千家寨古茶园普洱茶、镇沅千家寨生态茶园普洱茶。

4.1.2 按照生产区域分为：镇沅千家寨茶区普洱茶、镇沅马邓茶区普洱茶、镇沅老海塘茶区普洱茶、镇沅茶山箐茶区普洱茶、镇沅老乌山茶区普洱茶、镇沅打笋山茶区普洱茶、镇沅砍盆箐茶区普洱茶、镇沅五一茶区普洱茶。

4.1.3 按照加工工艺及品质特征分为：镇沅千家寨普洱茶（生茶）、镇沅千家寨普洱茶（熟茶）。

4.1.4 按照外观形态分为：镇沅千家寨普洱茶（熟茶）散茶、镇沅千家寨普洱茶（生茶、熟茶）紧压茶。

4.2 等级规格

4.2.1 镇沅千家寨普洱茶（熟茶）散茶按品质特征分为特级、一级、三级、五级、七级、九级。

4.2.2 千家寨普洱茶（生茶、熟茶）紧压茶外形有：圆饼形、碗臼形、砖形、方形、柱形等多种形状和规格。

4.3 实物标准样

4.3.1 镇沅千家寨晒青茶

根据各级别的品质要求，逢双制作晒青茶实物标准样，每三年更换一次，各级标准样为该级别品质的最低界限。

4.3.2 镇沅千家寨普洱茶（熟茶）散茶

根据各级别的品质要求，逢单制作普洱茶（熟茶）散茶实物标准样，每三年更换一次，各级标准样为该级别品质的最低界限。

4.3.3 镇沅千家寨普洱茶（生茶、熟茶）紧压茶

不做实物标准样，由企业按加工工艺要求进行生产留存。

5 技术要求

5.1 产地环境条件

空气质量应符合GB 3095的规定；土壤质量应符合GB 15618的规定。

5.2 晒青茶要求

应符合附录A的要求。

5.3 加工技术要求

应符合GB/T 22111的要求。

5.4 生产要求

应符合 GB 14881的要求。

5.5 加工工艺

5.5.1 晒青茶

鲜叶摊放→杀青→揉捻→解块→日光干燥→包装。

5.5.2 普洱茶（生茶）

晒青茶精制→蒸压成型→干燥→包装。

5.5.3 普洱茶（熟茶）散茶

晒青茶后发酵→干燥→精制→包装。

5.5.4 普洱茶（熟茶）紧压茶

普洱茶（熟茶）散茶→蒸压成型→干燥→包装。

晒青茶精制→蒸压成型→干燥→后发酵→普洱茶（熟茶）紧压茶→包装。

6 质量要求

6.1 基本要求

品质正常，无劣变、无异味、洁净，不含非茶类夹杂物，不得加入任何添加剂。

6.2 感官品质要求

6.2.1 普洱茶（熟茶）散茶

镇沅千家寨普洱茶（熟茶）散茶感官品质应符合表1的规定。

表1 普洱茶（熟茶）散茶感官品质

级别	外 形				内 质				检验方法
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	紧细	匀整	红褐润显毫	匀净	陈香浓郁	浓醇甘爽	红艳明亮	红褐柔嫩	GB/T 22111 附录C
一级	紧结	匀整	红褐润较显毫	匀净	陈香浓厚	浓醇回甘	红浓明亮	红褐较嫩	
三级	尚紧结	匀整	褐润尚显毫	匀净带嫩梗	陈香浓纯	醇厚回甘	红浓明亮	红褐尚嫩	
五级	紧实	匀齐	褐尚润	尚匀稍带梗	陈香尚浓	浓厚回甘	深红明亮	红褐欠嫩	
七级	尚紧实	尚匀齐	褐欠润	尚匀带梗	陈香纯正	醇和回甘	褐红尚浓	红褐粗实	
九级	粗松	欠匀齐	褐稍花	欠匀带梗片	陈香平和	纯正回甘	褐红尚浓	红褐粗松	

6.2.2 普洱茶（生茶）紧压茶

镇沅千家寨普洱茶（生茶）紧压茶外形：色泽墨绿，形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面；

内质：香气清纯；滋味浓厚；汤色明亮；叶底肥厚黄绿。检验方法按照 GB/T 22111 附录 B 的规定。

6.2.3 普洱茶（熟茶）紧压茶

镇沅千家寨普洱茶（熟茶）紧压茶外形：色泽红褐，形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面；内质：香气独特陈香；滋味醇厚回甘；汤色红浓明亮；叶底红褐。检验方法按照 GB/T 22111 附录 C 的规定。

6.3 理化指标

6.3.1 镇沅千家寨普洱茶（生茶）紧压茶理化指标应符合表 2 的规定。

表2 普洱茶（生茶）紧压茶理化指标

项目		指标	检验方法
水分, g/100g	≤	13.0 ^a	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	7.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥	40.0	GB/T 8305
茶多酚 ^b , g/100g	≥	18.0	GB/T 8313
儿茶素 ^b , g/100g	≥	9.0	
^a 净含量检验时计重水分 为 10%;			
^b 茶多酚、儿茶素作为参考指标。			

6.3.2 镇沅千家寨普洱茶（熟茶）理化指标应符合表 3 的规定。

表3 普洱茶（熟茶）理化指标

项 目	指 标		检验方法
	散茶	紧压茶	
水分, g/100g	≤ 12.0 ^a	12.5 ^a	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 8.0	8.5	GB 5009.4
粉末, g/100g	≤ 0.8	—	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥ 28.0	28.0	GB/T 8305
粗纤维, g/100g	≤ 14.0	15.0	GB/T 8310
茶多酚, g/100g	≤ 15.0	15.0	GB/T 8313
^a 净含量检验时计重水分 10%。			

6.4 安全性指标

6.4.1 污染物限量

应符合 GB 2762 和表 4 的规定。

表4 污染物物限量

项目	指标	检验方法
铜(以 Cu 计), mg/kg	≤ 30	GB5009.13
氟化物(以F-计), mg/kg	≤ 200	GB/T 5009.18
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.12

6.4.2 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定，详见附录 D。

6.4.3 微生物指标

应符合表5的规定。

表5 微生物指标

项目	指标	检验方法
大肠菌群，MPN/100g≤	300	GB/T 4789.3
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、 GB 4789.10、GB 4789.11

6.5 净含量

应符合国家《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。

7 检验规则

7.1 组批及抽样

7.1.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一包装、同一规格、同一产品类型、同一生产周期内所产生的产品为一批。

7.1.2 抽样

根据 GB/T 8302 的规定进行。

7.2 出厂检验

每批产品均须经企业质检部门检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂，出厂检验项目分别为：

- 散茶：感官品质、水分、灰分、粉末、茶多酚、净含量。
- 紧压茶：感官品质、水分、灰分、茶多酚、净含量。

7.3 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次，型式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：

- 当原料、生产工艺有较大改变时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 产品停产半年以上，又恢复生产时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 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。

7.4.2 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。

7.4.3 对检验结果有异议时，可进行复检。凡劣变、有污染、有异气味和微生物指标不合格的产品，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/T 8302 加倍取样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

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

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装容器和材料应符合相应食品安全标准和有关规定。

8.2.2 封口应牢固、洁净、防潮，能保护茶叶品质，便于长期贮存。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁干燥、卫生、无异味、无污染。

8.3.2 运输时应防雨、防潮、防曝晒。

8.3.3 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

8.4.1 贮存条件应符合 DB5308/T 53 标准要求。

8.4.2 原料、辅料、半成品、产品应分开放置，不得混放。

8.4.3 产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

8.5 保质期

在符合本标准包装、运输、贮存条件下，适宜长期保存。

附 录 A
(规范性附录)
晒青茶要求

A.1 生产区域

镇沅千家寨普洱茶生产区域为镇沅县9个乡镇98个村组，包含8个茶区（千家寨茶区、马邓茶区、老海塘茶区、茶山箐茶区、老乌山茶区、打算山茶区、砍盆箐茶区、五一茶区）内的古茶园、生态茶园。

A.2 晒青茶

A.2.1 感官品质要求

镇沅千家寨晒青茶晒青茶感官品质应符合表A.1的规定。

表A.1 晒青茶感官品质

级别	外形				内质				检验方法
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	肥嫩紧结 芽显毫	绿润	匀整	稍有嫩茎	清香浓 郁	浓醇回 甘	黄绿清 净	柔嫩显 芽	GB/T 23776
二级	肥壮紧结 显毫	绿润	匀整	有嫩茎	清香尚 浓	浓厚	黄绿明 亮	嫩匀	
四级	紧结	墨绿润 泽	尚匀整	稍有梗片	清香	醇厚	绿黄	肥厚	
六级	紧实	深绿	尚匀整	有梗片	纯正	醇和	绿黄	肥壮	
八级	粗实	黄绿	尚匀整	梗片稍多	平和	平和	绿黄稍 浊	粗壮	
十级	粗松	黄褐	欠匀整	梗片较多	粗老	粗淡	黄浊	粗老	

A.2.2 理化指标

镇沅千家寨晒青茶理化指标应符合表A.2的规定。

表A.2 晒青茶理化指标

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	≥ 40.0	GB/T 8305
茶多酚, g/100g	≥ 18.0	GB/T 8313
儿茶素, g/100g	≥ 9.0	

A.2.3 安全性指标

镇沅千家寨晒青茶安全性指标应符合附录D的要求。

附 录 B
(规范性附录)
实物标准样的制作

B.1 晒青茶实物标准样的制作

- B.1.1 用于镇沅千家寨晒青茶的采摘、生产、加工、分级定等的对照样；
- B.1.2 按品质特征分为特级、二级、四级、六级、八级、十级；
- B.1.3 实物标准样的制作根据GB/T 18795茶叶标准样品制备技术条件执行。

B.2 镇沅千家寨普洱茶（熟茶）散茶实物标准样的制作

- B.2.1 用于镇沅千家寨普洱茶（熟茶）散茶的生产、加工、分级定等的对照样；
- B.2.2 按品质特征分为特级、一级、三级、五级、七级、九级；
- B.2.3 实物标准样的制作根据GB/T 18795茶叶标准样品制备技术条件执行。

附 录 C
(规范性附录)
生产区域范围

C.1 地理条件

镇沅县位于云南省西南部，普洱市北部，跨北纬23°34′~24°22′，东经100°21′~101°31′，地处哀牢山与无量山之间。最高海拔3165.9 米，最低海拔 780 米。镇沅县归属亚热带季风区内，地貌复杂，气候垂直差异突出，形成热带、亚热带、暖温带3种气候类型，具有典型的“立体气候”特点。年平均气温14.5℃~15.2℃，年降水量为1390~1502 毫米。森林植被良好，土壤肥沃，富含多种矿物质，通透性好，土壤为红壤和黄棕壤。

C.2 生产区域

镇沅千家寨普洱茶生产区域为镇沅县9个乡镇98个村组，包含8个茶区（千家寨茶区、马邓茶区、老海塘茶区、茶山箐茶区、老乌山茶区、打笋山茶区、砍盆箐茶区、五一茶区），见表C.1和图C.1。

表C.1 生产区域行政区划

序号	茶区	乡镇	村组、茶园
1	千家寨茶区	九甲（1个乡镇，8个村）	古茶园：和平、三台、果吉、九甲、勐真、文岗
			其他茶园：登高、甸坑
2	马邓茶区	者东、和平（2个乡镇，19个村）	古茶园：麦地、马邓、凹龙、学堂、光山、丫口
			其他茶园：樟盆、木厂、帮海、者铁、东洒、新村、新光、者整、新庄、者东、那壮、麻洋、那洛
3	老海塘茶区	田坝（1个乡镇，5个村）	古茶园：李家、瓦桥、田坝、胜利
			其他茶园：岔河
4	茶山箐茶区	田坝（1个乡镇，3个村）	古茶园：民平、三合
			其他茶园：联合
5	老乌山茶区	按板、振太、勐大（3个乡镇，20个村）	古茶园：罗家、文立、塘房、文怕、沙河、文蒙、大井
			其他茶园：那布、杏城、红星、宣河、安康、联盟、文牒、玉河、文腊、社区、小寨、文东、桂花甲
6	打笋山茶区	振太、勐大（2个乡镇，16个村）	古茶园：台头、山街、介牌、文平、文索、文兴
			其他茶园：焕习、文缅、长安、黄梨、兴隆、邦庆、秀山、太和、平和、英德
7	砍盆箐茶区	勐大（1个乡镇，16个村）	古茶园：文况、白水、大山
			其他茶园：库达、半坡、文夺、文卜、马台、西山、新街、文开、文来、文雷、南康、平掌、勐统
8	五一茶区	恩乐、按板、古城（3个乡镇，11个村）	古茶园：五一、民主
			其他茶园：平掌、复兴、磨庆、南京、文广、古城、桂海、新建、京联

附 录 D
(规范性附录)
农药残留

镇沅千家寨普洱茶农药残留见表D.1。

表D 1 农药残留要求

序号	项 目	指标要求 (mg/kg)		检测方法
		古茶园	生态茶园	
1	百草枯, mg/kg	<LOD	≤0.2	GB 2763
2	百菌清, mg/kg	<LOD	≤10	
3	苯醚甲环唑, mg/kg	<LOD	≤10	
4	吡虫啉, mg/kg	<LOD	≤0.5	
5	吡蚜酮, mg/kg	<LOD	≤2	
6	吡唑醚菌酯, mg/kg	<LOD	≤10	
7	丙溴磷, mg/kg	<LOD	≤0.5	
8	草甘膦, mg/kg	<LOD	≤1	
9	草铵膦, mg/kg	<LOD	≤0.5*	
10	虫螨腈, mg/kg	<LOD	≤20	
11	除虫脲, mg/kg	<LOD	≤20	
12	啉螨灵, mg/kg	<LOD	≤5	
13	敌百虫, mg/kg	<LOD	≤2	
14	丁醚脲, mg/kg	<LOD	≤5*	
15	啉虫脲, mg/kg	<LOD	≤10	
16	毒死蜱, mg/kg	<LOD	≤2	
17	多菌灵, mg/kg	<LOD	≤5	
18	呋虫胺, mg/kg	<LOD	≤20	
19	氟虫脲, mg/kg	<LOD	≤20	
20	氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯, mg/kg	<LOD	≤1	
21	氟氰戊菊酯, mg/kg	<LOD	≤20	
22	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐, mg/kg	<LOD	≤0.5	
23	甲胺磷, mg/kg	<LOD	≤0.05	
24	甲拌磷, mg/kg	<LOD	≤0.01	
25	甲基对硫磷, mg/kg	<LOD	≤0.02	
26	甲基硫环磷, mg/kg	<LOD	≤0.03*	
27	甲萘威, mg/kg	<LOD	≤5	
28	甲氧菊酯, mg/kg	<LOD	≤5	
29	克百威, mg/kg	<LOD	≤0.05	

续表D.1 农药残留要求

序号	项 目	指标要求 (mg/kg)		检测方法
		古茶园	生态茶园	
30	啶螨醚, mg/kg	<LOD	≤15	GB 2763
31	联苯菊酯, mg/kg	<LOD	≤5	
32	硫丹, mg/kg	<LOD	≤10	
33	硫环磷, mg/kg	<LOD	≤0.03	
34	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯, mg/kg	<LOD	≤15	
35	氯菊酯, mg/kg	<LOD	≤20	
36	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯, mg/kg	<LOD	≤20	
37	氯噻啉, mg/kg	<LOD	≤3*	
38	氯唑磷, mg/kg	<LOD	≤0.01	
39	醚菊酯, mg/kg	<LOD	≤50	
40	灭多威, mg/kg	<LOD	≤0.2	
41	灭线磷, mg/kg	<LOD	≤0.05	
42	内吸磷, mg/kg	<LOD	≤0.05	
43	氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯, mg/kg	<LOD	≤0.1	
44	噻虫胺, mg/kg	<LOD	≤10	
45	噻虫啉, mg/kg	<LOD	≤10	
46	噻虫嗪, mg/kg	<LOD	≤10	
47	噻螨酮, mg/kg	<LOD	≤15	
48	噻嗪酮, mg/kg	<LOD	≤10	
49	三氯杀螨醇, mg/kg	<LOD	≤0.2	
50	杀螟丹, mg/kg	<LOD	≤20	
51	杀螟硫磷, mg/kg	<LOD	≤0.5*	
52	水胺硫磷, mg/kg	<LOD	≤0.05	
53	特丁硫磷, mg/kg	<LOD	≤0.01	
54	西玛津, mg/kg	<LOD	≤0.05	
55	辛硫磷, mg/kg	<LOD	≤0.2	
56	溴氰菊酯, mg/kg	<LOD	≤10	
57	氧乐果, mg/kg	<LOD	≤0.05	
58	乙螨唑, mg/kg	<LOD	≤15	
59	乙酰甲胺磷, mg/kg	<LOD	≤0.1	
60	印楝素, mg/kg	<LOD	≤1	
61	茚虫威, mg/kg	<LOD	≤5	
62	莠去津, mg/kg	<LOD	≤0.1	
63	唑虫酰胺, mg/kg	<LOD	≤50	
64	滴滴涕 (DDT), mg/kg	<LOD	≤0.2	
65	六六六 (HCB), mg/kg	<LOD	≤0.2	

续表D. 1农药残留要求

序号	项 目	指标要求 (mg/kg)		检测方法
		古茶园	古茶园	
66	敌敌畏, mg/kg	<LOD	≤0.1	GB/T 5009.20
67	乐果, mg/kg	<LOD	≤0.1	
68	啉硫磷, mg/kg	<LOD	≤0.2	
其他农药残留, 参照国家现行标准执行; LOD 即为检测方法检出限; *为临时限量。				

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 10月 12日

备案单位主要负责人(签字)

李跃升

2020年 10月 12日

