

Q/PZW

普洱知味茶厂有限责任公司企业标准

Q/PZW 0002 S—2021

紧压茶

云南省食品安全
备案号: 53080047S-2021
备案日期: 2021年05月17日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080047S-2021
备案日期: 2021年05月17日

2021-05-17 发布

2021-05-26 实施

普洱知味茶厂有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的紧压茶是以云南大叶种晒青毛茶为原料，经后发酵、精制、压制成型、干燥、糯米香叶窨制（或不窨制）、包装等工艺制成的。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。

本标准由普洱知味茶厂有限责任公司提出并解释。

本标准由普洱知味茶厂有限责任公司、国家普洱茶产品质量监督检验中心起草。

本标准主要起草人：董竞敏、黄会淋、郑品群、陈保、陶波、王筱楠。

紧压茶

1 范围

本标准适用于以云南大叶种晒青毛茶为原料，经后发酵、精制、压制成型、干燥、糯米香叶窖制（或不窖制）、包装等工艺制成的。

2 规范性引用文件

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。

3 产品分类

根据工艺的不同分为：原味紧压茶、糯米香紧压茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 晒青茶原料：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.2 糯米香叶：应无劣变、无异味、无霉变且符合相应的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 感官要求

应符合表1的要求。

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	取适量样品，置于白色瓷盘内，在自然光下目视、鼻嗅，取适量样品冲泡后目视、鼻嗅、口尝。
色泽	红褐色	
滋味与气味	滋味醇厚，陈香独特	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

全企业标准
3004/S-20
21年05月1

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g ≤	12.5 ^a	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	8.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g ≥	28.0	GB/T 8305
茶多酚, g/100g ≤	15	GB/T 8313
净含量检验时计重水分10.0%		

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

应符合GB 2763的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程中的卫生要求

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。

5.2 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。

5.3 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、净含量、水分。

5.4 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。

5.5 判定规则

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

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

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

6.1.2 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，封口应严密、包装牢固。

6.3 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。

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。



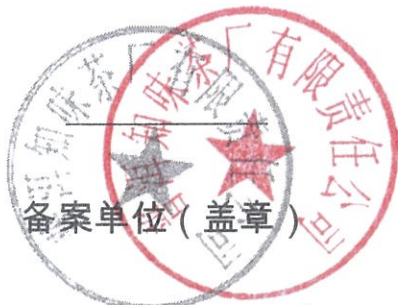
备案单位承诺书

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》。



2021 年 5 月 10 日

郑晶群

备案单位主要负责人(签字)

2021 年 5 月 10 日

