

Q/PLL

云南林老根茶业有限公司企业标准

Q/PLL 0002 S—2021

紧压茶

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308002/S-2021
备案日期: 2021年02月26日

2021-02-26 发布

2021-03-06 实施

云南林老根茶业有限公司 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、压制、再经过糯米香叶、橘皮、茉莉花、菊花、大枣等植物干品窰制（或不窰制）、干燥、分级、精选、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。

本标准由云南林老根茶业有限公司提出。

本标准由云南林老根茶业有限公司、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：林建锋、汤妃华、阮文辉、刘招伶、陈保、陶波、王筱楠。

紧压茶

1 范围

本标准规定了紧压茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以云南大叶种晒青毛茶为原料，经后发酵、压制、再经过糯米香叶、橘皮、茉莉花、菊花、大枣等植物干品窈制（或不窈制）、干燥精选、包装等工艺制成的紧压茶。

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 术语和定义

选用云南大叶种晒青毛茶为原料，经后发酵、压制、再经过糯米香叶、橘皮、茉莉花、菊花、大枣等植物干品窈制（或不窈制）、干燥、精选、包装等工艺制成的紧压茶，又名茶化石，碎银子。

4 产品分类

4.1 按照加工工艺不同产品可分为：原味紧压茶、调味紧压茶。

4.1.1 原味紧压茶：云南大叶种晒青毛茶→后发酵→压制→干燥→精选→包装。

4.1.2 调味紧压茶：云南大叶种晒青毛茶→后发酵→压制→干品窈制→干燥→精选→包装。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜晒青茶原料：应符合 GB/T 22111 的规定。

5.1.2 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

5.1.3 糯米香叶、橘皮、茉莉花、菊花：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。

5.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.5 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

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	原味紧压茶	调味紧压茶	
外观	呈小块状或颗粒状固体		取适量的样品置于一洁净的白色瓷盘内,在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观;再取适量的样品冲泡后,目视、鼻嗅、口尝。
色泽	褐红色		
滋味与气味	滋味醇厚,陈香独特	滋味醇厚,具有陈香与窖制的香味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

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 ≤	8.5	GB 5009.4
茶多酚, g/100g ≤	15.0	GB/T 8313
水浸出物, g/100g ≥	28.0	GB/T 8305

5.4 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

5.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.6 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。

5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

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

每批产品都必须经企业质检部门按本标准规定检验合格后，并随附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。

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

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。

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）

2021 年 01 月 30 日

李红飞

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 01 月 30 日

