

Q/YMY

曲靖市裕民园经贸有限公司企业标准

Q/YMY 0001S—2021

代替 Q/YMY 0001S-2018

烤茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030083 S-2021
备案日期: 2021年 07月 10日

云
备
备

2021-07-01 发布

2021-07-10 实施

曲靖市裕民园经贸有限公司 发布

前 言

我厂生产的烤茶是以绿茶为原料，经烘烤、分选、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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》和 GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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/YMY 0001S—2018《烤茶》。

本标准由曲靖市裕民园经贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘大妹。

省食品安

号: 530

日期:

烤茶

1 范围

本标准规定了烤茶的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。
本标准适用于以绿茶为原料，经烘烤、分选、包装等工艺加工制成的烤茶。

2 规范性引用文件

本标准中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

根据产品品质的不同分为：特级、一级、二级、三级。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 的规定。

4.1.2 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
特级	茎芽茶，黄而不糊，不涩，不苦，回味甜。	GB/T 23766
一级	一芽两叶，稍苦，稍涩，稍带甜味。	
二级	一芽三叶，稍苦，稍涩，稍带甜味。	
三级	一芽三叶或四叶，稍苦，稍涩，稍带甜味。	

4.3 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	≤ 7.0	GB/T 8304
水浸出物, g/100g	≥ 32.0	GB/T 8305
总灰分, g/100g	≤ 7.0	GB/T 8306
粗纤维, g/100g	≤ 14.0	GB/T 8310
粉末, g/100g	≤ 3.0	GB/T 8311
稀土, mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.94

4.4 污染物限量

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的要求。

表 3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12

4.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 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 批组

以同一批投料、同一工艺、同一生产周期内生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样和样品制备

按照 GB/T 8302 规定取样，按照 GB/T 8303 规定的制备样品。

5.3 出厂检验

标准备
3-
月

产品应经公司质检部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按照相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验为每半年进行一次，型式检验项目为本标准要求的所有项目，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 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) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中有任何一项不合格时，可以从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》等有关规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；搬运时应轻拿轻放；运输产品时应防雨、防潮、防洒；禁止与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好的场所，有防潮、防蝇、防鼠设施。不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，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》。



刘银

备案单位主要负责人（签字）

2021年6月