

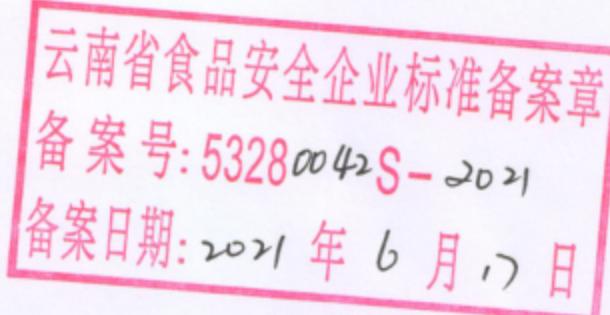
**Q/MYL**

# 勐海雨林古茶坊茶叶有限责任公司企业标准

Q/MYL 0004 S—2021

代替 Q/ MYL 0004 S-2018

## 雨林古树普洱茶



2021-06-17 发布

2021-06-17 实施

勐海雨林古茶坊茶叶有限责任公司 发布

## 前 言

我公司生产的雨林古树普洱茶是以符合《云南省西双版纳傣族自治州古茶树保护条例》划定的古树普洱茶鲜叶为原料，经过摊放、杀青、揉捻、日光干燥、精制、发酵（或不发酵）、蒸压成型（或不蒸压）、解散（或不解散）、干燥、包装特定的加工工艺制成的。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/MYL 0004 S-2018《雨林古树普洱茶》

本标准由勐海雨林古茶坊茶叶有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：燕勇、陈保、姜东华。

# 雨林古树普洱茶

## 1 范围

本标准规定了雨林古树普洱茶的术语和定义、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《云南省西双版纳傣族自治州古茶树保护条例》划定的古树普洱茶鲜叶为原料，经过摊放、杀青、揉捻、日光干燥、精制、发酵（或不发酵）、蒸压成型（或不蒸压）、解散（或不解散）、干燥、包装工艺制成的雨林古树普洱茶。

## 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 术语和定义

### 3.1 普洱茶

以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经过摊放、杀青、揉捻、解块、日光干燥、精制、发酵（或不发酵）、蒸压成型（或不蒸压）、解散（或不解散）、干燥、包装特定的加工工艺制成的。

## 4 产品分类

4.1 根据加工工艺的不同分类；

4.2 普洱茶（生茶）根据原料不同分为：芽型、芽叶型、多叶型。

a) 芽型：采用本标准规定的芽型鲜叶原料加工制成的普洱茶。

b) 芽叶型：采用本标准规定的芽叶型鲜叶原料加工制成的普洱茶。

c) 多叶型：采用本标准规定的多叶型鲜叶原料加工制成的普洱茶。

4.3 普洱茶（熟茶）按品质特征分为特级、一级至十级共 11 个等级。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜叶：采自云南省符合《云南省西双版纳傣族自治州古茶树保护条例》划定的古茶树的新梢，不得混入来自规定范围外茶园的鲜叶，不得掺入含杂质以及品质劣变的鲜叶，应保持芽叶完整、新鲜、洁净、无污染和无其他非茶类杂物，并应符合相应的食品标准及有关规定。

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。

5.1.4 鲜叶原料要求应符合表1的规定。

表1 鲜叶原料要求

类型	芽叶比例
芽型	芽头占90%以上，一芽一叶初展小于10%
芽叶型	一芽一叶占90%以上，一芽二叶初展小于10%
多叶型	一芽二、三叶占70%大于

## 5.2 感官要求

### 5.2.1 普洱茶（生茶）紧压茶

应符合表2的规定。

表2 普洱茶（生茶）紧压茶感官要求

项 目	要 求			检验方法
	芽型	芽叶型	多叶型	
色泽	黄绿	绿润	墨绿	GB/T 22111中附录B
外形	松紧适度、平滑、整齐、端正、厚薄均匀、不起层掉面、纹理清晰			
汤色	黄绿清净	黄绿明亮	绿黄	
香气	清香馥郁	清香浓郁	清香尚浓	
滋味	浓醇回甘	浓醇回甘	浓厚	
叶底	嫩显芽	肥厚嫩匀	肥厚	

### 5.2.2 普洱茶（生茶）散茶

应符合表3的规定。

表3 普洱茶（生茶）散茶感官品质

项 目	要 求			检验方法
	芽型	芽叶型	多叶型	
条索	紧结	肥嫩紧结	肥壮紧结	GB/T 23776
色泽	润	绿润	墨绿润	
整碎	匀整	匀整	匀整	
净度	匀净	匀净	匀净	
香气	清香馥郁	清香浓郁	清香尚浓	
滋味	浓醇回甘	浓醇回甘	浓厚	
汤色	黄绿清净	黄绿明亮	绿黄	
叶底	嫩显芽	肥厚嫩匀	肥厚	

### 5.2.3 普洱茶（熟茶）紧压茶

应符合表4的规定。

表4 普洱茶(熟茶)紧压茶感官品质

项 目	要 求	检 验 方 法
外形	外形色泽红褐, 形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面; 洒面茶应包心不外露	GB/T 22111中 附录B
汤色	红浓明亮	
香气	陈香独特	
滋味	醇厚回甘	
叶底	红褐	

#### 5.2.4 普洱茶(熟茶)散茶

应符合表5的规定。

表5 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	

#### 5.3 理化指标

应符合表6的规定。

表6 理化指标

项 目	指 标				检 验 方 法
	(生茶)紧压茶	(生茶)散茶	(熟茶)紧压茶	(熟茶)散茶	
水分, g/100g $\leq$	13.0 <sup>a</sup>	10.0	12.5 <sup>a</sup>	12.0 <sup>a</sup>	GB 5009.3
总灰分, g/100g $\leq$	7.5	7.5	8.5	8.0	GB 5009.4
粉末, g/100g $\leq$	—	0.8	—	0.8	GB/T 8311
水浸出物, g/100g $\geq$	35.0	35.0	28.0	28.0	GB/T 8305
茶多酚 <sup>b</sup> , g/100g	$\geq 20$	$\geq 20$	$\leq 15$	$\leq 15$	GB/T 8313
净含量检验时计重水分10.0%; b 茶多酚指标仅作为该产品出厂时的判定依据。					

#### 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7的规定。

表7 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	4.0	GB 5009.12

## 5.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 5.6 微生物指标

应符合表8的规定。

表8 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
大肠菌群, MPN/100g	≤ 300	GB/T 4789.3-2003
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

## 5.7 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。

## 5.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶叶的规定。

## 5.9 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：感官品质、水分、灰分、茶多酚、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

检验结果中,微生物指标有一项不合格判该批产品不合格,其它指标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 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 6月 16 日

樊雨露

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 6 月 16 日