

Q/XGT

云南下关沱茶（集团）股份有限公司企业标准

Q/XGT 0016 S—2020

代替 Q/XGT 0016 S-2017

下关紫娟茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0061 S- 2020
备案日期: 2020 年 11 月 10 日

云南省食品安全
备案号: 532
备案日期:

2020-11-01 发布

2020-11-16 实施

云南下关沱茶（集团）股份有限公司 发布

前 言

我公司生产的紫娟茶，是以云南大叶群体种中的紫娟茶树品种制成的晒青毛茶为原料，经过筛制、拣剔、拼配、蒸压定型、干燥、包装等工艺制成。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》，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是按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标按《茶叶生产许可证审查细则（2006版）》及产品实际制定。

本标准代替Q/XGT 0016 S-2017《下关紫娟茶》。

本标准由云南下关沱茶（集团）股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈国风、褚九云、蒲松涛、陈辉、段启雷、周春娥、罗成荣、贺洁、彭绍华、杨欢、戴臻、段聪。

企业
S
年

下关紫娟茶

1 范围

本标准规定了下关紫娟茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于云南大叶群体种的紫娟茶树品种制成的晒青毛茶为原料，经过筛制、拣剔、拼配、蒸压定型、干燥、包装等工艺制成的下关紫娟茶。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 原料要求：以紫娟茶树品种制成的大叶种晒青毛茶应无劣变，无异味，无霉变，不添加任何人工合成的化学物质和香味物质，感官品质应符合表1要求。

表1 感官要求

外 形				内 质			
条索	整碎	色泽	净度	香气	汤色	滋味	叶底
紧结	匀整	紫、乌润	有嫩茎	纯正	紫色	浓爽醇厚	靛青

3.1.2 其它原辅料：应符合相关食品安全标准和要求，不得使用非食品用原辅料。

3.2 感官指标

应符合表2的要求

表2 感官要求

项 目	要求	检验方法
组织形态	松紧适度，无起层脱面	GB/T 23776
色泽	色泽基本均匀一致	
香气	纯正	
滋味	浓醇	
汤色	紫色	

3.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 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 ≤	8.0	GB 5009.4
水浸出物, g/100g ≥	35.0	GB/T 8305
茶梗, g/100g ≤	3.0	GB/T 9833.1 附录 B
非茶类夹杂物, g/100g ≤	0.2	

注: ^a净含量检验时计重水分 为 10.0%

3.4 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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅, mg/kg ≤	4.0	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

农药残留应符合GB 2763的规定。

3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070 的规定进行检验。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前,由本厂检验室进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂,检验项目为感官要求、净含量、水分、灰分。

4.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，也要进行型式检验。

- a) 在原料、工艺、配方有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 设备大修或停产半年以上又恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验时。

4.5 判定规则

4.5.1 检验结果全部符合本标准规定的要求，则判定该批产品合格。检验结果中若有一项不合格时，可以用留样复检，以复检结果为准。

4.5.2 在符合本标准的贮存条件下，该产品的感官指标会发生转化，本标准 4.2 规定的感官指标仅作为该产品出厂检验时的判定依据。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签、标识应符合 GB 7718 的规定。

5.1.2 产品的外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥；严禁与有毒、有害、有异臭味、易污染的物品混装、混运，装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；仓库内产品，按不同品种分别堆码整齐，堆放应离地，隔墙。