

Q/LGC

普洱澜沧古茶股份有限公司企业标准

Q/LGC 0003 S—2020

茶树花

云南省食品安全
备案号: 5308
备案日期: 2020

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308⁰⁰³⁵ S- 2020
备案日期: 2020 年 06 月 24 日

2020 - 06 - 15 发布

2020 - 06 - 24 实施

普洱澜沧古茶股份有限公司 发布

前 言

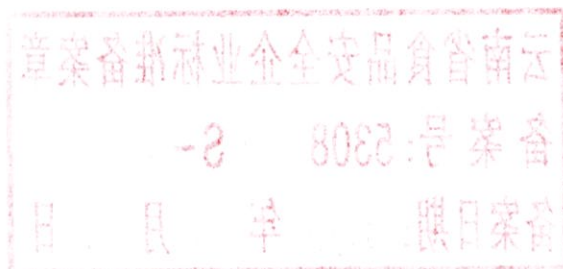
我公司生产的茶树花是以茶树鲜花为原料，经精选、杀青、干燥、包装等工艺制成的（仅用于冲泡）。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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。

本标准由普洱澜沧古茶股份有限公司提出。

本标准由普洱澜沧古茶股份有限公司、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：杜春峰、朱美宣、石艾灵、周艳萍、龚敏、陈保、陶波、郎彬昆。



茶树花

1 范围

本标准规定了茶树花的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以茶树鲜花为原料，经精选、杀青、干燥、包装等工艺制成的茶树花（仅用于冲泡）。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 茶树鲜花：每年 10 月～次年 2 月在茶树花开放季节采摘含苞待放或刚刚盛开的茶树花，茶树鲜花应无虫害、病害，花瓣完整。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 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。

3.2 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	具有该产品应有的形态	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。
汤色	具有该品种固有的正常色泽，色泽基本均匀一致	
滋味与气味	具有该品种特有的气味和滋味，口感鲜爽、浓醇，无霉变、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 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 ≤	13.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	10.0	GB 5009.4

3.4 污染物限量

企业标准
Q/LGC 0003 S-2020
2020年 06月

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	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 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。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

3.8 生产加工过程中的卫生要求

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。

4.2 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600g样品，样品分为2份，1份供检验用，1份备用。

4.3 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。

4.4 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：

- 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

4.5 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。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

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

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

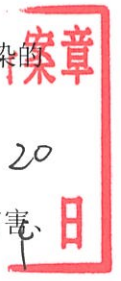
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口应严密、包装牢固。

5.3 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。

5.4 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。



草
日

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）

2020 年 5 月 24 日

蔡取

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 5 月 24 日

