

Q/YSD

云南松德生物科技开发有限公司企业标准

Q/YSD 0002 S—2021

紧压茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010365 S-2021
备案日期: 2021年08月10日

云南
备案
备案

2021-08-10 发布

2021-08-12 实施

云南松德生物科技开发有限公司

发布

前 言

我公司生产的紧压茶是以红茶或白茶为原料，经筛分、拣剔、渥堆、拼配、蒸汽压制定型、干燥、成品包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南松德生物科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：普文伟。

省食品
号: 53
日期:

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、运输及贮存。

本标准适用于紧压茶是以红茶、白茶为原料，经筛分、拣剔、渥堆、拼配、蒸汽压制定型、干燥、成品包装等工艺制成紧压茶。

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 产品分类

按原辅料和成型工艺不同的不同分为：红茶紧压茶、白茶紧压茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.1.2 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的玻璃杯或烧杯中，加入200mL沸水，用玻璃棒轻轻搅拌溶解，待茶膏（粉）完全溶解于水中，目测茶汤色泽，溶解性及有无杂质，鼻嗅、口尝其滋味。
性 状	具有本产品的自然品质特征，多种形状	
汤 色	具有本产品应有的汤色	
杂 质	洁净、干燥、无虫蛀、无霉变，无夹杂物	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

安全企
01
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%)	≤ 12.0 (计重水分为 10.0%)	GB 5009.3
总灰分/(%)	≤ 8.5	GB 5009.4
水浸出物/(%)	≥ 28.0	GB/T 8305
粗纤维/(%)	≤ 15.0	GB/T 8310
茶多酚/(%)	≤ 15.0	GB/T 8313

4.4 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 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法检测。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂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 中茶制品的规定。

4.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样基数不少于10kg，抽取600g样品（分装为6个独立包装），分为两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

标准备

S-

月

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，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，全部指标检验合格，即判定该产品合格，有任一项不合格，可对留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；
- 6.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

6.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。



承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（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《中华人民共和国食品安全法》。

郎蕾蕾

备案单位主要负责人（签字）：

备案单位（盖章）：

2021年7月30日

2021年7月30日