

Q/YJR

云南玖冉茶业有限公司企业标准

Q/YJR 0006 S—2022

普洱茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010061 S- 2022

备案日期: 2022 年 03 月 02 日

2022-02-28 发布

2022-03-02 实施

云南玖冉茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的普洱茶是以茶树鲜叶为原料，经摊青、杀青、揉捻、解块、日光干燥、精制、发酵（或不发酵）、拼配（或不拼配）、蒸压成型（或不蒸压）、解散（或不解散）、干燥、包装等工艺加工而成。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》的规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》制定，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。

本标准由云南玖冉茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：轩界威

省
号
日期

普洱茶

1 范围

本标准规定了普洱茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以茶树鲜叶为原料，经摊青、杀青、揉捻、解块、日光干燥、精制、发酵（或不发酵）、拼配（或不拼配）、蒸压成型（或不蒸压）、解散（或不解散）、干燥、包装等工艺加工而成的普洱茶。

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 产品分类

按加工工艺及品质特征分为普洱茶（熟茶）、普洱茶（生茶）。按外观形态分为普洱散茶（熟茶）、普洱散茶（生茶）、普洱紧压茶（熟茶）、普洱紧压茶（生茶）、普洱袋泡茶（熟茶或生茶）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 茶树鲜叶：应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染，不得混入非茶类及劣变的鲜叶。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

4.2.1 普洱茶散茶（生茶）应符合表 1 规定。

表1 普洱茶散茶（生茶）感官要求

级别	要求								检验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	肥嫩紧结显锋苗	匀整	净	深绿润白毫显露	清香浓长	浓醇回甘	黄绿明亮	肥嫩多芽绿黄明亮	GB/T 23776
一级	肥嫩坚实有锋苗	匀整	稍有嫩茎	深绿润有白毫	清香	浓醇	黄绿亮	柔嫩有芽绿黄亮	

(续) 普洱茶散茶(生茶)感官要求

(续) 普洱茶散茶 (生茶) 感官要求									检验方法
级别	要求								
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
二级	肥大坚实	匀整	有嫩茎	深绿尚润	清纯	醇和	黄绿尚亮	尚柔嫩 绿黄尚亮	GB/T 23776
三级	壮实	尚匀整	稍有梗片	深绿带褐	纯正	平和	绿黄	尚软绿黄	
四级	粗实	尚匀整	有梗朴片	绿黄带褐	稍粗	稍粗淡	绿黄稍暗	稍粗黄 稍褐	
五级	粗松	欠匀整	梗朴片较多	带褐枯	粗	粗淡	黄暗	粗老黄褐	

4.2.2 普洱茶散茶(熟茶)应符合表2规定

表2 普洱茶散茶(熟茶)感官要求

级别	要求								检验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
宫廷	紧直秀嫩	金黄芽毫特多	匀整	无杂梗	陈纯浓郁	醇浓润滑	红艳油亮	猪肝色嫩芽匀亮	GB/T 22111 附录 C
特级	紧结	显金黄毫	匀整	稍有嫩茎	陈纯浓郁	醇浓润滑	红艳油亮	猪肝色嫩匀有芽	
一级	紧结	褐红显芽毫	匀整	稍有嫩茎	陈纯浓郁	醇浓滑口	红浓油亮	猪肝色嫩匀有芽	
三级	肥嫩紧结	褐红稍显芽毫	匀整	稍有嫩茎	陈香浓郁	浓厚	红浓油亮	猪肝色嫩匀有芽	
五级	肥壮稍紧	褐红调匀	匀整	有嫩梗	陈香浓郁	醇厚	红浓明亮	猪肝色尚柔嫩匀亮	
七级	肥壮稍紧	褐红调匀	匀整	稍有嫩梗	浓纯	醇厚	紫红明亮	猪肝色，粗壮匀亮	
九级	肥壮欠紧	褐红尚调匀	尚匀整	稍有嫩片	纯正	醇和	深红	猪肝色，粗老欠匀	
茶头	发酵过程中结成的块、索				纯正	醇厚	红浓	猪肝色尚柔嫩欠匀	

4.2.3 普洱茶紧压茶(生茶、熟茶)感官要求。

普洱茶紧压茶(生茶): 外形色泽墨绿; 形状端正匀称、压制松紧适度、不起层脱面; 分洒面、包心的茶, 包心不外露; 香气清纯持久, 滋味醇醇回甘, 汤色绿黄明亮, 叶底肥厚黄经或黄褐

普洱茶紧压茶(熟茶): 外形色泽红褐; 形状整齐、端正、匀称、各部分厚薄均匀、松紧适度、不起层脱面; 分洒面、包心的茶, 包心不外露; 香气独特陈香, 滋味醇厚回甘, 汤色红浓明亮, 叶底猪肝色。

4.2.4 袋泡茶(生茶、熟茶)形态要求。

袋泡茶（生茶、熟茶）滤袋外形完整，冲泡后不溃破，不漏茶。

4.3 理化指标

4.3.1 普洱茶（熟茶）理化指标应符合表3的规定。

表3 普洱茶（熟茶）理化指标

项 目	指 标			检验方法
	散茶	紧压茶	袋泡茶	
水分（质量分数），% ≤	12.0 ^a	12.5 ^a	12.0 ^a	GB 5009.3
灰分（质量分数），% ≤	7.5	8.0	8.0	GB 5009.4
粉末（质量分数），% ≤	0.8	—		GB/T 8311
水浸出物（质量分数），% ≥	30.0			GB/T 8305
粗纤维（质量分数），% ≤	14.0	15.0	14.0	GB/T 8310

^a注：净含量检验时计重水分分为 10.0%。

4.3.2 普洱茶（生茶）理化指标应符合表4的规定。

表4 普洱茶（生茶）理化指标

项 目	指 标			检验方法
	散茶	紧压茶	袋泡茶	
水分（质量分数），% ≤	12.0 ^a	13.0 ^a	12.0 ^a	GB 5009.3
灰分（质量分数），% ≤	7.0	7.5	7.5	GB 5009.4
粉末（质量分数），% ≤	0.8	—		GB/T 8311
水浸出物（质量分数），% ≥	40.0			GB/T 8305
粗纤维（质量分数），% ≤	12.0	13.0	12.0	GB/T 8310

^a注：净含量检验时计重水分分为 10.0%。

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5的规定。

表5 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 微生物限量

应符合GB/T 22111的规定。

4.7 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规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 有关规定。

4.8.2 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.9 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 组批

同一班次、同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样方法按GB/T 8302的规定。样品数量为1000g。对单块质量在500g以上的紧压茶应抽取2块。样品分成2份，1份检验，1份备用。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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，若有任一指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品安全标准的规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。产品堆放应离地、离墙。

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）均是真实，并符合《食品安全法》等要求，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》。

云南玖冉茶业有限公司

备案单位（盖章）：

2022年2月18日

轩界威

备案单位主要负责人（签字）：

2022年2月18日