

Q/CSC

勐海陈升茶业有限公司企业标准

Q/CSC 0004 S—2021

代替 Q/CSC 0004 S-2018

福元昌普洱茶

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5328⁰⁰³¹ S-2021
备案日期: 2021年 5月 25日

2021 - 05 - 25 发布

2021 - 05 - 25 实施

勐海陈升茶业有限公司

发布

前 言

我公司生产的福元昌普洱茶是以西双版纳州勐腊易武乡采摘的茶叶鲜叶为原料，经风选、筛分、发酵（或不发酵）、拣剔、拼配、蒸压成型（或不蒸压成型）、干燥、包装工艺制成。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、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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》，GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》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/CSC 0004 S-2018《福元昌普洱茶》

本标准由勐海陈升茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈柳斌、温铁流

福元昌普洱茶

1 范围

本标准规定了福元昌普洱茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以西双版纳州勐腊易武乡采摘的茶叶鲜叶为原料，经风选、筛分、发酵（或不发酵）、拣剔、拼配、蒸压成型（或不蒸压成型）、干燥、包装工艺制成。

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

- 3.1.1 按加工工艺及品质特征分为：福元昌普洱茶生茶、熟茶。
- 3.1.2 按外观形态分为：散茶、紧压茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 晒青毛茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料

4.2 感官品质

4.2.1 普洱茶（熟茶）散茶

普洱茶（熟茶）散茶按感官指标分为特级、一级、三级、五级、七级、九级。应符合表 1 的规定。

表1 普洱茶（熟茶）散茶感官要求

级别	要求								检验方法
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	紧细	红褐润显毫	匀整	匀净	陈香浓郁	浓醇甘爽	红艳明亮	红褐柔嫩	GB/T 23766
一级	紧结	红褐润较显毫	匀整	匀净	陈香浓郁	浓醇回甘	红浓明亮	红褐较嫩	
三级	尚紧结	褐润尚显毫	匀整	匀净	陈香浓郁	醇厚回甘	红浓明亮	红褐尚嫩	
五级	紧实	褐尚润	匀齐	匀净带嫩梗	陈香尚浓	浓厚回甘	深红明亮	红褐欠嫩	
七级	尚紧实	褐欠润	尚匀齐	尚匀带梗	陈香纯正	纯和回甘	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	

4.2.2 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
色泽	墨绿油润	GB/T 23766
外形	松紧适度、平滑、整齐、端正、厚薄匀称、不起层掉面、纹理清晰	
汤色	黄绿明亮	
香气	香气纯正、暗香气足	
滋味	滋味浓烈、甜爽、醇厚甘甜	
叶底	叶底饱满、油润均匀	

4.2.3 普洱茶（熟茶）紧压茶

应符合表3的规定。

表3 普洱茶（熟茶）紧压茶感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	红褐油润	GB/T 23766
外形	松紧适度、平滑、整齐、端正、厚薄匀称，不起层掉面，纹理清晰	
汤色	红浓明亮	
香气	香气纯正、醇香浓厚	
滋味	滋味丝滑、醇厚回甘	
叶底	叶底饱满、油润较嫩	

4.3 理化指标

4.3.1 普洱茶（生茶）的理化指标

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
水分, g/100g ≤	10.0	GB/T 8304
总灰分, g/100g ≤	7.5	GB/T 8306
水浸出物, g/100g ≥	40.0	GB/T 8305

4.3.2 普洱茶（熟茶）理化指标

应符合表5的规定。严于食品安全国家标准的指标应符合表5的要求。

表5 普洱茶（熟茶）理化指标

项目	指标		检验方法
	散 茶	紧压茶	
水分, g/100g ≤	10.0	12.0	GB/T 8304

总灰分, g/100g	≤	7.5	GB/T 8306
水浸出物, g/100g	≥	28.0	GB/T 8305

4.4 污染物限量

应符合表6的规定。

表6 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	2.0	GB 5009.12

4.5 微生物指标

应符合GB/T 22111的规定。

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 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》的要求，按JJF 1070规定的方法进行检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶叶的规定。

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

以同一品种的配料、同一投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

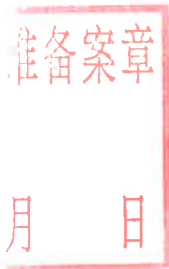
从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于30 kg，抽取样品1000 g。样品分成二份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经公司质检部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官品质、净含量、水分、总灰分。

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，亦应进行型式检验：



- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时;
- b) 停产半年以后再重新恢复生产时;
- 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

检验结果中微生物指标有任一项不符合本标准要求的, 判该批产品为不合格。其余项目不符合本标准要求, 可以留样进行复检, 以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志、

6.1.1 产品的标签应符合 GB 7718 的规定;

6.1.2 产品的包装贮运图示标志应符合 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

运输工具应防潮、清洁、干燥、无异味、无污染。避免日晒、雨淋。产品不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运; 搬运时应轻拿轻放, 严禁扔、摔挤; 运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、干燥、无异味、通风良好、具有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的专用仓库中, 不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放。产品应离地、离墙分类堆放, 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）

A handwritten signature in black ink, appearing to read "陈开河" (Chen Kaihe), written over a horizontal line.

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 5 月 25 日

2021 年 5 月 25 日