

Q/JXC

勐海吉祥茶业有限公司企业标准

Q/JXC 0002 S—2022

紧压窰制茶

云南省食品
备案号: 53280055
备案日期: 2022年4月18日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280055 S—2022
备案日期: 2022年4月18日

2022-04-11 发布

2022-04-18 实施

勐海吉祥茶业有限公司 发布

前 言

我厂公司的紧压窰制茶是采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经后发酵、压制、再经糯米香叶、橘皮、茉莉花、红枣干品窰制、干燥、包装工艺制成。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》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 GB 2672-2017《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 食品中农药残留最大限量》、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。

本标准由勐海吉祥茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：华建坤。

紧压窰制茶

1 范围

本标准规定了紧压窰制茶的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。
本标准适用于采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经后发酵、压制、精选、再经糯米香叶、茉莉花、橘皮、红枣干制品窰制、干燥、包装制成的紧压窰制茶。

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

紧压窰制茶以云南大叶种晒青毛茶为原料，经后发酵、压制、精选、再经糯米香叶、茉莉花、橘皮、红枣干制品窰制（或不窰制）、干燥、包装制成的紧压窰制茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 晒青毛茶：应符合 GB/T22111 的规定；
- 4.1.2 红枣：应符合 GB/T5835 的规定；
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定；
- 4.1.4 糯米香叶、橘皮、茉莉花：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味，应符合相应的食品安全和有关规定；
- 4.1.5 其他原辅材料：应符合相应食品安全及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	呈小块状或紧实的粒状	GB/T23776
色 泽	红褐色	
滋味、气味	滋味醇厚，具有陈香与窰制的香味	

安全企业标准
2022
S-
年 月

杂质	无肉眼可见的外来杂质	
----	------------	--

4.3 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分, g/100g ≤	10.0	GB5009.3
总灰分, g/100g ≤	8.5	GB5009.4
水浸出物, g/100g ≥	28.0	GB/T8305
茶多酚, g/100g ≤	15	GB/T8313

4.4 污染物限量

应符合GB2762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	要 求	检验方法
铅 (以 Pb 记), mg/kg ≤	4.0	GB5009.12

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB2763的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB2760茶制品的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一种的配料, 同一批投料, 同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T8302的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前, 须经检验合格方能出厂, 检验项目为: 感官、净含量、水分、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) 停产半年以上重新恢复生产时;
- c) 出厂检验与上次形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 判断规则

检验结果中有任何一项指标不合格时,允许用留样复检,以复检结果为准,有任何一项指标不合格,均判定为产品不合格。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

- 6.1.1 包装标签标识应符合 GB7718 的规定;
- 6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/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、卫生、干燥,有防潮防晒设施,产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输,搬运时应轻拿轻放,严禁扔、摔、挤压,运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品贮存于清洁卫生、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、易污染的物品混贮。产品应离地离墙堆放,分类堆码整齐,堆码高度以不损害产品和方便摆放和提取为宜。

备案章

日

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）

李朝跃

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 4 月 25 日

2022 年 4 月 25 日

