

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

备案单位（盖章）



2022年 4月 28日

备案单位主要负责人（签字）

林新源

2022年 4月 28日

Q/FHC

勐海县福海茶厂企业标准

Q/FHC 0001 S-2022

班章有机普洱茶（生茶）

云南省食品安全
备案号: 532
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280071 S-2022
备案日期: 2022年5月24日

2022-04-21 发布

2022-04-28 实施

勐海县福海茶厂 发布

前 言

我公司生产的班章有机普洱茶（生茶）以采用有机产品认证云南省西双版纳州勐海县靠布朗山乡班章村委会福海有机茶叶基地（证书编号：134OP1900152）、那达勐有机茶叶基地（证书编号：134OP2100120）采摘的云南大叶种茶鲜叶为原料，经摊放、杀青、揉捻、干燥、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 2763-2021《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》、NY/T 5196-2002《有机茶》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。

本标准由勐海县福海茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨新源、高美琼、王东、王瑞、李群、方树宏、赵庆华、毕鑫。

班章有机普洱茶（生茶）

1 范围

本标准规定了班章有机普洱茶（生茶）的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以采用有机产品认证云南省西双版纳州勐海县靠布朗山乡班章村委会福海有机茶叶基地（证书编号：134OP1900152）、那达勐有机茶叶基地（证书编号：134OP2100120）采摘的云南大叶种茶鲜叶为原料，经摊放、杀青、揉捻、干燥、蒸压成型、干燥、包装工艺制成的班章有机普洱茶（生茶）。

2 规范性引用文件

本标准所引用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

按外观形态分为：紧压型。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 鲜叶：采用有机产品认证云南省西双版纳州勐海县靠布朗山乡班章村委会福海有机茶叶基地（证书编号：134OP1900152）、那达勐有机茶叶基地（证书编号：134OP2100120）采摘的云南大叶种茶鲜叶为原料，不得混入来自规定范围外茶园的鲜叶，不得掺入含杂质以及品质劣变的鲜叶，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物，并应符合相应的食品标准及有关规定；

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 感官要求

外形色泽墨绿、较油润显毫，形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面；内质香气清香浓郁，滋味浓醇回甘，汤色绿黄明亮，叶底肥厚黄绿。

4.3 理化指标

应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g ≤	13.0 ^a	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	7.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g ≥	38	GB/T 8305
茶多酚, g/100g ≥	20	GB/T 8313
^a 净含量检验时计重水分为 10%。		

4.4 污染物限量

应符合表2的规定。严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

表2 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 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
大肠菌群，MPN/100g ≤	300	GB/T 4789.3-2003

4.6 致病菌

按GB 29921的规定执行。

4.7 农药残留限量

按NY5196的规定执行。

4.8 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。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶叶的规定。

4.10 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

以同一品种的原料、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

按GB/T 8302的规定执行。

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、茶多酚。

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

检验结果的全部项目均符合本标准规定的要求，判定为合格；检验结果中有任一项不合格时，则判定为不合格。

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

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，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，产品离墙离地堆放，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放。

章
日