

Q/MCY

勐海县古茶源茶厂企业标准

Q/MCY 0001S—2022

紧压窰制茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5328-0042S-2022
备案日期: 2022 年 4 月 21 日

2022-04-07 发布

2022-04-20 实施

勐海县古茶源茶厂

发布

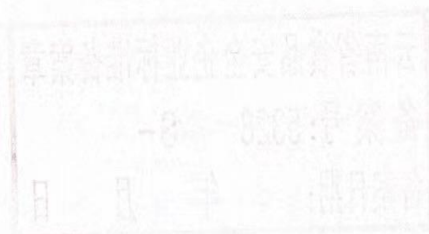
前 言

我公司生产的紧压窰制茶是采用云南大叶种茶叶为原料，经发酵、压制、精选、再经菊花、橘皮、茉莉花、茶花、石斛花、荷叶、玫瑰花、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。

本标准的安全性指标是按 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》的规定制定，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海县古茶源茶厂提出、起草并解释。

本标准起草人：刘爱云。



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叶为原料，经发酵、压制、精选、再经菊花、橘皮、茉莉花、茶花、石斛花、荷叶、玫瑰花、红枣干品窰制、干燥、包装工艺制成的紧压窰制茶。

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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 晒青毛茶：应符合 GB/T 22111 的规定；
- 3.1.2 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定；
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 3.1.4 石斛花：应符合 DBS/030 的规定；
- 3.1.5 菊花、橘皮、茉莉花、茶花、荷叶、玫瑰花：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味，并符合相应的食品标准及有关规定；
- 3.1.6 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

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/T 23776
色泽	红褐色	

气味和滋味	滋味醇厚，具有陈香与窖制的香味	GB/T 23776
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项目		指标	检验方法
水分, g/100g	<	10.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	<	8.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	>	28.0	GB/T 8305
茶多酚, g/100g	<	15	GB/T 8313

3.4 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 规定。

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

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 的规定检验。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶叶的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料，同一工艺，同一规格的产品为一批次。

4.2 抽样

经同一批次为抽样基数，抽样基数不得少于 50kg（净含量少于 5kg 的，应取 6 个独立包装样品且总量不少于 5kg）样品分两份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、杂质。

4.4 型式检验

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

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上再恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时；

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格时，则判定为不合格，其他指标有任一项不合格时，允许用留样进行复检。以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 的规定。
- 5.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 5.1.3

5.2 包装

包装材料应符合相关食品安全标准及有关规定，包装封口应严密，不得破损。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放、不得重压。



5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、阴凉、干燥、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放、禁止与有毒、有害、无异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

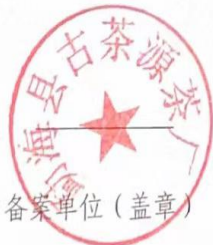
备案单位承诺书

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)

2022年4月21日

刘爱云

备案单位主要负责人(签字)

2022年4月21日