

Q/PPE

普洱皇家贡技茶业有限公司企业标准

Q/PPE 0001 S—2022

代替 Q/ PPE 0001 S-2017

云南
备案

普洱市普洱山 普洱茶（生茶）紧压茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080049 S- 2022
备案日期: 2022年 04月 12日

2022 - 04 - 12 发布

2022 - 04 - 22 实施

普洱皇家贡技茶业有限公司 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 产品分类与实物标准样	2
4.1 产品类型	2
4.2 等级	2
4.3 实物标准样	3
5 技术要求	3
5.1 产地环境条件	3
5.2 原料要求	3
5.3 加工技术要求	3
6 质量要求	3
6.1 基本要求	3
6.2 感官品质要求	3
6.3 理化指标	4
6.4 安全性指标	4
6.5 净含量	5
7 检验规则	5
7.1 组批及抽样	5
7.2 出厂检验	5
7.3 型式检验	5
7.4 判定规则	6
8 标志、标签、包装、运输、贮存	6
8.1 标志、标签	6
8.2 包装	6
8.3 运输	6
8.4 贮存	6
8.5 保质期	6
附录 A（规范性附录） 普洱市普洱山 普洱茶生产区域	7
附录 B（规范性附录） 实物标准样制作规程	8
附录 C（规范性附录） 晒青茶（原料）要求	10
附录 D（规范性附录） 农药残留指标	12

前 言

我公司生产的普洱市普洱山普洱茶（生茶）紧压茶是采自本标准规定的普洱山范围内古茶树或生态留养茶树鲜叶为原料，经过杀青、揉捻、解块、日光干燥、精制、蒸压成型等特定的加工工艺制成的。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，特制定企业标准作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、NY 659《茶叶中铬、镉、汞、砷及氟化物限量》、GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》的规定制定，其中污染物限量铅、农药残留限量严于食品安全国家标准的规定。

本标准附录A、B、C、D为规范性附录。

本标准代替Q/PPE 0001S-2017《普洱市普洱山 普洱茶（生茶）紧压茶》

本标准由普洱皇家贡技茶业有限公司提出并解释。

本标准的起草单位：普洱皇家贡技茶业有限公司、云南普洱茶（集团）有限公司、普洱宫廷茶厂（普通合伙）、普洱知味茶厂有限责任公司、国家普洱茶产品质量监督检验中心、普洱市茶叶和咖啡产业发展中心、宁洱县茶叶和特色生物产业发展中心、宁洱县市场监督管理局。

本标准主要起草人：李兴昌、郑炳基、周胜、杨秀琼、李宏、董文学、罗正刚、姜东华、陈保、伍旭东、刘新月、满红平、罗发美、陶波、王筱楠、吕毅、杨显鸿、刘伦、陈志林、杨建平、李振屏、钱永春、李成院。

普洱市普洱山 普洱茶（生茶）紧压茶

1 范围

本标准规定了普洱市普洱山普洱茶（生茶）紧压茶的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用采自本标准规定的普洱市普洱山范围内的古茶树或生态留养茶树鲜叶为原料，经过杀青、揉捻、解块、日光干燥、精制、拼配、蒸压成型、干燥、包装等特定的加工工艺制成的普洱茶（生茶）紧压茶。

2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 3095 环境空气质量

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 β 型溶血性链球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8305 茶 水浸出物的测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 8313 茶 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶

NY/T 838 茶叶中氟含量测定方法 氟离子选择电极法
 DB5308/T 53 普洱茶贮存技术规范
 DB5308/T 57 栽培型古茶树及古茶园管护规范
 DB5308/T 58 普洱茶加工技术规范
 T/PCX 03 仿古茶园建设技术规范
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局 [2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 22111、GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

普洱市普洱山

本标准所称的普洱市普洱山指宁洱县境内生长茶树的区域，其中古茶树生长区域包括宽宏村（困鹿山古茶园）、谦岗村、星光村、永胜村、建设村、兰庆村、永顺村、政合村（大黑坡村民小组）、窝拖村、雅鹿村、庆明村、团结村、西萨村、仙人村14个村范围内，见附录A。

3.2

栽培型古茶树

树龄达到一百年或一百年以上的栽培型茶树。

[DB5308/T 57-2020 定义3.1]

3.3

生态留养茶树

仿照古茶园特点（如：环境条件、品种、密度等）建设和管理的茶树，其茶园的建设应符合T/PCX 03的规定。

3.4

普洱市普洱山 普洱茶（生茶）紧压茶

采自本标准规定的普洱山范围内的茶树鲜叶为原料，经过杀青、揉捻、解块、日光干燥、拼配、蒸压成型、干燥、包装等特定的加工工艺制成的普洱茶（生茶）紧压茶。

4 产品分类与实物标准样

4.1 产品类型

4.1.1 根据外观形态分为：圆饼形、碗臼形、砖形、方形、柱形等多种形状和规格。

4.1.2 根据原料等级分为：特级、一级、二级。

4.1.3 根据原料不同分为：古茶树普洱茶（生茶）紧压茶、生态留样茶树普洱茶（生茶）紧压茶。

4.2 等级

4.2.1 普洱市普洱山 古茶树普洱茶（生茶）紧压茶等级依据所使用的古茶树晒青茶原料级别分为：特级、一级、二级：

- a) 普洱市普洱山 古茶树普洱茶（生茶）紧压茶 特级：采用本标准特级古茶树晒青茶为原料压制而成；
- b) 普洱市普洱山 古茶树普洱茶（生茶）紧压茶 一级：采用本标准一级古茶树晒青茶为原料压制而成；
- c) 普洱市普洱山 古茶树普洱茶（生茶）紧压茶 二级：采用本标准二级古茶树晒青茶为原料压制而成。

4.2.2 普洱市普洱山 生态留养茶树普洱茶（生茶）紧压茶等级依据所使用的生态留样茶树晒青茶原料级别分为：特级、一级、二级：

- a) 普洱市普洱山 生态留养茶树普洱茶（生茶）紧压茶 特级：采用本标准特级生态留样茶树晒青茶为原料压制而成；
- b) 普洱市普洱山 生态留养茶树普洱茶（生茶）紧压茶 一级：采用本标准一级生态留样茶树晒青茶为原料压制而成；
- c) 普洱市普洱山 生态留养茶树普洱茶（生茶）紧压茶 二级：采用本标准二级生态留样茶树晒青茶为原料压制而成。

4.3 实物标准样

4.3.1 普洱市普洱山 古茶树、生态留样茶树晒青茶（原料）实物标准样为品质的最低界限，每三年更换一次，分为春秋两季，实物标准样制作见附录 B。

4.3.2 普洱市普洱山 古茶树普洱茶（生茶）紧压茶、生态留样茶树普洱茶（生茶）紧压茶实物标准样为品质的最低界限，每三年更换一次，分为春秋两季，实物标准样制作见附录 B。

5 技术要求

5.1 产地环境条件

5.1.1 空气质量应符合 GB 3095 的规定。

5.1.2 土壤质量应符合 GB 15618 的规定。

5.2 原料要求

晒青茶（原料）应符合附录 C 的规定。

5.3 加工技术要求

加工技术应符合 DB5308/T 58 的规定。

6 质量要求

6.1 基本要求

品质正常，无劣变、无异味、洁净，不含非茶类夹杂物，不得加入任何添加剂。

6.2 感官品质要求

6.2.1 普洱市普洱山 古茶树普洱茶（生茶）紧压茶的感官品质应符合表 1 的规定。

表1 普洱市普洱山 古茶树普洱茶（生茶）紧压茶感官品质

级别	外形				内质				检验方法
	形状	色泽	匀整	松紧	香 气	滋 味	汤 色	叶 底	
特级	端正、厚薄 匀称，不起 层掉面，条 索清晰	深绿润 显白毫	表 面 匀 整、光滑	松紧 适度	清香浓长	柔和回甘 略苦稍涩	黄绿 明亮	柔嫩有芽 绿黄明亮	GB/T 22111 中附录B
一级		深绿 尚润			清高	醇和回甘 略苦稍涩	黄绿 尚明亮	尚柔嫩、绿 黄尚亮	
二级		深绿 带褐			甜香	醇和甘甜 略苦稍涩	绿黄 尚亮	尚软、绿黄	

6.2.2 普洱市普洱山 生态留养茶树普洱茶（生茶）紧压茶的感官品质应符合表2的规定。

表2 普洱市普洱山 生态留样茶树普洱茶（生茶）紧压茶感官品质

级别	外形				内质				检验方法
	形状	色泽	匀整	松紧	香 气	滋 味	汤 色	叶 底	
特级	端正、厚薄 匀称，不起 层掉面，条 索清晰	深绿润 显白毫	表 面 匀 整、光滑	松紧适 度	清香	浓纯	黄绿明亮	柔嫩有芽 绿黄明亮	GB/T 22111 中附录B
一级		深绿 尚润			清纯	醇和	黄绿尚亮	尚柔嫩、绿 黄尚亮	
二级		深绿 带褐			纯正	醇和	绿黄	尚软、绿黄	

6.3 理化指标

普洱市普洱山 古茶树普洱茶（生茶）紧压茶、生态留样茶树普洱茶（生茶）紧压茶理化指标应符合表3的规定。

表3 普洱市普洱山 普洱茶（生茶）紧压茶理化指标

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	≥ 42.0	GB/T 8305
茶多酚 ^b , g/100g	≥ 20.0	GB/T 8313
a 净含量检验时计重水分为10%； b 茶多酚作为参考指标。		

6.4 安全性指标

6.4.1 污染物限量

普洱市普洱山 普洱茶（生茶）紧压茶污染物限量应符合 GB 2762 和表4的规定。

表4 普洱市普洱山 普洱茶（生茶）紧压茶的污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.12
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 5	GB 5009.123
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 1	GB 5009.15
铜（以Cu计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.13
砷（以As计），mg/kg	≤ 2	GB 5009.11
汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.17
氟含量，mg/kg	≤ 200	NY/T 838

6.4.2 农药残留

普洱市普洱山 普洱茶（生茶）紧压茶农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，详见附录 D。

6.4.3 微生物指标

普洱市普洱山 普洱茶（生茶）紧压茶微生物指标应符合表5的规定。

表5 普洱市普洱山 普洱茶（生茶）紧压茶的微生物指标

项 目	指 标	检验方法
大肠菌群，MPN/100g	≤ 300	GB/T 4789.3
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、 GB 4789.10、GB 4789.11

6.5 净含量

应符合国家《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。

7 检验规则

7.1 组批及抽样

7.1.1 组批：以同一原料、同一工艺、同一包装、同一规格、同一生产周期内所产生的产品为一批。

7.1.2 抽样：根据 GB/T 8302 的规定进行。

7.2 出厂检验

每批产品均须经企业质检部门检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂，出厂检验项目：感官品质、水分、灰分、茶多酚、净含量。

7.3 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次，型式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：

- 当原料、生产工艺有较大改变时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 产品停产半年以上，又恢复生产时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验时，凡不符合出厂检验项目的产品，均判为不合格产品，不得出厂。

7.4.2 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。

7.4.3 对检验结果有异议时，可进行复检。凡劣变、有污染、有异味和微生物指标不合格的产品，均不得复检；其余项目不合格时，可对备样进行复检，也可按 GB/T 8302 加倍取样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

7.4.4 在符合本标准的贮存条件下，普洱茶（生茶）紧压茶的感官品质及理化指标会向普洱茶（熟茶）紧压茶的方向转化，本标准规定的感官指标、茶多酚、儿茶素指标仅作为该产品出厂检验时的判定依据。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 中的要求。

8.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包转容器和材料应符合相应食品安全标准和有关规定。

8.2.2 封口应牢固、洁净、防潮，能保护茶叶品质，便于长期贮存。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁干燥、卫生、无异味、无污染。

8.3.2 运输时应防雨、防潮、防曝晒。

8.3.3 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

8.4.1 贮存条件应符合 DB5308/T 53 的要求。

8.4.2 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。

8.4.3 产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

8.5 保质期

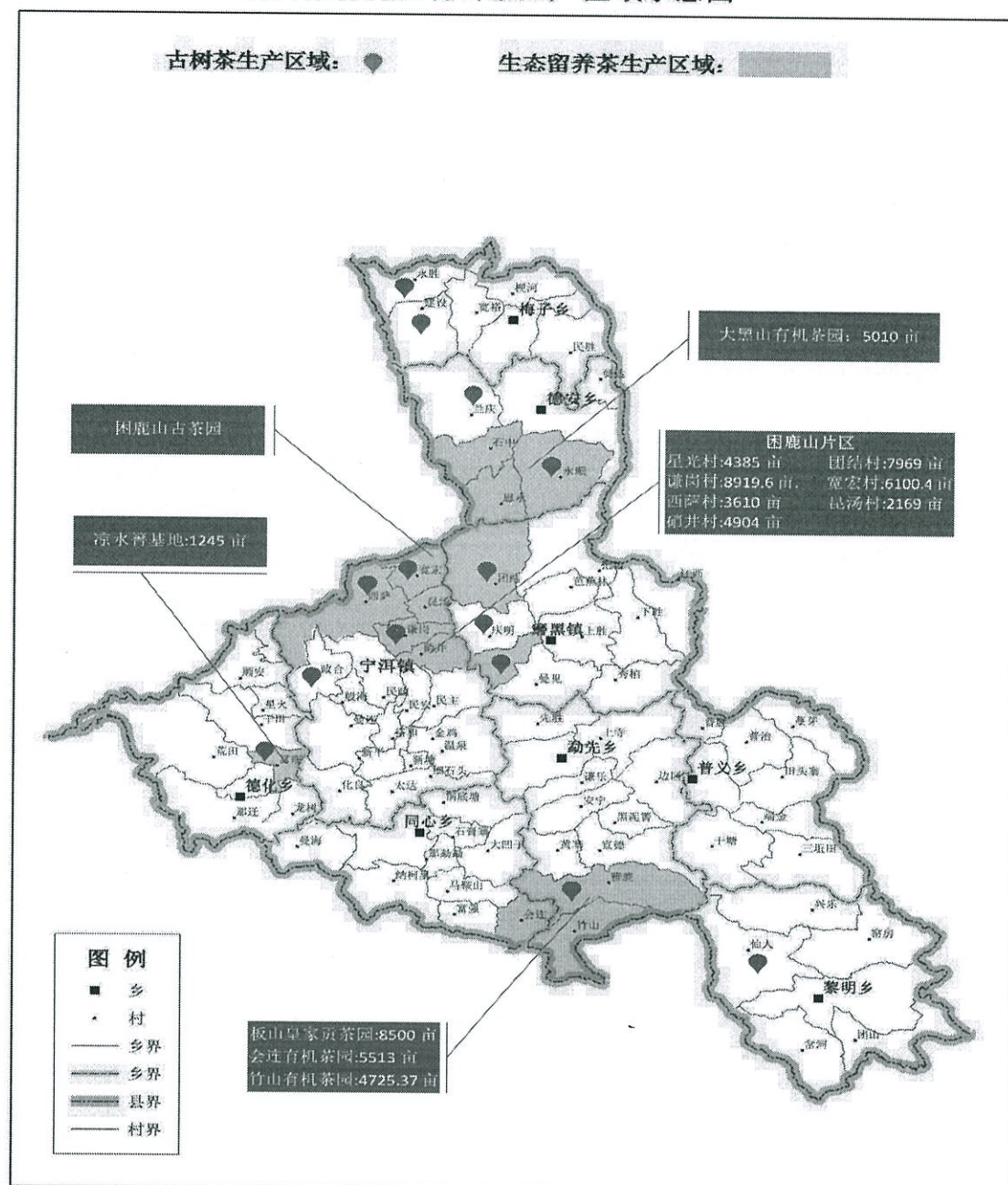
在符合本标准包装、运输、贮存条件下，普洱茶适宜长期保存。

附录 A (规范性附录)

普洱市普洱茶生产区域

普洱市普洱茶生产区域范围见下图。

普洱市普洱茶生产区域示意图



附 录 B
(规范性附录)
实物标准样制作规程

B.1 要求

B.1.1 古茶树晒青茶(原料)、生态留样茶树晒青茶(原料)实物标准样

B.1.1.1 实物标准样分为古茶树晒青茶特级、一级、二级;生态留样茶树晒青茶特级、一级、二级;

B.1.1.2 实物标准样根据古茶树晒青茶、生态留样茶树晒青茶原料分级感官特征制定;

B.1.1.3 实物标准样每三年制作一次,标准样为品质的最低界限。

B.1.2 普洱山 普洱茶实物标准样

B.1.2.1 普洱市普洱山 古茶树普洱茶(生茶)紧压茶等级依据所使用的古茶树晒青茶原料级别分为:特级、一级、二级;

a) 普洱市普洱山 古茶树普洱茶(生茶)紧压茶 特级:采用本标准特级古茶树晒青茶为原料压制而成;

b) 普洱市普洱山 古茶树普洱茶(生茶)紧压茶 一级:采用本标准一级古茶树晒青茶为原料压制而成;

c) 普洱市普洱山 古茶树普洱茶(生茶)紧压茶 二级:采用本标准二级古茶树晒青茶为原料压制而成;

B.1.2.2 普洱市普洱山 生态留养茶树普洱茶(生茶)紧压茶等级依据所使用的生态留样茶树晒青茶原料级别分为:特级、一级、二级;

a) 普洱市普洱山 生态留养茶树普洱茶(生茶)紧压茶 特级:采用标准特级生态留样茶树晒青茶为原料压制而成;

b) 普洱市普洱山 生态留养茶树普洱茶(生茶)紧压茶 一级:采用标准一级生态留样茶树晒青茶为原料压制而成;

c) 普洱市普洱山 生态留养茶树普洱茶(生茶)紧压茶 二级:采用本标准二级生态留样茶树晒青茶为原料压制而成。

B.1.2.3 实物标准样每三年制作一次,标准样为品质的最低界限。

B.2 原料选留

B.2.1 选样企业在春茶和秋茶期间选留采制正常,外形、内质基本符合各级别标准要求的有代表性的茶叶。

B.2.2 等级、数量应按照计划选足留好,原料选留计划由制作标准样的联盟根据需要确定。

B.3 制样

B.3.1 标准样由联盟组织有关企业和技术人员制作。

B.3.2 为使各项品质特征达到标准要求,应对原料茶进行适当的筛分、匀堆。

B.3.3 先试拼小样、经联盟企业组织审评、几经平衡后,再换配大样,大小样的品质应相符。

B.4 使用

B.4.1 标准样数量有限，使用时要细致。评茶时根据需要选用，用好后及时装好，储存在符合标准的储存条件下。

B.4.2 放在茶样盘中干看茶样，动作要轻，不要把茶叶检出簸样时飘出部分叶，紧压茶尽量避免掉边，以免标准样走样，尽量保持标准样的原有面貌，延长使用时间。

B.4.3 注意避免标准样倒错互混；标准样水平走样后，应及时调换。

B.5 贮存

B.5.1 标准样分装，要力求均匀一致，随装随加盖，封粘标准样标签。

B.5.2 使用单位对标准样应有专人保管，置于符合标准的储存条件下，防止受潮变质。

附 录 C
(规范性附录)
晒青茶(原料)要求

C.1 普洱山

本标准所称的普洱市普洱山指宁洱县境内生产生长茶树的区域,其中古茶树生长区域包括宽宏村(困鹿山古茶园)、谦岗村、星光村、永胜村、建设村、兰庆村、永顺村、政合村(大黑坡村民小组)、窝拖村、雅鹿村、庆明村、团结村、西萨村、仙人村14个村范围内。

C.2 鲜叶

C.2.1 鲜叶质量

鲜叶采自符合普洱市普洱山普洱茶生产区域范围内的云南大叶种古茶树的新梢,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。

C.2.2 鲜叶采摘

- C.2.2.1 应根据本标准规定的普洱市普洱山普洱茶生产区域范围内云南大叶种茶树的特性和普洱茶加工原料的要求,遵循采留结合(采春秋两季)、量质兼顾和因树制宜的原则,按标准适时进行合理采摘。
- C.2.2.2 手工采茶宜采用提手采,必须留一叶(新梢的第一片叶子)采,充分保持芽叶完整、新鲜、匀净,不采夹带鳞片、茶果与老枝叶。
- C.2.2.3 鲜叶采摘应符合表C.1的规定。

表C.1 鲜叶分级指标

级别	芽叶比例
特级	一芽一叶占80%,一芽二叶及同等级嫩度对夹叶占20%以下
一级	一芽二叶占60%,一芽三叶及同等级嫩度对夹叶占40%以下
二级	一芽三叶占60%,同等级嫩度对夹叶占40%以下

C.3 鲜叶装运

- C.3.1 采用清洁、通风性良好的竹编茶篓或篓筐等盛装鲜叶,禁止使用编织袋等可能影响鲜叶品质的容器。
- C.3.2 采下的鲜叶须及时运送到加工场所,避免日晒、雨淋、鲜叶发酵变质;不得与有毒或有污染的物品混装与接触。
- C.3.3 鲜叶运抵加工场所后,应摊放于清洁卫生、设施完好的贮青间;鲜叶禁止直接摊放在地面。

C.4 晒青茶(原料)

C.4.1 感官品质要求

晒青茶（原料）感官品质要求见表C.2的规定。

表C.2 晒青茶（原料）感官品质

级别	外 形				内 质				检验方法
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	紧实	匀整	墨绿 润	有嫩茎	香气突显 杯香持久	柔和回甘 略苦稍涩	黄绿 明亮	嫩、绿黄 明亮	GB/T 23776
一级	紧实	匀整	墨绿带 褐尚润	稍有 梗片	香气浓郁 杯香持久	醇和回甘 略苦稍涩	黄绿 明亮	尚嫩、绿黄 明亮	
二级	尚紧实	匀整	墨绿带 褐尚润	有梗 朴片	香气浓郁 杯香较持久	醇和甘甜 略苦稍涩	绿黄 尚明亮	稍粗、绿黄 尚明亮	

C.4.2 理化指标

晒青茶（原料）理化指标应符合表C.3的要求。

表C.3 晒青茶（原料）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	≤ 7.5	GB 5009.4
粉末, g/100g	≤ 0.8	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥ 42.0	GB/T 8305
茶多酚, g/100g	≥ 22.0	GB/T 8313
儿茶素, g/100g	≥ 9.0	
注：茶多酚、儿茶素作为参考指标。		

C.4.3 安全性指标

安全性指标应符合6.4的要求。

附 录 D
(规范性附录)
农药残留指标

普洱市普洱山 普洱茶（生茶）紧压茶农药残留限量见表D. 1。

表D. 1 农药残留项目及指标

序号	项 目	指 标 (mg/kg)	检测方法
1	百草枯, mg/kg	不得检出	按GB 2763的规定执行
2	百菌清, mg/kg	不得检出	
3	苯醚甲环唑, mg/kg	不得检出	
4	吡虫啉, mg/kg	不得检出	
5	吡蚜酮, mg/kg	不得检出	
6	吡唑醚菌酯, mg/kg	不得检出	
7	丙溴磷, mg/kg	不得检出	
8	草甘膦, mg/kg	不得检出	
9	草铵膦, mg/kg	不得检出	
10	虫螨腈, mg/kg	不得检出	
11	除虫脲, mg/kg	不得检出	
12	哒螨灵, mg/kg	不得检出	
13	敌百虫, mg/kg	不得检出	
14	丁醚脲, mg/kg	不得检出	
15	啶虫脒, mg/kg	不得检出	
16	毒死蜱, mg/kg	不得检出	
17	多菌灵, mg/kg	不得检出	
18	呋虫胺, mg/kg	不得检出	
19	氟虫脲, mg/kg	不得检出	
20	氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯, mg/kg	不得检出	
21	氟氰戊菊酯, mg/kg	不得检出	
22	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐, mg/kg	不得检出	
23	甲胺磷, mg/kg	不得检出	
24	甲拌磷, mg/kg	不得检出	
25	甲基对硫磷, mg/kg	不得检出	
26	甲基硫环磷, mg/kg	不得检出	
27	甲萘威, mg/kg	不得检出	
28	甲氧菊酯, mg/kg	不得检出	
29	克百威, mg/kg	不得检出	
30	喹螨醚, mg/kg	不得检出	
31	联苯菊酯, mg/kg	不得检出	

续表D.1 农药残留项目及指标

序号	项 目	指 标 (mg/kg)	检测方法
32	硫丹, mg/kg	不得检出	按GB 2763的规定执行
33	硫环磷, mg/kg	不得检出	
34	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯, mg/kg	不得检出	
35	氯菊酯, mg/kg	不得检出	
36	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯, mg/kg	不得检出	
37	氯噻啉, mg/kg	不得检出	
38	氯唑磷, mg/kg	不得检出	
39	醚菊酯, mg/kg	不得检出	
40	灭多威, mg/kg	不得检出	
41	灭线磷, mg/kg	不得检出	
42	内吸磷, mg/kg	不得检出	
43	氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯, mg/kg	不得检出	
44	噻虫胺, mg/kg	不得检出	
45	噻虫啉, mg/kg	不得检出	
46	噻虫嗪, mg/kg	不得检出	
47	噻螨酮, mg/kg	不得检出	
48	噻嗪酮, mg/kg	不得检出	
49	三氯杀螨醇, mg/kg	不得检出	
50	杀螟丹, mg/kg	不得检出	
51	杀螟硫磷, mg/kg	不得检出	
52	水胺硫磷, mg/kg	不得检出	
53	特丁硫磷, mg/kg	不得检出	
54	西玛津, mg/kg	不得检出	
55	辛硫磷, mg/kg	不得检出	
56	溴氰菊酯, mg/kg	不得检出	
57	氧乐果, mg/kg	不得检出	
58	乙螨唑, mg/kg	不得检出	
59	乙酰甲胺磷, mg/kg	不得检出	
60	印楝素, mg/kg	不得检出	
61	茚虫威, mg/kg	不得检出	
62	莠去津, mg/kg	不得检出	
63	唑虫酰胺, mg/kg	不得检出	
64	滴滴涕 (DDT), mg/kg	不得检出	
65	六六六 (HCB), mg/kg	不得检出	
66	敌敌畏, mg/kg	不得检出	
67	乐果, mg/kg	不得检出	
68	啶硫磷, mg/kg	不得检出	
69	速灭威, mg/kg	不得检出	
70	叶蝉散 (异丙威), mg/kg	不得检出	

续表D.1 农药残留项目及指标

序号	项 目	指 标 (mg/kg)	检测方法
71	仲丁威, mg/kg	不得检出	按GB 2763的规定执行
72	二氧威, mg/kg	不得检出	
73	残杀威, mg/kg	不得检出	
74	抗蚜威, mg/kg	不得检出	
75	八氯二丙醚, mg/kg	不得检出	
76	异稻瘟净, mg/kg	不得检出	
77	氟虫腈, mg/kg	不得检出	
78	艾氏剂, mg/kg	不得检出	
79	狄氏剂, mg/kg	不得检出	
80	异狄氏剂, mg/kg	不得检出	
81	久效磷, mg/kg	不得检出	
82	马拉硫磷, mg/kg	不得检出	
83	对硫磷, mg/kg	不得检出	
84	三唑磷, mg/kg	不得检出	
85	丁硫克百威, mg/kg	不得检出	
86	三氯杀螨砒, mg/kg	不得检出	
87	氟胺氰菊酯, mg/kg	不得检出	
88	乙硫磷, mg/kg	不得检出	
89	倍硫磷, mg/kg	不得检出	
90	氧化乐果, mg/kg	不得检出	
91	甲基毒死蜱, mg/kg	不得检出	
92	杀扑磷, mg/kg	不得检出	
93	亚胺硫磷, mg/kg	不得检出	
94	五氯硝基苯, mg/kg	不得检出	
95	六氯苯, mg/kg	不得检出	
96	三唑酮, mg/kg	不得检出	
97	七氯, mg/kg	不得检出	
98	氟乐灵, mg/kg	不得检出	
99	溴虫腈, mg/kg	不得检出	
100	溴螨酯, mg/kg	不得检出	
101	三环唑, mg/kg	不得检出	
102	灭幼脲, mg/kg	不得检出	
103	炔螨特 (克螨特), mg/kg	不得检出	
104	腈菌唑, mg/kg	不得检出	
105	丙环唑, mg/kg	不得检出	
106	烯唑醇, mg/kg	不得检出	
107	异菌脲, mg/kg	不得检出	
108	啞菌酯, mg/kg	不得检出	
109	噻菌灵, mg/kg	不得检出	

案章
2
2日

续表D.1 农药残留项目及指标

序号	项 目	指 标 (mg/kg)	检测方法
110	噁唑菌酮, mg/kg	不得检出	GB 2763的规定执行
111	氟硅唑, mg/kg	不得检出	
112	氟环唑, mg/kg	不得检出	
113	丙草胺, mg/kg	不得检出	
114	稻瘟灵, mg/kg	不得检出	
115	敌稗, mg/kg	不得检出	
116	敌瘟磷, mg/kg	不得检出	
117	丁草胺, mg/kg	不得检出	
118	禾草敌, mg/kg	不得检出	
119	甲基嘧啶磷, mg/kg	不得检出	
120	阿维菌素, mg/kg	不得检出	
121	戊唑醇, mg/kg	不得检出	
122	增效醚, mg/kg	不得检出	
注：不得检出即小于方法的检出限。			

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案承诺：

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5日

马宏

备案单位主要负责人（签字）

2022年4月5日

