

# Q/XGT

## 云南下关沱茶（集团）股份有限公司企业标准

Q/XGT 0022 S—2024

### 下关年份普洱茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5329<sup>0027</sup> S- 2024  
备案日期: 2024年 8 月 6 日

云南省食品  
备案号: 5  
备案日期:

2024-8-06 发布

2024-08-08 实施

云南下关沱茶（集团）股份有限公司发布

## 前 言

我公司生产的年份普洱茶是以公司生产的紧压茶或普洱茶成品为原料,在适宜存储条件下仓储十年及以上后经挑选、包装制成;或以地理标志保护范围内的云南大叶种晒青茶为原料,原料经仓储十年及以上后按照普洱茶加工工艺制成。根据相关的法律法规的规定,特制定本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是按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定,其中铅指标严于食品安全国家标准。

本标准由云南下关沱茶(集团)股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:褚九云、蒲松涛、段启雷、周春娥、罗成荣、贺洁、彭绍华、戴臻、王伟涛、施磊、杨灿琼、段自良、李祖业。

# 下关年份普洱茶

## 1 范围

本标准规定了下关年份普洱茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用以公司生产的紧压茶或普洱茶成品为原料,在适宜存储条件下仓储十年及以上后经挑选、包装制成的年份普洱茶;或以地理标志保护范围内的云南大叶种晒青茶为原料,在适宜存储条件下,原料经仓储十年及以上后按照普洱茶加工工艺制成的年份普洱茶。

## 2 规范性引用文件

本标准中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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

### 3.1 年份普洱茶

在适宜的贮存环境条件下,原料或成品经精心贮存十年及以上,产品品质具有一定转化,能满足质量要求的普洱茶。

### 3.2 I类年份普洱茶

在适宜的贮存条件下,原料或成品存储时间在十年及以上十五年以下的年份普洱茶。

### 3.3 II类年份普洱茶

在适宜的贮存条件下,原料或成品存储时间在十五年及以上二十年以下的年份普洱茶。

### 3.4 III类年份普洱茶

在适宜的贮存条件下,原料或成品存储时间在二十年及以上二十五年以下的年份普洱茶。

### 3.5 IV类年份普洱茶

在适宜的贮存条件下,原料或成品存储时间在二十五年及以上三十年以下的年份普洱茶。

### 3.6 V类年份普洱茶

在适宜的贮存条件下,原料或成品存储时间在三十年及以上的年份普洱茶。

## 4 产品分类

4.1 按加工工艺分为:年份普洱茶(生茶)、年份普洱茶(熟茶)。



4.2 按外观形态分为：年份普洱茶紧压茶、年份普洱茶解决茶。

4.3 按存储时间长短分为：Ⅰ类年份普洱茶、Ⅱ类年份普洱茶、Ⅲ类年份普洱茶、Ⅳ类年份普洱茶、Ⅴ类年份普洱茶。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

5.1.1 晒青茶：应符合 GB/T 22111 或 Q/XGT 0013 S 的规定，应无异味、无异嗅、无霉变，不含非茶类夹杂物。

5.1.2 紧压茶或普洱茶成品：应符合 GB/T 9833.5、GB/T 9833.6、Q/XGT 0006 S、Q/XGT 0010 S 或 GB/T 22111 的规定，应无异味、无异嗅、无霉变。

5.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.4 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 5.2 感官要求

#### 5.2.1 年份普洱茶（生茶）

应符合表1的规定。

表1 年份普洱茶（生茶）感官要求

| 类别      | 项目     |      |      |      |      |      | 检测方法       |
|---------|--------|------|------|------|------|------|------------|
|         | 外形     |      | 内质   |      |      |      |            |
|         | 外观     | 色泽   | 香气   | 汤色   | 滋味   | 叶底   |            |
| Ⅰ类年份普洱茶 | 条索肥壮清晰 | 墨绿泛褐 | 花香陈纯 | 橙黄明亮 | 浓厚顺滑 | 绿黄匀整 | GB/T 23776 |
| Ⅱ类年份普洱茶 | 条索肥壮清晰 | 青褐   | 木香浓纯 | 橙红明亮 | 浓醇顺滑 | 褐黄匀整 |            |
| Ⅲ类年份普洱茶 | 条索肥壮清晰 | 棕褐   | 陈香显露 | 橙红透亮 | 醇厚顺滑 | 黄褐匀整 |            |
| Ⅳ类年份普洱茶 | 条索肥壮清晰 | 棕褐   | 陈香浓纯 | 红浓明亮 | 陈醇顺滑 | 黄褐匀整 |            |
| Ⅴ类年份普洱茶 | 条索肥壮清晰 | 乌褐   | 陈香浓郁 | 红艳明亮 | 陈醇甘滑 | 红褐匀整 |            |

#### 5.2.2 年份普洱茶（熟茶）

应符合表2规定。

表2 年份普洱茶（熟茶）感官要求

| 类别        | 项 目    |      |      |      |      |      | 检测方法       |
|-----------|--------|------|------|------|------|------|------------|
|           | 外 形    |      | 内 质  |      |      |      |            |
|           | 外观     | 色泽   | 香气   | 汤色   | 滋味   | 叶底   |            |
| I类年份普洱茶   | 条索肥壮清晰 | 红褐润  | 陈香纯正 | 红浓明亮 | 醇厚回甘 | 红褐匀亮 | GB/T 23776 |
| II类年份普洱茶  | 条索肥壮清晰 | 红褐油润 | 陈香浓郁 | 红浓透亮 | 浓醇   | 红褐匀亮 |            |
| III类年份普洱茶 | 条索肥壮清晰 | 红褐油润 | 陈香高扬 | 深红透亮 | 陈醇甘滑 | 红褐匀亮 |            |
| IV类年份普洱茶  | 条索肥壮清晰 | 红褐油润 | 陈香馥郁 | 红艳明亮 | 浓醇润滑 | 红褐匀亮 |            |
| V类年份普洱茶   | 条索肥壮清晰 | 红褐油润 | 陈香馥郁 | 红艳透亮 | 醇厚甘滑 | 红褐匀亮 |            |

### 5.3 理化指标

理化指标应符合表3规定：

表3 理化指标

| 项 目    | 指 标       |           | 检验方法      |
|--------|-----------|-----------|-----------|
|        | 年份普洱茶（生茶） | 年份普洱茶（熟茶） |           |
| 水分 ≤   | 12        | 12        | GB 5009.3 |
| 灰分 ≤   | 7.5       | 8.5       | GB 5009.4 |
| 水浸出物 ≥ | 28        | 28        | GB/T 8305 |

### 5.4 安全性指标

5.4.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.4.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定，其中严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表4 污染物限量

| 项 目               | 指 标 | 检验方法       |
|-------------------|-----|------------|
| 铅（以 Pb 计），mg/kg ≤ | 4.0 | GB 5009.12 |

5.4.2.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表5 微生物限量

| 项 目                           | 指 标  | 检验方法                                      |
|-------------------------------|------|---|
| 大肠菌群/（MPN/100g） ≤             | 300  | GB 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 |



## 5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定，计算按GB/T 9833.1中附录C的规定执行。

## 5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760茶叶的规定。

## 5.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

# 6 检验规则

## 6.1 组批

同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

## 6.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

## 6.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司检验部门进行检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂，检验项目按相关规定和要求执行。

## 6.4 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次，项目为本标准全部项目，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料及生产、工艺有重大变化，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

## 6.5 判定规则

该产品检验项目中全部检验合格，判定该产品为合格产品；若检验项目中微生物指标有不合格项，则判定为不合格产品；其他有任一项不符合本标准，用留样复检，以复检结果为准。

在符合本标准的贮存条件下，随着贮存时间的增加，年份普洱茶（生茶）的感官品质会发生一定的转化，本标准5.2规定的感官要求及5.3理化指标仅作为产品出厂检验时的判定依据。

# 7 标志、包装、运输、贮存

## 7.1 标志

7.1.1 产品销售包装的标签标示应符合 GB 7718 的规定；

7.1.2 产品外包装的标志应符合 GB/T 191 规定。

## 7.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

## 7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、必须无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

## 7.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。产品应隔墙、离地贮存于清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。

## 7.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，年份普洱茶产品可长期保存。



## 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》。

四、本单位于2024年7月9日至2024年7月18日在 http://www.xgtea.com 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



2024年7月18日

备案单位主要负责人(签字)

2024年7月18日