Q/MTC

勐海沱茶厂企业标准

Q/MTC 0001 S—2017

云南省卫生和
食品安全企业
备案号:5328
备案有效期:叁
备案起止日期:
版本保密形式:公开

紧压茶 砖茶

云南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号:5328 0005 S-2017
备案有效期:叁年
备案起止日期:2017年3月21日至2020年3月20日
版本保密形式:公开

2017-03-10 发布　　2017-03-21 实施

勐海沱茶厂　　发布

前　言

我厂生产的紧压茶砖茶是以云南大叶种修剪晒青毛茶为主要原料，经过毛茶筛分、半成品拼配、蒸压成型、干燥、成品包装工艺制成的紧压茶砖茶。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。

本标准安全性指标按照GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2014《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和参照GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》的规定制定，其中铅指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海沱茶厂提出并起草。

本标准主要起草人：张可明。

紧压茶 砖茶

1 范围

本标准规定了紧压茶砖茶的技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以云南大叶种修剪晒青毛茶为主要原料，经过毛茶筛分、半成品拼配、蒸压成型、干燥、成品包装工艺制成的紧压茶砖茶

计划生育委
标准备案专
S-
年
月日至 年

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 2760 食品安全国家标准 食品中添加剂使用标准
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.94 食品安全国家标准 植物性食品中稀土元素的测定
GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
GB/T 5009.106 植物性食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定
GB/T 5009.110 植物性食物中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
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 8306 茶 总灰分测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶
GB/T 23776 茶叶感官评审方法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
国家质量监督检验检疫总局第75号令[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 大叶种修剪晒青毛茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

3.1.2 其他辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 等级和实物样

紧压茶砖茶不分等级。标准实物样为品质的最低界限，每五年更换一次。

3.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织和形态	形状端正匀称，松紧适度，不起层脱面	GB/T 23776
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽基本均匀一致	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分，g/100g	≤	16.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤	8.5	GB/T 8306
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	4.0	GB 5009.12
稀土，mg/kg	≤	2.0	GB 5009.94
六六六（HCB），mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤	0.2	
氯菊酯，mg/kg	≤	20	GB/T 5009.106
顺式氰戊菊酯，mg/kg	≤	2.0	GB/T 5009.110
氯氰菊酯，mg/kg	≤	20	
溴氰菊酯，mg/kg	≤	10	
乙酰甲胺磷，mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.103
氟氰戊菊酯，mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.146
杀螟硫磷，mg/kg	≤	0.5	NY/T 761
其他农药残留限量		按 GB 2763 的规定执行。	

3.5 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 规定的方法检验。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

3.7 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

以同一品种的配料、同一批投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由本厂检验室进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，检验项目为感官、净含量、水分、灰分。

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。

4.5 判定规则

检验结果全部符合本标准规定的要求，则判断该批产品合格。如检验结果中有任一项指标不合格时，允许用留样复检，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。

5.2 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。

5.3 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；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。

5.5 保质期

在符合本标准上述包装、贮存运输条件下，保质期为36个月。