

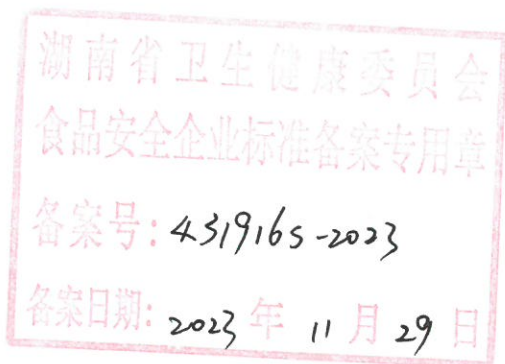
湘潭荣欣食品有限公司企业标准



Q/XTRX 0010S-2023

食品安全企业标准

紧压茶



2023-11-01 发布

2023-11-20 实施

湘潭荣欣食品有限公司 发布

湖南省卫
食品安全企



前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湘潭荣欣食品有限公司提出。

本标准由湘潭荣欣食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：湘潭荣欣食品有限公司。

本标准主要起草人：汤翠英、谭宇翔。

紧压茶



1 范围

本标准规定了紧压茶的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以茶叶（绿茶或红茶或白茶或乌龙茶或黄茶或黑茶）为原料，经筛分、拼配、复水、蒸汽灭菌、压制成型、发花或不发花、干燥、包装等工艺生产而成的紧压茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.18	食品中氟的测定
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 水浸出物测定
GB/T 9833.1-2013	紧压茶 花砖茶
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GB/T 30375	茶叶贮存
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GH/T 1070	茶叶包装通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 非茶类夹杂物

指有碍人体健康的杂物，如昆虫、粪类、毛发、金属类以及砂石、草、线、塑料等物。

4 技术要求



4.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 基本要求

品质正常，无劣变、无异味。不得含有非茶类夹杂物，无正常视力可见外来杂质。不着色，不添加任何香味物质，不添加任何添加剂。

4.3 实物标准样

设实物标准样，实物标准样为品质的最低界限，每五年更换一次。

4.4 产品分类

根据工艺不同分为发花紧压茶、紧压茶。

4.5 感官品质

应符合表 1 的规定，按 GB/T 23776 规定的方法检验。

表 1 感官品质

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
发花紧压茶	砖面平整，色棕黄褐，带金花	纯正，有菌花香	浓醇	红明	匀整，显梗，红褐尚亮
紧压茶	砖面平整、棱角整齐，色泽乌黑	纯正	醇和	橙红或橙黄	黄褐或黑褐

4.6 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（质量分数）/（%）	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分（质量分数）/（%）	≤ 8.0	GB 5009.4
茶梗（质量分数）/（%）	≤ 15.0（其中长于 30mm 的茶梗不得超过 1%）	GB/T 9833.1-2013 附录 A
水浸出物（质量分数）/（%）	≥ 24.0	GB/T 8305

注：水浸出物为参考指标。

4.7 冠突散囊菌数

应符合表 3 的规定。

表 3 冠突散囊菌数

项目	限量	检验方法
冠突散囊菌/（菌数/克干茶）	≥ 2.0×10 ⁵	GB 4789.15

注：仅限发花紧压茶。

4.8 污染物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量	检验方法
氟/（mg/kg）	300	GB/T 5009.18
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	4.5	GB 5009.12

4.9 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.10 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 中规定的方法检验。



5 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

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一组批。

6.2 抽样

按 GB/T 8302 方法抽样。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂前，生产单位应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官品质、水分、总灰分、净含量。

6.4 型式检验

型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

6.5.2 所检项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。以复检结果为准；若仍有指标不合格时，则判定该批产品不合格。参考指标不做判定。

7 标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志

7.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 及相关的规定。

7.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品内包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 的规定，销售、运输包装应符合 GB/T 1070 的规定。

7.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

7.4 贮存

应符合 GB 31621、GB/T 30375 的规定。

7.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品可长期保存。

