

备案号：33050126S-2019

有效期至：2022.10.17

Q/ALM

安吉龙王山茶叶开发有限公司企业标准

Q/LWS 0003S-2019

龙王山紧压茶

2019-09-18 发布

2019-10-18 实施

安吉龙王山茶叶开发有限公司发布

前 言

本鉴于该产品目前尚无国家标准和行业标准及地方标准，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》及 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》有关规定，参考 GB/T 31751《紧压白茶》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》特制定本企业标准，作为组织生产和质控的依据。

本标准由安吉龙王山茶叶开发有限公司提出。

本标准起草单位：安吉龙王山茶叶开发有限公司。

本标准主要起草人：潘元清、赖建红、白艳、赵文逸、潘珏、汤丹、泮月青、陈满全。

本标准首次发布。

龙王山紧压茶

1 范围

本标准规定了龙王山紧压茶的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以白茶或红茶为原料，经渥堆、蒸压定型、干燥等工艺加工而成的龙王山紧压茶。

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 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 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 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 9833.1-2013 紧压茶 第1部分：花砖茶

GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

GB/T 22291 白茶

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 31751 紧压白茶

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

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 产品分类

按原料不同分为龙王山白茶紧压茶和龙王山红茶紧压茶。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

4.1.2 红茶应符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.2 基本要求

具有正常的色、香、味，不含非茶类夹杂物和添加剂，无异味、无异嗅、无霉变、无劣变。

4.3 感官品质

各品种的感官品质应符合表1的规定。

表1 感官品质要求

品种	外形	内质				
		香气	滋味	汤色	叶底	
白茶紧压茶	端正均匀、松紧适度，表面较平整色泽灰绿或灰黄	浓	厚	黄	软尚嫩、有破张、有红张	
红茶紧压茶	一级	端正均匀、松紧适度，表面较平整色泽尚乌润	浓	醇厚	红明	尚嫩匀尚红亮
	二级	端正均匀、松紧适度，表面较平整色泽尚乌	较浓	醇和	尚红	尚匀尚红
	三级	端正均匀、松紧适度，表面较平整色泽棕黑	尚浓	纯和	稍红暗	稍粗硬尚红

4.4 理化指标

理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项 目		指 标	
		白茶紧压茶	红茶紧压茶
水分, %	≤	8.0	7.5
总灰分, %	≤	7.0	6.5
水浸出物, %	≥	30.0	28.0
茶梗, %	≤	4.0	2.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤	4.0	
其它污染物限量		应符合 GB2762 的规定	
农药残留限量		应符合 GB2763 的规定	

4.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 试验方法

5.1 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

5.2 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。。

5.3 理化指标

5.3.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

5.3.2 水分按GB 5009.3的规定执行。

5.3.3 总灰分按GB 5009.4的规定执行。

5.3.4 水浸出物按GB/T 8305的规定执行。

5.3.5 茶梗按GB/T 9833.1-2013附录B的规定执行。

5.3.6 铅按 GB 5009.12 的规定执行。

5.3.7 其它污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

5.3.8 农药残留限量按 GB 2763 的规定执行。

5.3 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂检验需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括：感官品质、水分、茶梗、净含量。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家监督机构提出要求时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

6.3 组批

同一原料、同一班次，生产的同一品种为一批。

6.4 判定规则

6.4.1 所有检验项目均符合本标准规定时，判该批产品合格。

6.4.2 如有一项或多项不符合本标准规定时，可以从同批产品对不合格项加倍抽样进行复检，若全部合格，则判定该批产品合格，若仍有指标不符合本标准规定时，则判定该批产品为不合格。凡有劣变、有污染、有异气味或污染物限量指标和农药最大残留限量指标不合格的产品，均判定该批产品不合格，不得复检。

7 标志标签、包装、运输和贮存

7.1 标志标签

产品标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718《预包装食品标签通则》的规定。

7.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

7.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，运输时应有防雨、防潮、防晒措施。不得与有毒的化学药品和有害物质的物品混装、混运。

7.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定，贮存宜控制温度 25℃ 以下。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，产品可长期保存。