

# Q/QFX

## 昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司企业标准

Q/QFX 0011 S—2022

代替 Q/QFX 0011 S-2019

---

### 普洱茶

2022 - 11 - 25 发布

2022 - 11 - 27 实施

---

昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司  
发布

## 前 言

我公司生产的普洱茶以符合 GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》要求的大叶种晒青毛茶为原料，经过自然发酵或人工快速后发酵工艺制成的普洱茶。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，作为企业组织生产和质量检验、交货验收及质量仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中联苯菊酯、杀螟硫磷、溴氰菊酯、氯菊酯、氟氰戊菊酯、六六六、滴滴涕、铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准的附录 A、B、C、D 为规范性附录。

本标准代替 Q/QFX 0011S-2019 《普洱茶》

本标准由昆明七彩云南庆沓祥茶业股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：田军、方良魁、万云龙、魏聪

# 普洱茶

## 1 范围

本标准规定了普洱茶的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》要求的大叶种晒青茶毛茶为原料，经过自然发酵或人工快速后发酵制作而成的普洱茶。

## 2 规范性引用文件

本标准所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。

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 普洱茶

以符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》要求的大叶种晒青茶为原料，按照特定的工艺制成，具有独特品质特征的茶叶。按加工工艺及品质特征，普洱茶分为普洱茶（生茶）和普洱茶（熟茶）两种类型。

### 3.2 普洱茶（生茶）

以符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》要求的大叶种晒青茶为原料，经杀青、揉捻、日光干燥、蒸压成型等工艺制成的紧压茶，其品质特征为：外形色泽绿润显白毫，香气清纯持久、滋味浓厚回甘、汤色绿黄清亮，叶底肥厚黄绿。

### 3.3 普洱茶（熟茶）

云南古树晒青茶或者古树普洱茶（生茶）在特定的环境条件下，经微生物、酶、湿热、氧化等综合作用，其内含物发生一系列转化，而形成古树普洱茶（熟茶）独有品质特征的过程。

### 3.4 云南大叶种茶

分布于云南省茶区的各种乔木型、小乔木型大叶种茶树品种的总称。普洱茶所用的云南大叶种茶仅限于符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》产地环境生长的茶树品种。

### 3.5 后发酵

云南大叶种晒青茶或普洱茶（生茶）在特定的环境条件下，经微生物、酶、湿热、氧化等综合作用，其内含物发生一系列转化，而形成普洱茶（熟茶）独有品质特征的过程，包括自然后发酵和人工快速后发酵。

### 3.6 人工快速后发酵

云南大叶种晒青茶散茶在普洱茶产地特有环境条件下，通过人工控制温湿度，促进微生物、湿热作用和酶促反应，其内含物质发生一系列转化，在较短时间内形成普洱茶（熟茶）独有品质特征的过程。

### 3.7 自然后发酵

普洱茶（生茶）在一定温湿度的环境条件下，经过微生物、湿热作用和酶促反应自然缓慢发酵，在较长时间内形成普洱茶（熟茶）独有品质特征的过程。

## 4 类型、等级和实物样

### 4.1 类型

普洱茶按加工工艺及品质特征分为：普洱茶（生茶）、普洱茶（熟茶）两种类型，按照外观形态分为：普洱茶（熟茶）散茶、普洱茶（生茶）紧压茶、普洱茶（熟茶）紧压茶。

### 4.2 等级

4.2.1 普洱茶（熟茶）散茶按照品质特征分为：特级、一级至十级共 11 个等级。

4.2.2 普洱茶（生茶）紧压茶和普洱茶（熟茶）紧压茶根据蒸压成型后形状不同分为：饼形、碗臼形、小砖形、长方形、柱形等多种形状和规格。

### 4.3 实物标准样

#### 4.3.1 普洱茶（熟茶）散茶

根据各级别的品质要求，逢单制作实物标准样，每三年更换一次，各级标准样为该级别品质的最低界限。

#### 4.3.2 普洱茶（生茶）紧压茶和普洱茶（熟茶）紧压茶

不做实物标准样，按加工工艺要求进行留存。

## 5 技术要求

### 5.1 原料要求

5.1.1 产地环境条件要求：应符合 GB/T22111《地理标志产品 普洱茶》的规定。

5.1.2 茶园管理要求：应符合附录 A 规定。

5.1.3 加工技术要求：应符合附录 B 的规定。

5.1.4 贮存技术要求：应符合附录 C 的规定。

5.1.5 古树茶产品技术要求：应符合附录 D 的规定。

## 5.2 基本要求

品质正常，无劣变、无异味，必须洁净，不含非茶类夹杂物，不得加入任何食品添加剂。

## 5.3 感官要求

### 5.3.1 普洱茶（熟茶）散茶

普洱茶（熟茶）散茶，其感官品质特征应符合表1，审评方法按照GB/T 22111附录C《普洱茶（熟茶）》感官审评方法执行。

表1 感官要求

级别	要求								检验方法
	外形				内质				
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	紧细	红褐润显毫	匀整	匀净	陈香浓郁	浓醇甘爽	红艳明亮	红褐柔嫩	GB/T 23776
一级	紧结	红褐润较显毫	匀整	匀净	陈香浓厚	浓醇回甘	红浓明亮	红褐较嫩	
三级	尚紧结	褐润尚显毫	匀整	匀净带嫩梗	陈香浓纯	醇厚回甘	深红明亮	红褐尚嫩	
五级	紧实	褐尚润	匀齐	尚匀稍带嫩梗	陈香尚浓	浓厚回甘	褐红明亮	红褐欠嫩	
七级	尚紧实	褐欠润	尚匀齐	尚匀带梗	陈香纯正	醇和回甘	褐红尚浓	红褐粗实	
九级	粗松	褐稍润	欠匀齐	欠匀带梗片	陈香平和	纯正回甘	褐红尚浓	红褐粗松	

### 5.3.2 普洱茶（生茶）紧压茶/普洱茶（熟茶）紧压茶

**5.3.2.1 普洱茶（生茶）紧压茶：**外形色泽墨绿，形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面；洒面茶应包心不外露；内质香气清纯、滋味浓厚、汤色明亮、叶底肥厚黄绿。审评方法按照 GB/T 22111 附录 B《普洱茶（生茶）感官审评方法》执行古树普洱茶（熟茶）紧压茶外形色泽褐红油润，形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面，模纹清晰；内质香气陈香独特、滋味醇厚甘滑，汤色红浓明亮，叶底红褐、有弹性。

**5.3.2.2 普洱茶（熟茶）紧压茶：**外形色泽红褐，端正匀称、松紧适度、不起层脱面；洒面茶应包心不外露；内质汤色红浓明亮，香气独特陈香，滋味醇厚回甘，叶底红褐。审评方法按照 GB/T 22111 附录 C《普洱茶（熟茶）感官审评方法》执行。

## 5.4 理化指标

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
	普洱茶（生茶）紧压茶	普洱茶（熟茶）散茶	普洱茶（熟茶）紧压茶	
水分, g/100g ≤	13.0	12.0	12.5	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	7.5	8.0	8.5	GB5009.4
水浸出物, g/100g ≥	35.0	28.0	28.0	GB/T8305
粗纤维, g/100g ≤	-	14.0	15.0	GB/T8310
茶多酚%	≥18.0	≤15.0	≤15.0	GB/T8313

### 5.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	1	GB 5009.12

### 5.6 农药残留限量

应符合GB 2763及有关规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表4的规定。

表4 安全性指标

项目	指标	检验方法
联苯菊酯, mg/kg ≤	2.5	SN/T1969
杀螟硫磷, mg/kg ≤	0.3	NY/T 761
溴氰菊酯, mg/kg ≤	2.5	GB/T5009.110
氯菊酯, mg/kg ≤	10	GB/T23204
氟氰戊菊酯, mg/kg ≤	10	
六六六(HCH), mg/kg ≤	0.1	GB/T5009.19
滴滴涕(DDT), mg/kg ≤	0.1	

### 5.7 微生物限量

应符合GB/T 22111的要求。

### 5.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法检验。

## 5.9 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 组批及抽样

6.1.1 组批：以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一批

6.1.2 抽样：按 GB/T 8302 的规定执行

### 6.2 出厂检验

产品出厂前，须经公司质量检验部门按本标准检验，出厂检验项目按照有关规定执行。出厂检验合格后由有资质的质量检验部门进行全项检验，经检验合格后，签发合格证，并附上检测报告后方可出厂销售。

### 6.3 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，亦应进行检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 产品停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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。

### 6.4 判定规则

6.4.1 结果判定分为实物质量判定、标签判定和综合判定三部分，实物质量和标签均合格时，综合判定合格；实物质量或标签有一项不合格时，综合判定不合格。

#### 6.4.2 实物质量判定

6.4.2.1 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，如有任一项指标不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6.4.2.2 在符合本标准贮存条件下，普洱茶（生茶）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 5.3 规定的感官要求和 5.4 中规定的茶多酚指标仅作为该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

标签、标识应符合GB 7718及有关规定，外包装储运包装图示应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

包装应符合GH/T 1070 的规定。包装容器和材料应符合GB 4806.8规定，封口严密，包装牢固。

### 7.3 运输

运输应符合NY/T 1999 的规定。运输工具应清洁干燥、卫生，无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

符合GB/T 30375的规定。贮存要求应按原料产地的地域名称进行分类管理，根据品名、入库时间等信息追溯到原料的品种、产地（山头）、制作人、初制所、采购人、采购时间、采购批次等信息。生产过程中直接接触茶叶的包装物应符合食品安全的要求，原辅料的内包装材料采用符合食品生产许可的要求。成品外包装物必须干净、无异味、完整、无破损、无污染，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。

---



**附 录 A**  
**(规范性附录)**  
**普洱茶茶园管理规程**

## A.1 总则

普洱茶的原料来源分为符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》，本附录规定了七彩云南布朗山茶叶基地管理要求及其他茶园鲜叶的收购要求。七彩云南布朗山茶叶基地的管理要求包括园地选择、规划，茶园生态建设，品种和种苗，茶树种植，土壤管理、施肥、病虫害防治、茶树修剪和鲜叶等要求；云南省临沧市、普洱市、西双版纳州境内其他茶园的要求包括对茶园和鲜叶质量的要求。本附录适用于普洱茶茶园管理。

## A.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。

## A.3 术语和定义

下列术语和定义适用于本附录。

### A.3.1 云南大叶种茶

分布于云南省茶区的各种乔木型、小乔木型大叶种茶树品种的总称。普洱茶所用的云南大叶种茶仅限于符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》产地环境内的茶树品种。

### A.3.2 茶园

适宜大叶种茶树种植，生产普洱茶原料的园地。普洱茶茶园指七彩云南布朗山茶叶基地及符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》产地范围内取得《普洱茶地理标志保护产品茶园登记证明》的茶园。

## A.4 要求

### A.4.1 七彩云南布朗山茶叶基地的管理要求

#### A.4.1.1 七彩云南布朗山茶叶基地环境条件

满足NY 5199《有机茶产地环境条件》要求。

#### A.4.1.2 七彩云南布朗山茶叶基地的管理

满足NY/T 5197《有机茶生产技术规程》的技术要求。

#### A.4.1.3 鲜叶要求

##### A.4.1.3.1 鲜叶采摘

根据云南大叶种特性和普洱茶加工要求进行合理采摘,遵循采留结合、量质兼顾和因树制宜的原则,按提手采摘的标准进行采摘,充分保持芽叶完整、新鲜、匀净,不采夹带鳞片、茶果与老枝叶。鲜叶采摘应符合表A.1的规定。

表A.1 鲜叶分级指标

级别	芽叶比例
特级	一芽一叶占 70%以上, 一芽二叶占 30%以下
一级	一芽二叶占 70%以上, 同等级嫩度其他芽叶占 30%以下
二级	一芽二、三叶占 60%以上, 同等级嫩度其他芽叶占 40%以下
三级	一芽二、三叶占 50%以上, 同等级嫩度其他芽叶占 50%以下
四级	一芽三、四叶占 70%以上, 同等级嫩度其他芽叶占 30%以下

#### A.4.1.3.2 鲜叶装运

A.4.1.3.2.1 采用清洁、通风性良好的竹编网眼茶篮或箩筐盛装鲜叶。

A.4.1.3.2.2 采下的茶叶及时运抵茶厂,避免日晒、雨淋,不得与有毒或有污染的物品混装与接触

A.4.1.3.2.3 鲜叶验收、盛装、运输、贮存等操作均须认真、细心、轻取、轻放、轻翻、禁压、避免机械损伤。

A.4.1.3.2.4 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运;防止鲜叶变质和混入有毒、有害物质。

A.4.1.3.2.5 采摘的鲜叶应有合理的标签,注明品种、产地、采摘时间及操作方式。

#### A.4.2 其他茶园的鲜叶收购要求

##### A.4.2.1 茶园要求

环境条件应符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》产地环境的规定,且获得《普洱茶地理标志保护产品茶园登记证明》。

##### A.4.2.2 鲜叶质量要求

A.4.2.2.1.1 鲜叶的分级指标应符合表A.1的规定。

A.4.2.2.1.2 鲜叶中不得有病虫叶、雨水叶、霉变叶。

A.4.2.2.1.3 不得收购运输等原因造成的已经发热发酵变质的鲜叶。

A.4.2.2.1.4 不得收购因采摘或运输过程造成机械损伤而产生红变的鲜叶。

##### A.4.3 其他

采购的鲜叶必须标明茶园名称、《普洱茶地理标志保护产品茶园登记证明》编号、采摘时间、操作方式等,并将收购茶叶的详细信息进行档案管理。

**附 录 B**  
**（规范性附录）**  
**普洱茶加工技术规程**

### B.1 总则

本附录规定了普洱茶加工的原料要求、设备设施、人员条件及加工工艺流程、质量管理，产品的标识、包装、贮运要求。本附录适用于七彩云南®、庆沓祥®普洱茶生产加工的全过程。

### B.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。

### B.3 术语和定义

下列术语和定义适用于本附录。

#### B.3.1 普洱茶

以符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》产地范围的大叶种晒青茶为原料，按照特定的工艺制成，具有独特品质特征的茶叶。按加工工艺及品质特征，普洱茶分为：普洱茶（生茶）和普洱茶（熟茶）两种类型。

#### B.3.2 后发酵

云南大叶种晒青茶或普洱茶（生茶）在特定的环境条件下，经微生物、酶、湿热、氧化等综合作用，其内含物发生一系列转化，而形成普洱茶（熟茶）独有品质特征的过程，包括自然后发酵和人工快速后发酵。

#### B.3.3 自然后发酵

普洱茶（生茶）在一定温湿度的环境条件下，经过微生物、湿热作用和酶促反应自然缓慢发酵，在较长时间内形成普洱茶（熟茶）独有品质特征的过程。

#### B.3.4 人工快速后发酵

云南大叶种晒青茶散茶在普洱茶产地特有环境条件下，通过人工控制温湿度，促进微生物、湿热作用和酶促反应，其内含物质发生一系列转化，在较短时间内形成普洱茶（熟茶）独有品质特征的过程。

#### B.3.5 普洱茶（生茶）

以符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》产地范围的大叶种晒青茶为原料，经杀青、揉捻、日光干燥、蒸压成型等工艺制成的紧压茶，其品质特征为：外形色泽绿润显白毫，香气清纯持久、滋味浓厚回甘、汤色绿黄清亮，叶底肥厚黄绿。

### B.3.6 普洱茶（熟茶）

以符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》产地范围的大叶种晒青茶为原料，采用自然后发酵或人工快速后发酵加工形成的普洱茶（熟茶），可分为：普洱茶（熟茶）散茶和普洱茶（熟茶）紧压茶。其品质特征为：外形色泽红褐，内质汤色红浓明亮，香气独特陈香，滋味醇厚回甘，叶底红褐。

## B.4 原料要求

### B.4.1 晒青茶感官品质

应符合表B.1的规定，按GB/T 23776进行感官审评。

表B.1 晒青茶的感官品质特征

级别	要求								试验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	肥嫩紧结 芽显毫	匀整	稍有嫩茎	绿润	清香浓郁	浓厚回甘	黄绿清静	柔嫩显芽	GB/T 23776
二级	肥壮紧结 显毫	匀整	有嫩茎	绿润	清香尚浓	浓厚	黄绿明亮	嫩匀	
四级	紧结	尚匀整	稍有梗片	绿润泽	清香	醇厚	绿黄	肥厚	
六级	紧实	尚匀整	有梗片	深绿	纯正	醇和	绿黄	肥壮	
八级	粗实	尚匀整	梗片稍多	黄绿	平和	平和	绿黄尚透 亮	粗壮	
十级	粗松	欠匀整	梗片较多	黄褐	粗老	粗淡	黄尚明亮	粗老	

### B.4.2 理化指标

理化指标应符合表B.2的规定。

表B.2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB5009.3
总灰分, g/100g	≤ 7.5	GB5009.4
水浸出物, g/100g	≥ 35.0	GB/T 8305
粉末, g/100g	≤ 0.8	GB/T 8311

### B.4.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表B.3 污染物限量

项目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1	GB 5009.12

## B.4.4 农药残留限量

应符合GB 2763及有关规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表B.4的规定。

表B.4 安全性指标

项目	指 标	试验方法
联苯菊酯, mg/kg	≤ 2.5	SN/T1969
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.3	NY/T 761
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 2.5	GB/T5009.110
氯菊酯, mg/kg	≤ 10	GB/T23204
氟氰戊菊酯, mg/kg	≤ 10	
六六六(HCH), mg/kg	≤ 0.1	GB/T5009.19
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤ 0.1	

## B.4.5 微生物指标

应符合表GB/T 22111的规定。

## B.4.6 加工工艺流程

## B.4.6.1 晒青茶

B.4.6.1.1 工艺流程：鲜叶摊放→杀青→揉捻→解块→干燥。

B.4.6.1.1.1 鲜叶摊放：鲜叶采摘以一芽一、二叶为主，采摘鲜叶时使用透气的竹篾装茶，采下鲜叶及时用干净、透气的竹框运到初制所，经验收合格后及时将鲜叶分级摊于洁净、透风、阴凉之处，摊叶厚度不超过10cm，做到鲜叶不落地。

B.4.6.1.1.2 杀青：是形成和提高晒青茶品质关键的技术措施，按照杀青方法的不同主要采用锅式杀青和滚筒杀青。

B.4.6.1.1.2.1 锅式杀青：适用于庆沱祥古树茶产品，将古树茶鲜叶下锅后先抛炒3min，后闷炒1-2min，再抛炒直到杀青适度为止。雨水叶、露水叶应多抛，较老叶子应多闷。

B.4.6.1.1.2.2 滚筒式杀青：适用于台地茶产品，当筒温度升到180—200℃，出叶口筒腔内气温升到90℃时，开始投叶，投叶量则依据鲜叶表面含水量的多少而定。杀青适度，鲜叶由鲜绿变为暗绿，失去表面光泽，叶梗不易折断，手握有粘手感，紧握成团，松手不易散开，青草味消失，散发清香。

**B. 4. 6. 1. 1. 3 揉捻：**为了卷紧茶条、缩小鲜叶体积，塑造美观外形等品质关键的技术措施。按揉捻方法的不同主要采用手工揉捻和机械揉捻。

**B. 4. 6. 1. 1. 3. 1 手工揉捻：**适用于庆沣祥古树茶产品，根据不同茶区古树茶鲜叶的质量，通过冷揉或热揉相结合的方式将鲜叶手工揉捻成条。

**B. 4. 6. 1. 1. 3. 2 机械揉捻：**适用于台地茶产品，投叶量应为揉桶容量的85%左右，加压遵循“轻—重—轻”的原则，时间掌握“嫩叶短揉，老叶长揉”的方式，使条索匀整、光滑。

**B. 4. 6. 1. 1. 4 解块：**杀青叶经过揉捻后，易结成团块，需经解块机轮打，团块才能被解散。解块以散而不松，直而不弯为宜。

**B. 4. 6. 1. 1. 5 干燥：**将揉捻叶薄摊在专用晒场或摊晾设备上，进行日光干燥，日光干燥至含水量不超过10%。

#### B. 4. 6. 2 普洱茶（熟茶）散茶

**B. 4. 6. 2. 1 工艺流程：**晒青茶→潮水→快速后发酵→机解、开沟→自然风干→起堆→原料机制→人工精拣→包装

**B. 4. 6. 2. 1. 1 潮水：**将晒青毛茶搬运至堆位，按一定的潮水量进行潮水，边翻边潮水，使晒青毛茶水均匀，然后用发酵专用铲将其堆成一定高度和宽度的堆子，用专用的发酵布封盖，让其发酵。

**B. 4. 6. 2. 1. 2 快速发酵：**通过人工控制温湿度的方式进行快速后发酵，发酵温控制在30—60℃之间，每次翻堆间隔6—8天，经过翻堆4—6次后对发酵堆进行开沟摊晾，并作相应的抽样检验及翻堆、温湿度记录。

**B. 4. 6. 2. 1. 3 机解、开沟：**毛茶经过适度发酵后会自然结块成团，此时需要用解块机将结团的茶叶打散，使发酵叶水分更加均匀；如此反复操作数次，在茶叶发酵程度达到要求后，即可对发酵堆进行开沟通风，使堆子变得松散，达到自然风干的目的。

**B. 4. 6. 2. 1. 4 起堆：**当发酵茶叶达到要求的程度后，按照GB/T 8302《茶 取样》要求抽样检验，符合本标准感官及理化指标，即可通知备料车间起堆装袋，验收过磅移交下道工序。

**B. 4. 6. 2. 1. 5 原料机制：**根据“看茶制茶”的原理，将茶叶按照不同工艺的要求，通过圆筛机、抖筛机、风选机、静电拣梗机和静电除杂机来整饰茶叶外形。

**B. 4. 6. 2. 1. 6 人工精拣：**拣剔非茶类夹杂物和茶类夹杂物。

#### B. 4. 6. 3 普洱茶（生茶）紧压茶和普洱茶（熟茶）紧压茶

**B. 4. 6. 3. 1 普洱茶（生茶）紧压茶工艺流程：**原料机制→人工精拣→称茶→上蒸→揉茶做型→压茶→烘干→内包装→外包装

**B. 4. 6. 3. 2 普洱茶（熟茶）紧压茶工艺流程：**原料机制→人工精拣→匀堆潮水→称茶→上蒸→揉茶做型→压茶→烘干→内包装→外包装

**B. 4. 6. 3. 2. 1 原料机制：**见C.4.3.2.6.

**B. 4. 6. 3. 2. 2 人工精拣：**见C.4.3.2.7.

**B. 4. 6. 3. 2. 3 匀堆潮水：**茶叶倒入回水槽中，按匀堆层从上到下垂直挖下以保证翻堆的均匀程度，然后按10%潮水量进行潮水，翻匀。

**B. 4. 6. 3. 2. 4 称茶：**按面/里茶得不同比例称重。

**B. 4. 6. 3. 2. 5 上蒸：**蒸茶得温度应保持在90℃以上，蒸汽压力应0.4Mpa以上。在操作上要防止蒸的过久或蒸气不透面，过久造成干燥困难，蒸气不透而造成脱面掉边影响品质。在蒸的温度为90℃以上时，沱茶、饼茶、砖茶每蒸10—15S，工艺茶15—20S，每分钟蒸3次，待蒸气冒出茶面，茶叶变软时即可压制。

**B. 4. 6. 3. 2. 6 揉茶做型：**当茶蒸到适度时，迅速移开蒸气，套上茶袋，翻转茶桶，把茶叶倒入茶袋中，取出茶桶，拉紧茶袋的长短口进行收口定型，按技术要求进行团边，保证饼形端正。

**B. 4. 6. 3. 2. 7 压茶：**通过压力作用将过蒸气后的茶叶压制成型，按压制方法的不同分为石磨包压型、机械包压型和机械模压型压茶法。

**B. 4. 6. 3. 2. 7. 1 石磨包压型：**适用于庆沣祥古树茶产品。茶叶经包揉、团边等多道传统手工技法揉茶做型后，趁热放置在水冬瓜木板上，用25kg重石磨定型压制。

**B. 4. 6. 3. 2. 7. 2 机械包压型：**适用于传统紧压茶产品。茶叶经揉茶做型后，趁热放置在液压机不锈钢模具上压制成型，摊晾至室温后按顺序解袋。

**B. 4. 6. 3. 2. 7. 3 机械模压型：**适用于工艺茶、小沱茶、砖茶等产品。茶叶装入不锈钢内模中，在高压作用下将茶叶压制成平面或立体形状后，将茶叶脱离外模并进行干燥。

**B. 4. 6. 3. 2. 8 烘干：**茶叶经过烘烤干燥的过程，包括上烘和下烘两道工序。

**B. 4. 6. 3. 2. 9 上烘：**茶叶有规则地排列于烘烤架上，上架要有先后顺序，由里及外，由上而下层层排列，间距不能过密，严禁拥挤放置。烘房先低后高，逐渐均衡上升，掌握“高温排湿，按时加湿”的原则。起烘温度控制在30℃左右，以后逐渐升温，温度保持在55℃，最高温度不得超过65℃。

**B. 4. 6. 3. 2. 10 下烘：**茶叶干燥完毕后，即可停止供蒸气，进行排湿降温，准备下烘。

**B. 4. 6. 3. 2. 11 包装：**指茶叶由半成品包装到成品的过程，根据包装材料的卫生要求分为内包装盒外包装，内包装必须隔离堆放，不允许产生交叉污染。

**B. 4. 6. 3. 2. 11. 1 内包装：**包材直接与茶叶接触的包装作业，生产人员必须佩带手套及口罩进行操作。

**B. 4. 6. 3. 2. 11. 2 外包装：**包材不与茶叶直接接触的包装作业。

## B. 4. 7 加工环境要求

### B. 4. 7. 1 初制所加工要求

#### B. 4. 7. 1. 1 厂房和环境要求

**B. 4. 7. 1. 1. 1 自建初制所**选择在茶园附近安全地带，兼顾交通、生活、通讯的便利。合作初制所的卫生条件应符合NY/T 5019《茶叶加工技术规程》的要求。

**B. 4. 7. 1. 1. 2 自建初制所**的设计建设应符合《中华人民共和国环境保护法》、《工业、企业设计标准》、《中华人民共和国食品安全法》、《消防法》等有关规定。

B. 4. 7. 1. 1. 3 自建初制所内环境整洁干净、无异味。厂房、仓库地面硬实、平整、光洁，屋顶、墙壁无污垢。加工车间每月清洗1次。鲜叶和毛茶分开放置，不得混放，道路铺设硬质路面，排水系统通畅，周围环境绿化，无污染。

B. 4. 7. 1. 1. 4 自建初制所内设立摊凉车间和专用晒场，摊晾设施和晒场使用水泥、地板砖、不锈钢等材料建成，配备光洁无污染并配有冲洗设施，在使用前后用清水冲洗干净。

B. 4. 7. 1. 1. 5 自建初制所和合作初制所直接用水和冲洗设备，厂房用水符合GB 5749的规定

#### B. 4. 7. 1. 2 基础设施设备

B. 4. 7. 1. 2. 1 自建初制所：不使用可能带有污染的金属材料及用品，特别是可能接触茶叶的零部件，根据实际情况使用竹、藤、无异味木材等天然材料和不锈钢、食品级塑料制成的器具和工具。加工设备、器具和工具必须清洁干净后使用，并定期消毒杀菌。

B. 4. 7. 1. 2. 2 合作初制所：根据实际情况设备设置应符合工艺要求，布局合理，上下工序衔接紧凑，所用设备、器具、工具必须清洁干净后使用，并定期消毒杀菌。

#### B. 4. 7. 1. 3 加工人员

B. 4. 7. 1. 3. 1 自建初制所：加工人员上岗前应经过技能培训，掌握加工技术和操作技能，取得健康证方能上岗。加工人员应保持个人卫生，进入加工厂场地应洗手、更衣、换鞋或穿鞋套，不得化妆、染指、喷香水。不得吸烟和随地吐痰，不得在加工车间进餐和进食食品。

B. 4. 7. 1. 3. 2 合作初制所：加工人员应经过技能培训，掌握加工技术和操作技能，注重个人卫生，进入加工场地应洗手、更衣，不得吸烟和随地吐痰，不得在加工车间进餐和进食食品。

#### B. 4. 7. 2 昆明七彩云南茶业总厂生产要求

##### B. 4. 7. 2. 1 厂房和环境要求

B. 4. 7. 2. 1. 1 工厂平面布局规范，均按照茶叶生产许可、质量管理体系ISO 9001、食品安全管理体系ISO22000、HACCP、食品出口企业卫生备案、GMP药品生产管理要求进行厂房设计、布局和建造。

B. 4. 7. 2. 1. 2 厂区内安装适当的采光及照明设施，照明设备装有防护罩以防止破裂或掉落而污染茶叶。窗户采用铝合金窗，窗户和墙面交接处为斜角，并设有滑动式纱窗。

B. 4. 7. 2. 1. 3 车间的生产流程是设计严格按食品企业通用卫生规范的要求设计，将人、物流分开，避免交叉污染。人员通道配置了更衣室、洗手、消毒的设施，物流通道配置了缓冲间，避免外来污染物进入生产区。生产车间设有空气净化系统，进入车间的空气都经过空调净化处理。

B. 4. 7. 2. 1. 4 墙面、隔断材料使用彩钢板，内墙面和天花板、地面的交界处做成圆角，地面材料采用耐磨损、光滑平整的环氧砂浆地坪，排水系统采用洁净地漏。

##### B. 4. 7. 2. 2 基础设施设备

B. 4. 7. 2. 2. 1 生产车间配备非手动式洗手消毒设施、干手设备。生产车间入口，设有工作鞋消毒垫，其规格尺寸确保工作人员必须通过消毒垫才能进入车间。更衣室设有储衣柜及衣架、鞋柜，并备有穿衣镜，供工作人员自检。淋浴室集中设置，并有天窗或通风排气孔和采暖设备。

B. 4. 7. 2. 2. 2 生产车间原料的精制设有全自动除尘系统，普洱茶（生茶）紧压茶和普洱茶（熟茶）紧压茶的压制配有液压高速压饼设备，半成品紧压茶的干燥配有CYHF型茶叶烘烤房，半成品散茶的包装设有全自动散茶封装机，袋泡茶的包装使用意大利IMA公司C24型非热封型袋泡茶机。

##### B. 4. 7. 2. 3 加工人员

B. 4. 7. 2. 3. 1 生产员工上岗前应持有健康证，患有病毒性肝炎、活动性肺结核和伤寒及其带菌者、细菌性痢疾及其带菌者、化脓性或渗出性脱屑。皮肤病患者、手外伤未愈合者，不得从事直接接触产品的生产、管理及检验工作。



B.4.7.2.3.2 生产管理人员、操作人员、仓管员、审评员、理化员、厨工厨师，每年进行一次健康检查，并取得县级以上卫生部门的健康证明，建立员工健康档案。发现患有上述疾病的，要立即调离工作，进行治疗，待症状完全消失，并确认不会对食品造成污染后才能恢复原岗位工作。

B.4.7.2.3.3 专业技术人员、特种设备操作人员必须持证上岗，在证书到期前三个月完成换证工作，否则不得从事相关岗位工作。

B.4.7.2.3.4 定期编制卫生培训计划，定期或不定期对员工进行培训，组织员工学习食品卫生法律法规、卫生标准操作规程、清洁消毒操作规程等内容，培训员工充分认识疾病给食品安全带来的危害，培训员工主动向管理人员汇报自己和他人的健康状况，并对培训情况进行记录。

#### B.4.7.2.4 卫生要求

##### B.4.7.2.4.1 物理隔离防止交叉污染

B.4.7.2.4.1.1 原料、辅料、包材、半成品、成品、化学物品分开隔离存放。

B.4.7.2.4.1.2 人流、物流、水流、气流从高清洁区向低清洁区流动，各车间分别设置人员通道和物流通道，清洗、消毒与生产车间分开，并作明显标识。

##### B.4.7.2.4.2 人员卫生管理

B.4.7.2.4.2.1 人员进入车间前先在缓冲间进行更鞋（参观人员穿一次性鞋套），分别再进入男女更衣间，操作人员更换工作服，外来人员更换参观服，戴一次性帽子，必须洗手、消毒、干燥后方可进入车间。私人物品存放在更衣柜，不得带入生产车区，非生产管理人员进入车间（如，参观人员、维修人员等）均必须穿戴洁净的参观服或工作服，将自己的衣服包裹住。

B.4.7.2.4.2.2 工作服、工作鞋、工作帽要求每周清洗、消毒两次，保持清洁卫生。所有人员不得留长指甲，在手接触了脏设备或工器具等不洁物后，都必须按规定重新洗手、消毒，方可参与生产。

B.4.7.2.4.2.3 男员工不得留长发，不得留胡须，上班前不得饮酒；女员工不得化妆，不得戴假睫毛、假指甲，不得戴首饰、手表，不得喷香水，不得染指甲、染头发。不得在生产区内吃零食、喝饮料和吸烟，不得在无遮盖物前打喷嚏、咳嗽、大声说话，不得随地吐痰及其他有碍卫生的活动。

##### B.4.7.2.4.3 人流和物流的管理

B.4.7.2.4.3.1 生产人员不得随意离开本岗位，不得随意进入其他车间。加工过程中的产品按工序流转，严格区分和标识，下道工序产品与上道工序产品不得混放、交叉，防止前后工序产品交叉污染。

B.4.7.2.4.3.2 工器具应专用或清洁后交叉使用，不得随意交叉；高清洁区与低清洁区的工器具不得混用；每次使用后工器具必须清洗、消毒。生产过程中用来盛放原料、产品的容器或其他工器具，严禁直接放在地面。水管用完清洁后盘好挂起来，不得随意扔地上。

B.4.7.2.4.3.3 包装物料必须符合食品卫生标准，在通风干燥、清洁卫生的专库存放，防止潮湿霉变。内外包装物料要分开存放，标识名称、规格、用途。

##### B.4.7.2.4.4 公共区域、车间及仓库的虫、鼠防治

B.4.7.2.4.4.1 保持公共区域的环境卫生干净、无杂物堆放。定期检查捕鼠笼、粘鼠板及其他防虫、防蝇设施，及时处理死鼠、虫、蚊、蝇。对捕捉到得老鼠，采用烧毁的处理方法，每次的灭鼠情况应填写灭鼠记录。定期在公共区域的垃圾箱、下水道、排污口处喷洒灭虫、蚊、蝇药水；检查、更换捕鼠设施的诱饵，确保诱饵固定在支架上，不被移动或雨水冲走。垃圾房里的垃圾，要求每天由垃圾专运车进行清运，避免垃圾长期放置垃圾房，消除蚊虫、老鼠滋生的环境条件。

B.4.7.2.4.4.2 在员工食堂餐厅、食物加工区、储物区设置灭蚊灯、诱杀苍蝇、蚊虫，窗户设置防蚊蝇设施，食品加纱罩，对食物残渣、剩饭、剩菜，需要集中放置专用桶中并加盖，并且需要及时处理，避免招引老鼠、蚊虫等。由清洁工负责生活区、生产区的厕所的清洁，随时保持地面干净，无污染、无污迹，便槽内无积粪、无积垢，卫生间内无虫、无臭味，消除蚊虫、老鼠滋生的环境条件。

B.4.7.2.4.4.3 在生产车间人、物流出入口设置灭蝇灯、闭门器、窗户加纱窗，下水道安装网罩，下水管安装存水弯，物流通道入口处安装挡鼠板，防止蚊、蝇、虫、鼠进入车间。生产车间使用粘鼠板、

捕鼠笼等灭虫鼠设施，粘鼠板沿墙根放置，间隔不超过8米。灭蝇灯不得安装在暴露产品、加工设备和包装物的正上方。粘鼠板应定期更换，灭蝇灯应定期清洁，以确保灭鼠、灭虫效果。

**B. 4. 7. 2. 4. 4. 4** 仓库各道卷帘门处，安装挡鼠板，进出货物时拿开，进出货物后立即装上，以防老鼠进入仓库。在仓库各道处，安装灭蚊、蝇灯，诱灭蚊、蝇。定期检查捕鼠笼、粘鼠板及其他防虫、防蝇设施，及时处理死鼠、虫、蚊、蝇。对捕捉到的老鼠，采用烧毁的处理方法，每次的灭鼠情况应填写灭鼠记录。

#### **B. 4. 7. 3 技术要求**

符合本标准5技术要求规定。

**附 录 C**  
**(规范性附录)**  
**普洱茶原料贮存及产品陈化技术规程**

### C.1 总则

本附录规定了普洱茶贮存环境要求、管理人员要求、仓库温湿度控制要求、进库管理要求、库内管理要求和出库管理要求。本附录适用于普洱茶原料、半成品、成品的贮存。

### C.2 术语和定义

下列术语和定义适用于本附录。

#### C.2.1 仓库

用于贮存或周转茶叶原料、半成品、包材、成品的库房。

#### C.2.2 原料库

用于贮存或周转茶叶原料、再加工原料、可用原料的库房。

#### C.2.3 半成品

用于贮存、陈化或者周转半成品的库房。

#### C.2.4 成品库

由公司生产或委托生产，经质量部门检验合格，并已完成成品包装的产品，可直接上柜（上市）销售。

#### C.2.5 高等级茶叶原料

是指茶叶等级高或者茶叶本身数量稀少使采购价格高的茶叶，包括：古树茶原料、特级台地茶、金芽、金毫。

### C.3 贮存要求

#### C.3.1 环境要求

C.3.1.1 有足够的原料、半成品、成品仓库。原料、半成品、成品应分库放置，不得混放。

C.3.1.2 仓库建立在加工厂及东莞陈化中心内，离开垃圾场、生活区、交通主干道100m以上，远离排放三废的工业企业，周围无粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源。

C.3.1.3 仓库避光、防潮、无异味。

C.3.1.4 保持仓库清洁卫生，定期打扫和消毒，搞好防鼠、防虫、防霉工作，禁止吸烟和吐痰。

C.3.1.5 贮藏设备及使用工具在使用前均进行清理和消毒，防止污染，优先使用物理和机械方法进行消毒，严禁使用化学合成的杀虫剂、灭鼠剂及防霉剂。

C.3.1.6 禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。

### C.3.2 人员要求

C.3.2.1 设专人管理，定期检查质量和卫生情况，定期清理、消毒和通风换气，保持清洁卫生。

C.3.2.2 工作人员上岗前和每年度均需进行健康体检并取得健康证方能上岗。

C.3.2.3 工作人员需保持良好的个人卫生，进入仓库应洗手、更衣、换鞋或穿鞋套，不得化妆、染指、喷香水，不得吸烟和随地吐痰，不得在仓库用餐和进食食品。

### C.3.3 仓库温湿度控制要求

茶叶原料在仓库内贮存，库内需配置温、湿度计，每200m<sup>2</sup>设置1个温、湿度计，设置在通风良好处。

#### C.3.3.1 原料仓库温湿度控制要求

C.3.3.1.1 每天定时记录两次（上午9:00，下午16:00）仓库内温度、湿度，当仓库内相对湿度 $\geq 75\%$ 时，应立即采取相应措施，使其恢复到规定范围内。

C.3.3.1.2 每天2次定时（上午9:00~11:00，下午16:00~18:00）开窗、门通风（纱窗不允许打开，且保持干净不堵塞），在雨季库外相对湿度 $\geq 75\%$ 时，除正常的通风后，应及时关闭门窗，防止茶叶吸潮。同时做好通风记录。

#### C.3.3.2 半成品及成品仓库温湿度控制要求

C.3.3.2.1 仓库的温湿度必须进行严格的管理，温度控制在18~32℃，湿度必须控制在60%~75%。

C.3.3.2.2 室内温度高于32℃，且外部环境温度低于32℃，开启新风送风、室内排风、除湿系统，送入新风、排除湿气降低室内温度。

C.3.3.2.3 室内温度高于32℃，且外环境温度高于32℃，开启中央空调的制冷、除湿系统；降低室内温度。

C.3.3.2.4 室内温度低于18℃，且外环境温度高于20℃时，开启新风送风、室内排风、除湿系统，送入新风、排除湿气，提升室内温度。

C.3.3.2.5 温度低于18℃，且外环境温度低于20℃时，开启制暖系统，提升室内温度。

C.3.3.2.6 室内湿度高于75%，且外环境湿度低于75%时，开启新风送风、室内排风、除湿系统，送入新风、排除湿气，降低室内湿度。

C.3.3.2.7 室内湿度高于75%，且外环境湿度高于75%时，封闭仓库，开启除湿设备、排风设备，降低室内湿度。

C.3.3.2.8 室内湿度低于60%，且外环境湿度低于60%时，采用人工增湿方法提高室内湿度，当处置无效时，应封闭仓库、开启加湿设备，提高室内湿度。

C.3.3.2.9 室内湿度低于60%，且外环境高于60%时，开启新风送风、室内排风系统，送入新风，提高室内湿度。

### C.3.4 进库管理

#### C.3.4.1 入库时的包装要求

C.3.4.1.1 茶叶原料包装要求：采用通过食品生产许可证认证企业生产的、符合食品生产许可要求的编织袋或布袋进行包装，编织袋须干净、无异味、完整、无破损、无污染，按要求进行统一的定量包装。

C.3.4.1.2 高等级茶叶原料的包装要求：采用内塑料袋外加纸箱包装方式进行包装，内袋和外纸箱必须干净、无异味、完整、无破损、无污染，按要求进行统一的定量包装。

C.3.4.1.3 半成品的包装要求：采用通过食品生产许可证认证企业生产的、符合食品生产许可要求的纸箱、塑料筐进行盛放，包装物必须干净、无异味、完整、无破损、无污染，按要求进行统一的定量包装。

C.3.4.1.4 成品入库时，必须按产品设计的包装要求，装入对应的外纸箱，并粘贴防盗不干胶，使用公司专用胶带封箱，封箱胶带必须横平竖直、长度一致、平整无污垢，成品外箱必须干净、完整，无污迹、无涂改文字图案等情况。

#### C.3.4.2 入库物料的堆码要求

C.3.4.2.1 按垛堆码，底部必须使用垫板，离墙、离柱、离地。

C.3.4.2.2 垛与地面的间距不低于10cm，垛与墙面的间距不低于30cm，垛与柱（顶）的间距不低于30cm，垛顶与照明灯垂直距离不低于30cm。

C.3.4.2.3 堆码时需考虑留出主通道，次通道以方便进出货物。

C.3.4.2.4 茶叶原料堆码层数不允许超过12层，茶叶原料（再加工原料、可用原料）堆码层数不允许超过8层，贵重茶叶原料堆码（纸箱包装）层数不允许超过8层。要求堆码整齐、规范、安全、易清点。

C.3.4.2.5 茶叶产品在运输、搬运、堆码等移动过程中，要求轻拿轻放，防止产品损坏，同时，严格按产品外包装箱上的“包装储运图示标志”要求进行，堆码要求整齐、规范、安全。

#### C.3.4.3 库内管理

C.3.4.3.1 贮存在仓库的物料，必须按照类别及属性分仓库堆码，严禁混堆混放，防止互相串味，影响茶叶品质。所有堆码的垛子必须有清楚的物料标识卡记录。

C.3.4.3.2 定期打扫仓库卫生，保持仓库厂房、原料等干净、干燥，仓库内应无异味、无污染、无积尘。

C.3.4.3.3 每个工作日需对仓库进行巡回检查1次，并及时做好记录。

C.3.4.3.4 检查时发现物料外包装或箱，有吸潮、发霉现象，有虫蛀、鼠啃现象，应立即进行隔离，不准出库加工。

C.3.4.3.5 严格控制进出仓库的人员，不相关人员禁止入内。

#### C.3.4.4 出库管理

C.3.4.4.1 发货必须遵循，达到产品陈化时间及符合本标准感官品质和理化指标要求时，以“先进先出”为原则，即同产品按入库时的先后顺序出库，先入先出。

C.3.4.4.2 茶叶原料、半成品和成品在出库过程中发现外包装损坏，必须对外包装进行更换，并核实内包装物料的完整性，如：发现破损应停止出库。

C.3.4.4.3 产品出库后，及时将库内卫生进行打扫，保持库内卫生干净。在运输、搬运、下堆等移动过程中，要求轻拿轻放，严禁野蛮搬运、野蛮堆码、野蛮装卸。

**附 录 D**  
**（规范性附录）**  
**古树茶产品规程**

### D.1 总则

本附录规定了古树茶产品的术语和定义、技术要求、检验规则及标识、包装、运输、贮存。本附录适用于以采制于版纳、临沧及普洱茶区的百年以上的古老茶园的茶为原料制作的古树茶产品。

### D.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。

### D.3 术语和定义

下列术语和定义适用于本附录。

#### D.3.1 古树茶产品

以采摘于符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》产地环境茶区的百年以上的古老茶园的茶叶为原料制作的古树茶产品，其中原料包括过渡型古树茶和栽培型古树茶。

#### D.3.2 过渡型古树茶

通常是介于由野生到人工栽培型茶树之间的茶树品种，既保持了野生茶树的部分特性，又新增了部分人工种植的特征。

#### D.3.3 栽培型古树茶

指经过人工多代驯化以后品质相对稳定，适宜人们饮用茶树品种。

### D.4 原料采购

#### D.4.1 原料的采购范围

D.4.1.1 名山古树茶：采取单株或区域采购的方式进行采购，以老班章、冰岛、麻黑、落水洞、刮风寨、昔归、千家寨、邦威、芒景、贺开的原料为主。

D.4.1.2 其他山头古树茶：采取区域采购的方式进行采购，以老曼娥、蛮砖、革登、莽枝、倚邦、攸乐、邦盆、广捌老寨、半坡、南糯、拔玛、帕沙老寨、中寨、新寨、娜卡、保塘、曼糯、曼迈、困鹿山、香竹箐、本山茶、南帕、大（小）户寨、大雪山、公弄的原料为主。

#### D.4.2 采购原料的品种

D. 4. 2. 1 选用经国家或省农作物品种审定机构认定（审定）的有性系大叶种茶树品种，且该茶树品种为过渡型或栽培型茶树品种，适宜人们饮用。

D. 4. 2. 2 选用在当地村寨或农户认养的，具备一定历史年限的茶树品种。

#### D. 4. 3 采购原料的分级

按照古树茶的品种、市场价值及种质资源的稀缺性，将古树茶分为单株采购及区域采购。

D. 4. 3. 1 单株采购：指在当地村寨或农户认养的古树茶，在认养期内悬挂木质标识牌，标记产地、品种、认养期及管理人，依据古树茶的生理周期及茶树新梢持嫩性，分季节对该茶园内的单株进行采摘，记录采摘时间、标准、茶园信息及初制工艺。

D. 4. 3. 2 区域采购：指在古树茶区驻地采购的古树茶原料。对每批原料进行严格的品质筛选，并记录采购过程、批次及采购人等信息。

#### D. 4. 4 古树茶的筛选和古树茶的管理

D. 4. 4. 1 古树茶的筛选：根据古树茶生长的适宜性及古树茶分布的种群特性，对预选茶区、茶园及茶树品种进行初选，符合感官品质和理化指标要求的地域或品种，列入到合格名录中，经专业评审确认后方能采购。

D. 4. 4. 2 认养古树茶的管理：古树茶在认养期内，指导当地农户对古茶园或古树茶进行植株、土壤和水肥的管理，根据古树茶的生理特性采取保护性采摘的方式，充分利用古茶园的种质资源。

#### D. 4. 5 古树茶原料的采购

D. 4. 5. 1 根据采购原料的分级特征，单株采购以鲜叶采购为主要方式，区域采购以毛茶采购为主要方式。

D. 4. 5. 2 单株采购的管理：由驻地采购人员在茶树采摘前，按照附录B的要求规范鲜叶的采摘，并根据当地初制所或农户的加工条件，采取传统手工制作的方式加工成毛茶原料。

D. 4. 5. 3 区域采购的管理：由驻地采购人员在采购前对采购范围内的古树茶进行抽样，按照要求进行原料来源核实，对古树茶感官品质、等级、卫生要求等项目检验，不得收购劣变或受到有害物质污染过的古树茶，达到采购要求的古树茶制作成采购贸易样品供进货时对样审评。

#### D. 4. 6 古树茶原料的命名

D. 4. 6. 1 命名及编写顺序：原料命名使用英文及阿拉伯数字表示，包含原料产地、季节、原料类别、原料等级、入库时间、批号等信息。（例如：原料品名：BZCG01090320001表示“2009年3月20日入库的班章春古茶一级第一批晒青毛茶原料”）、其中BZ（表示“产地”）C（表示“春茶”）、G（表示“晒青茶古树茶”）、01（表示“一级”）、09（表示“年”）、03（表示“月”）、20（表示“日”）001（表示“批次”）。

D. 4. 6. 2 分类及归并原则：按原料产地的地域名称进行分类命名，个别原料可结合审评结论，按归并后的原料分类命名。

D. 4. 6. 3 原料的追溯：根据原料命名、标签、记录及贮存地点，可以追溯到原料的品种、产地、制作人、初制所、采购人、采购时间、采购批次等信息。

#### D. 4. 7 古树茶的入库验收

D. 4. 7. 1 验收人员：具有中级评茶员以上资质。

D. 4. 7. 2 原料的取样及验收：根据GB/T8302《茶 取样》的要求取样，根据采购贸易样品对古树毛茶原料进行对样检验和验收。

D.4.7.3 原料验收检验项目：感官品质、水分、灰分、粉末。

D.4.7.4 原料检验记录：对每批次进货的古树茶原料进行检验和验收记录。

#### D.4.8 古树茶原料的入库标识

D.4.8.1 原料样品：使用样品标签，标注品名、生产商、到样时间、到样数量、审评情况、经办人。

D.4.8.2 贸易样品：用于对样审评的贸易样品，使用样品标签，标注品名、采购数量、样品等级、初制所、经办人等信息。

D.4.8.3 进货原料：验收合格的进货原料逐一在单件原料上标注品名，在整批原料上悬挂物料标识牌，并在入库后记录原料品名、等级、采购数量、水分、出入库发料等信息。

#### D.4.9 古树茶原料储藏

应符合附录C的规定。

### D.5 古树茶产品加工要求

#### D.5.1 古树茶产品的加工

应符合附录B的规定。

#### D.5.2 基本要求

D.5.2.1 古树茶品质正常，，无劣变、无异味、适宜饮用。

D.5.2.2 古树茶必须纯净，不得拼入台地茶，不得含有非茶类夹杂物。

#### D.5.3 感官品质

应符合表D.1的要求。

表D.1 主要茶区古树茶产品品质特征

茶区	要求								试验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
冰岛	紧结显毫	匀整	有嫩茎、 梗片	绿润泽， 显白毫	清香浓郁	浓醇回甘	黄绿清静	嫩匀	
南糯	肥壮紧结 显毫	匀整	有嫩茎、 梗片	绿润泽， 显白毫	香气浓 郁，透蜜 香、兰香	醇厚回甘	杏黄透亮	嫩匀	
班章山	肥壮紧结 显毫	匀整	有嫩茎、 梗片	灰绿润 泽，有白 毫	清香浓郁	醇厚，苦 涩味显	黄明	深绿肥厚	



老曼娥	肥壮紧结 显毫	匀整	有嫩茎、 梗片	灰绿润 泽、有白 毫	清香浓郁	醇浓、苦 涩味显	黄明	肥厚	
易武	松泡尚紧 较显毫	匀整	有梗片	灰绿润 泽、有白 毫	纯正浓郁	醇和回甘	黄明	肥壮	
景迈	紧细显毫	匀整	有嫩茎、 嫩梗	青绿润 泽、有白 毫	浓郁、显 兰花香	醇滑，涩 味较重	黄明	粗壮	
布朗	肥壮紧结 显毫	匀整	有嫩茎、 嫩梗	灰绿润 泽、有白 毫	浓郁、透 梅子香、 花蜜香	浓厚，透 梅子香、 花蜜香	黄明	柔嫩显芽	

#### D.5.4 安全性指标

应符合本标准表2安全性指标的规定，其中普洱茶（生茶）紧压茶，茶多酚含量 $\geq 20\%$ 。

#### D.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 JJF1070 规定的方法检验。

#### D.5.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

### D.6 产品档案、标识、追溯

#### D.6.1 古树茶产品档案

D.6.1.1 记录档案：建立技术档案专柜，用于存放原料采购信息、原料验收、出入库、生产记录及检验记录档案。

D.6.1.2 实物档案：建立实物样品专柜，用于存放采购贸易样品和产品。

#### D.6.2 古树茶产品的标识

D.6.2.1 成品标识：在古树茶产品上统一制作古树茶的电子溯源芯片，严格按照产品流转的工序及检验状态，将原料采购到终成品的信息真实记录在古树茶产品数据库中。

D.6.2.2 货运标识：成品发货时根据客户需求，记录产品的数量、发货批次、发货时间、客户信息等内容，并将发货清单以不干胶的形式粘贴在发货箱上。

### D.6.3 标识的保护

D.6.3.1 原料状态标识：应清晰牢固，不因产品流转中诸因素（搬运、移置等）的影响而损坏或消失，保持其可追溯性。

D.6.3.2 产品标识：半成品应对古树茶的各道工序流转状态进行标识，严禁涂抹、销毁，保证标识整洁、醒目、完好地保持原有状态，防止误用产品或不合格品流入下道工序。终成品应按GB 7718的要求进行标识。

### D.6.4 古树茶产品的追溯

D.6.4.1.1 客户对产品的追溯：根据古树茶产品的电子溯源芯片，客户可以通过手机终端在线追溯到原料的产地、采摘季节、原料等级、制作人或初制所、生产日期和批号等信息。

D.6.4.1.2 生产过程的追溯：根据产品名称、规格、批号及生产日期，追溯产品全过程的生产信息。

### D.7 包装、运输、贮存

应符合本标准7标识、包装、运输、贮存的规定。