

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 0013 S—2023

代替 Q/ QFX 0013 S-2021

年份普洱茶

云
备
案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010508S- 2023

备案日期: 2023 年 11 月 22 日

2023 - 11 - 22 发布

2023 - 11 - 24 实施

昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司
发布

前 言

我公司生产的年份普洱茶是以普洱茶为原料，经挑选、藏养陈化、包装等工艺制作而成。藏养陈化时间不低于 10 年，具备陈醇润甘品质特征的产品。根据相关法律法规特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、交货验收、贸易和质量仲裁的依据

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《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，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/QFX 0013 S-2021《茶叶（普洱茶）》。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由昆明七彩云南庆沣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、李文顺、万云龙、魏聪、祝红昆、何青元、罗正刚、张黔生。

年份普洱茶

1 范围

本标准规定了年份普洱茶的术语和定义、类型、产品分类、实物标准样、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以普洱茶为原料，经挑选、藏养陈化、包装等工艺制作而成的年份普洱茶。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

以符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》要求的普洱茶为原料，经藏养陈化等工艺制作而成，藏养陈化时间不低于10年，具备陈醇润甘的品质特征的产品。普洱茶藏养陈化时间的界定，以实物标准样对照感官审评为准。

3.2 藏养陈化

以符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》要求的普洱茶为原料，经一定年限陈化后，蒸散分解（或不蒸散分解），在特定环境下一定年限二次陈化。

3.3 10年-20年年份普洱茶

藏养陈化10年-20年（不含20年）的普洱茶。

3.4 20年-30年年份普洱茶

藏养陈化20年-30年（不含30年）的普洱茶。

3.5 30年以上年份普洱茶

藏养陈化30年以上的普洱茶。

4 产品分类

4.1 按外观形态分为：年份普洱茶紧压茶、年份普洱茶解散茶。

4.2 按生产加工工艺不同分为：年份普洱茶分为年份普洱茶（生茶）、年份普洱茶（熟茶）。

5 实物标准样

按照年份的品质要求，设置实物标准样，每三年更换一次。

6 技术要求

6.1 原辅料要求

6.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定，具有年份普洱茶正常的品质特征，不含非茶类物质和添加剂，无异味、无异嗅、无霉变、无劣变。

6.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

6.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

6.2 加工工艺流程

6.2.1 年份普洱茶（生茶）紧压茶：

普洱茶（生茶）紧压茶→藏养陈化→包装。

6.2.2 年份普洱茶（生茶）解散茶：

普洱茶（生茶）紧压茶→藏养陈化（陈化→解散→陈化）→包装。

6.2.3 年份普洱茶（熟茶）紧压茶：

普洱茶（熟茶）紧压茶→藏养陈化→包装。

6.2.4 年份普洱茶（熟茶）解散茶：

普洱茶（熟茶）紧压茶→藏养陈化（陈化→解散→陈化）→包装。

6.3 感官要求

6.3.1 10年-20年年份普洱茶（生茶）

应符合表1的规定。

表1 10年-20年年份普洱茶（生茶）的感官要求

外形		内质				检验方法
外观	色泽	汤色	香气	滋味	叶底	
条索肥壮紧结、油润、显毫	墨绿泛黄褐	橙黄透亮	香气馥郁、显陈香，透花蜜香	浓强饱满、回甘，富收敛性，显木质味	绿黄肥嫩、匀亮、柔软	按附录A审评方式执行

6.3.2 20年-30年年份普洱茶（生茶）

应符合表2的规定。

表2 20年-30年年份普洱茶（生茶）的感官要求

外形		内质				检验方法
外观	色泽	汤色	香气	滋味	叶底	
条索肥硕紧实、油润、显毫	墨绿泛褐	橙黄油亮	香气馥郁、陈香显，透木质香，含花蜜香	浓强饱满、回甘，收敛性强，后韵足，木质味显著	褐黄、肥嫩、匀亮柔软	按附录A审评方式执行

6.3.3 30年以上年份普洱茶（生茶）

应符合表3的规定。

表3 30年以上年份普洱茶（生茶）感官要求

外形		内质				检验方法
外观	色泽	汤色	香气	滋味	叶底	
条索肥壮紧结、显毫	乌褐油亮	红艳透亮	陈香馥郁、显木质香，含参香	浓厚回甘、后韵悠长，强烈的木质味，含参香味	黄褐、肥壮、匀亮	按附录A审评方式执行

6.3.4 10年-20年年份普洱茶（熟茶）

应符合表4的规定。

表4 10年-20年年份普洱茶（熟茶）感官要求

外形		内质				检验方法
外观	色泽	汤色	香气	滋味	叶底	
条索肥壮紧实、显毫	红褐润泽	红浓透亮	陈香浓郁、透木质香	醇厚、柔顺甘滑	红褐、肥壮、匀齐	按附录A审评方式执行

6.3.5 20年-30年年份普洱茶（熟茶）

应符合表5的规定。

表5 20年-30年年份普洱茶（熟茶）感官要求

外形		内质				检验方法
外观	色泽	汤色	香气	滋味	叶底	
条索肥壮紧实	红褐油润	红浓透亮、稠厚、显金圈	陈香馥郁、透木质香	浓醇、稠厚、润滑、柔甜	红褐、肥壮、匀齐	按附录A审评方式执行

6.3.6 30年以上年份普洱茶（熟茶）

应符合表6的规定。

表6 30年以上年份普洱茶（熟茶）感官要求

外形		内质				检验方法
外观	色泽	汤色	香气	滋味	叶底	
条索肥壮紧实	红褐油润	红浓透亮、稠厚、金圈特显	陈香馥郁、透木质香、显参香	浓醇、稠厚、润滑、甘甜、透木质味	黑褐、肥壮、匀亮	按附录A审评方式执行

6.4 理化指标

应符合表7的规定。

表7 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, g/100g	≤	13	12.5	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	8	8.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥	30	20	GB/T 8305
茶多酚, g/100g		≥10	≤15	GB/T 8313

注：茶多酚仅作为出厂检验时的判定依据。

6.5 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8的规定。

表8 污染物限量

项目		指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤	4.0	GB 5009.12

6.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

6.7 微生物限量

应符合表9的规定。

表9 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

6.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

6.9 食品添加剂

不应使用食品添加剂。

6.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 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组批。

7.2 抽样

抽样件数按下列规定：1件-5件，取样1件；6件-50件，取样2件；51件-500件，每增加50件(不足50件者按50件计)增取1件；501件-1000件，每增加100件(不足100件者按100件计)增取1件；1000件以上，每增加500件(不足500件者按500件计)增取1件，样品分为两份，一份检验，一份备查。

7.3 出厂检验

产品出厂前，每批产品均需由公司质量检验部门进行出厂检验，经检验合格，签发合格证后方可出厂销售。出厂检验项目应按照有关规定执行。

7.4 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) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 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。

7.5 判定规则

检验结果中，若所有指标检验合格，判定该批产品为合格产品；若检验结果中微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品包装标签标识应符合GB 7718及有关规定

8.1.2 外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

产品包装的材料及容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。封口严实，包装牢固。

8.3 运输

运输工具应清洁干燥、卫生，无异味、无污染，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

准
号

附录 A (规范性附录) 年份普洱茶感官审评方法

A.1 总则

A.1.1 年份普洱茶感官审评：是指按照规定的审评程序，对照实物标准样，依专业审评人员正常视觉、嗅觉、味觉和触觉审查评定茶叶色、香、味、形等构成茶叶的品质和特征，以确定年份普洱茶的年份和商品价值。

A.1.2 年份普洱茶审评项目：分外形（外观、色泽），内质（香气、汤色、滋味、叶底）。

A.2 审评因子和审评要素

A.2.1 外形审评

A.2.1.1 外观：条索、紧实度。

A.2.1.2 色泽

A.2.1.2.1 年份普洱茶（生茶）的干茶色泽根据储存年份不同应以深绿、绿黄、绿褐、黄褐、红褐、黑褐为主，以颜色转化深度及润泽度做为衡量指标。

A.2.1.2.2 年份普洱茶（熟茶）的干茶色泽根据储存年份不同应以红褐、棕褐、黑褐为主，以颜色转化深度及润泽度做为衡量指标。

A.2.2 内质审评（以下两种方法都需进行）

A.2.2.1 审评杯审评方法：茶水比1：50，称取3g茶样，置于150ml或者称取5g茶样，置于250ml的标准审评杯中，分2次冲泡审评，每次注入沸水至杯满，加盖浸泡，第一次5min，第二次5min，将茶汤沥入评茶碗中，依次审评：汤色、香气、滋味、叶底。

A.2.2.2 汤色

A.2.2.2.1 年份普洱茶（生茶）的汤色根据储存年份不同应以深黄、橙黄、橙红、红亮为主，以明亮者为好，暗浊者为差。

A.2.2.2.2 年份普洱茶（熟茶）的汤色根据储存年份不同应以褐红、深红、红亮、红艳为主，以明亮者为好，暗浊者为差。

A.2.2.3 香气

A.2.2.3.1 年份普洱茶（生茶）的香气根据原料、储存、环境不同，可产生：花果香（桂圆香、梅子香等）、木香、陈香、菌香、参香、药香、樟香等不同类型香气为好，有异杂味、霉味、馊味、腥味等气味为差。按照GB 23776标准热嗅、温嗅、冷嗅综合审评香气的纯度、浓度（温湿度较高的仓储环境，可产生仓味，轻度的仓味属正常，以仓味轻者为好，重者为差）持久性。

A.2.2.3.2 年份普洱茶（熟茶）的香气根据原料、储存、环境不同，可产生：木香、陈香、菌香、枣香、荷香、糯香、樟香、药香等不同类型香气为好，以异杂味、霉味、馊味、腥味等气味为差。按照GB 23776标准热嗅、温嗅、冷嗅综合审评香气的纯度、浓度（温湿度较高的仓储环境，可产生仓味，轻度的仓味属正常，以仓味轻者为好，重者为差）、持久性。

A.2.2.4 滋味

A.2.2.4.1 年份普洱茶（生茶）的滋味品质应浓醇回甘。以纯正协调、甘醇饱满、苦涩度低、韵味持久为好，滋味欠醇、苦涩重、仓味浓、挂喉、带酸馊异杂为差。

A.2.2.4.2 年份普洱茶（熟茶）的滋味品质应醇滑甜润。以纯正协调、顺滑饱满、陈韵浓郁为好，滋味欠醇、堆腥味重、仓味浓、挂喉、带酸馊异杂为差。

A.2.2.5 叶底

叶底的嫩度、色泽、明暗、匀整度。

A.3 审评记录及结果

对照实物标准样对每只审评茶样的外形、内质各项审评因子进行评价，并将审评评语及评价结果记入表B.1中。最终产品以实物标准样为对照，产品年份以审评结果最低年份进行标注。

表B.1 年份普洱茶审评记录表

名称	类别	外形		内质				评价结果
		外观	色泽	汤色	香气	滋味	叶底	

章