



410589S-2025

商城县万亩茶园茶业发展有限公司企业标准

Q/WMCY 0003S-2025

紧压茶

2025-02-21 发布

2025-02-21 实施

商城县万亩茶园茶业发展有限公司 发布

前 言

本标准由商城县万亩茶园茶业发展有限公司提出。

本标准起草单位：商城县万亩茶园茶业发展有限公司。

本标准主要起草人：孙云山、胡克霞、高启峰。

H N

Q B

紧压茶

1 范围

本标准规定了紧压茶的分类、分级、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿茶、红茶、白茶、青茶、黄茶、黑茶为原料，经过筛分、汽蒸压制定型、干燥、成品包装工艺过程制成的紧压茶。

按原料的不同分为：绿茶紧压茶、红茶紧压茶、青茶紧压茶、黄茶紧压茶、白茶紧压茶、黑茶紧压茶。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 紧压茶

以绿茶、红茶、白茶、青茶、黄茶、黑茶为原料，经过筛分、汽蒸压制定型、干燥、成品包装工艺过程制成的紧压茶。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 绿茶应符合 GB/T 14456.1 和 GB/T 22737 的规定；

3.1.2 红茶应符合 GB/T 13738.2 的规定；

3.1.3 青茶应符合 GB/T 30357.1 的规定；

3.1.4 黄茶应符合 GB/T 21726 的规定；

3.1.5 白茶应符合 GB/T 22291、T/XYCY 001 的规定；

3.1.6 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

3.1.7 紧压茶产品应具有产品正常的色香味，无异味、无异嗅、无劣变。

3.2 感官要求

紧压茶感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 紧压茶感官要求

项目	指标						检验方法
	绿茶紧压茶	红茶紧压茶	青茶紧压茶	黄茶紧压茶	白茶紧压茶	黑茶紧压茶	
香气	清香持久	鲜嫩甜香	花香纯正	纯正	鲜纯嫩香	纯正菌花香	从样品中取出适量，将本品

滋味	鲜爽回甘	鲜醇甘爽	醇厚浓爽	醇厚回甘	清甜醇爽	醇厚微涩	倒入白色瓷盘中，将本品冲泡，自然光下用肉眼观察汤色、叶底，嗅其香气，然后以温开水漱口，品其滋味
汤色	嫩绿明亮	橙红明亮	绿黄橙红	深黄明亮	杏黄明亮	红亮或橙黄	
叶底	嫩黄匀整	尚匀红	尚亮柔软	柔嫩黄亮	尚完整	深褐乌亮	

3.3 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
水分/(g/100g)	≤ 9.0	GB 5009.3
总灰分/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 4	GB 5009.12
总砷(以 As 计)(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计)(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.15
六六六/(mg/kg)	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.2	GB/T 5009.19
氰戊菊酯/(mg/kg)	≤ 0.1	GB/T 5009.146
三氯杀螨醇/(mg/kg)	≤ 0.01	GB/T 5009.176

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 的规定执行。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

3.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以绿茶、红茶、白茶、青茶、黄茶、黑茶为原料，经过筛分、汽蒸压制定型、干燥、成品包装工艺过程制成的紧压茶。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商城县万亩茶园茶业发展有限公司

H N
Q B