



中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 4256—2015

出口普洱茶良好生产规范

Good manufacturing practice of puer tea for export

2015-05-26 发布

2016-01-01 实施



中 华 人 民 共 和 国
国家质量监督检验检疫总局 发 布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国云南出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：范焱、张松、李自飞、关鼎儒、童立刚。

出口普洱茶良好生产规范

1 范围

本标准规定了出口普洱茶质量安全控制的原料、选址及厂区环境、生产加工、包装及储运、标识与追溯和召回、检验等环节的质量卫生控制要求。

本标准适用于出口普洱茶生产企业对其产品质量安全卫生控制的管理及作为出口普洱茶生产企业的备案规范。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/Z 21722 出口茶叶质量安全控制规范

GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶

SN/T 1490 进出口茶叶检疫规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

普洱茶 Puer tea

云南特有的地理标志产品,以符合普洱茶产地环境条件的云南大叶种晒青茶为原料,按特定的加工工艺生产。具有独特品质特征的茶叶。普洱茶分为普洱茶(生茶)和普洱茶(熟茶)两大类。

3.2

出口普洱茶生产企业(以下简称企业) The export of puer tea production enterprises

经国家认证认可监督管理委员会备案的出口茶叶生产、加工、储存企业。

3.3

晒青茶 Sun-dry tea

以符合普洱茶产地环境条件的云南大叶种茶树为原料,经杀青、揉捻、日光干燥而制成的茶叶。

3.4

良好生产规范 Good manufacture practice

食品企业在原辅材料采购,产品加工、包装及储运等过程中,关于人员、建筑、设施、设备的设置,以及卫生、生产过程、产品品质等管理应达到的条件和要求。

3.5

后发酵 Post-fermentation

晒青茶或普洱茶(生茶)在特定的环境下,经微生物、酶、湿热、氧化等综合作用,其内含物质发生一系列转化,而形成普洱茶(熟茶)独有品质特征的过程。

4 原料

4.1 种植和采摘

符合 GB/Z 21722 的规定。

4.2 晒青茶的初加工

4.2.1 晒青茶加工基本工艺流程

鲜叶摊放——杀青——揉捻——解块——日光干燥——包装。

4.2.2 卫生要求

晒青茶加工应在符合食品加工卫生要求的生产环境中进行。加工厂应有能满足加工要求的收鲜摊晾车间和专用晒场。摊晾设施和晒场可用水泥、地板砖、竹木、不锈钢等材料建成,应光洁无污垢,并配备冲洗设施,使用前、后要及时冲洗干净。

4.2.3 摊晾

鲜叶按级验收后应分级摊晾,摊晾至含水量降到 70%左右后及时杀青。

4.2.4 杀青

杀青时要杀匀,柔软度一致,无青草味和烟焦味。

4.2.5 揉捻

根据鲜叶嫩度适度揉捻成条。

4.2.6 解块

解散结块茶。

4.2.7 晒干

日光晒干至含水量不超过 10%。

5 选址及厂区环境

符合 GB 14881 的规定。

6 生产加工

6.1 工艺流程

6.1.1 普洱茶(生茶)加工工艺流程

晒青茶精制——蒸压成型——干燥——包装。

6.1.2 普洱茶(熟茶)散茶加工工艺流程

晒青茶后发酵——干燥——精制——包装。

6.1.3 普洱茶(熟茶)紧压茶加工工艺流程

普洱茶(熟茶)散茶——蒸压成型——干燥——包装。

晒青茶精制——蒸压成型——干燥——后发酵——普洱茶(熟茶)紧压茶——包装。

6.1.4 流程图

普洱茶加工工艺流程见图 1。

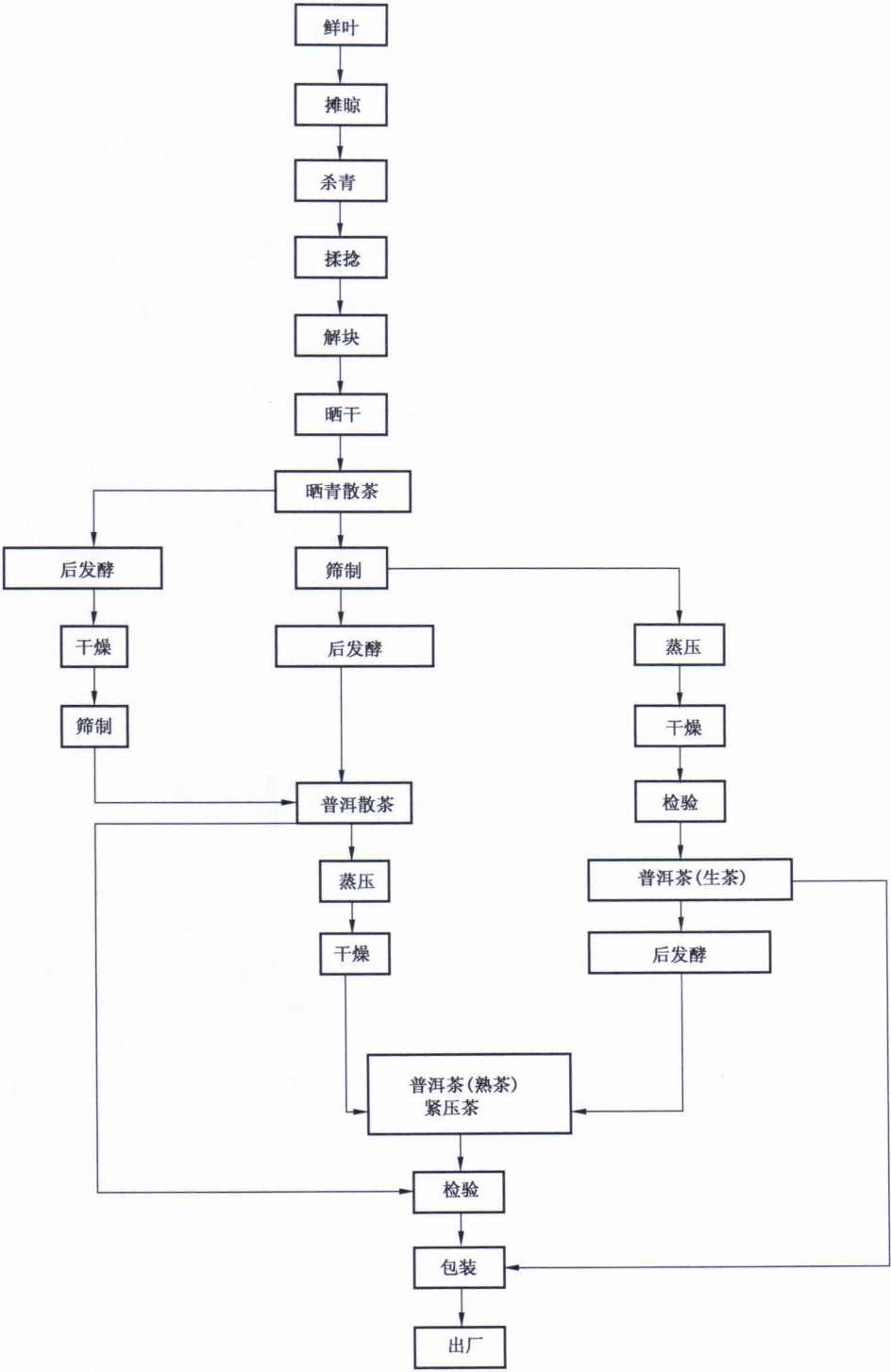


图 1 普洱茶加工工艺流程

SN/T 4256—2015

6.1.5 普洱茶加工工艺关键控制点

6.1.5.1 筛制

通过筛分、风选、拣剔除去梗、片及非茶类物质,达到分级要求。按品质要求进行拼配。

6.1.5.2 蒸压

蒸压器具要保持清洁,布袋要定期清洁杀菌。蒸压前应测定每批预制茶含水率并计算确定称茶量。

6.1.5.3 干燥

紧压茶干燥温度不超过 60℃为宜,要控制好温度;干燥过程要注意排湿,普洱茶(生茶)含水量须控制在 13%以内,普洱茶(熟茶)紧压茶含水量须控制在 14%以内。普洱散茶宜自然干燥,含水量须控制在 13%以内。

6.1.5.4 后发酵

根据晒青散茶等级和气候条件,合理确定茶水比例,适时翻堆解块,堆温控制在 65℃以下为宜。原料是晒青茶,经蒸压成型的普洱茶,其后发酵要求环境清洁、无异杂味,忌高温高湿。

6.1.5.5 过筛复火

如进口国家或地区有检疫要求的,普洱茶(熟茶)散茶生产过程中应增加过筛复火工序,复火后普洱茶(熟茶)散茶含水量建议控制在 9%以内。

6.2 厂房和车间

符合 GB 14881 的规定。

6.3 加工设备和设施

6.3.1 设备、设施应与生产相适应,符合工艺和产品卫生要求。设备、工器具和容器与茶叶的接触面应当使用无毒、无味、易清洁的材料制作。

6.3.2 加工设备的安装应按工艺流程布局,与屋顶、墙壁有足够的距离,便于维护保养及清洁。

6.3.3 普洱茶的加工必须具有分选、拣剔、压制、干燥、称量、包装等设备;发酵、存放应设专用车间,并配备温湿度测量设施,以合适的频次进行有效清洗和消毒。

6.3.4 车间应配有与加工能力相适应的除尘设施。各种炉灶不得直接开向车间,燃料及残渣应设有专门存放处。

6.3.5 盛装废弃物等的容器应有标识,不得与盛装茶叶的容器混用。

7 包装及储运

符合 GB/Z 21722 的规定。

8 标识与追溯和召回

符合 GB/Z 21722 的规定。

9 检验

9.1 感官、理化、安全性指标应符合 GB/T 22111 的规定。

9.2 进口国家或地区有检疫要求的应按照 SN/T 1490 进行检验。
