



410799S-2026



河南熙玛生物科技有限公司企业标准

Q/HXM 0004S-2026

紧压茶（分装）

2026-04-08 发布

2026-04-08 实施

河南熙玛生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南熙玛生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王强。

H N

Q B

紧压茶（分装）

1 范围

本标准规定了紧压茶（分装）的分类、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以紧压绿茶、紧压红茶、紧压白茶、紧压青茶、紧压黄茶、紧压黑茶、紧压乌龙茶、紧压普洱茶、紧压花茶、紧压陈茶（白茶、乌龙茶、红茶、花茶、黄茶的陈茶）、紧压拼配茶（白茶、乌龙茶、红茶、绿茶、花茶、普洱茶、黑茶、黄茶中的几种）、紧压调味茶、紧压代用茶、金砖茶为原料，经挑选、计量称重、采用或不采用过滤材料包装制成的紧压茶（分装）及金砖茶（分装）。

产品按原料和工艺的不同分为：紧压绿茶（分装）、紧压红茶（分装）、紧压青茶（分装）、紧压黄茶（分装）、紧压白茶（分装）、紧压黑茶（分装）、紧压乌龙茶（分装）、紧压普洱茶（分装）、紧压花茶（分装）、紧压陈茶（分装）、紧压拼配茶（分装）、紧压调味茶（分装）、紧压代用茶（分装）、金砖茶（分装）。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 紧压茶

以各种茶叶或调味茶为原料，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。

2.2 金砖茶

以各种茶叶为原料，经过筛分、汽蒸压制定型、干燥、发花、成品包装工艺过程制成的金砖茶。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 紧压绿茶、紧压红茶、紧压白茶、紧压青茶、紧压黄茶、紧压黑茶、紧压乌龙茶、紧压普洱茶、紧压花茶、紧压陈茶、紧压拼配茶、紧压调味茶、紧压代用茶、金砖茶应符合 GB 31608 的规定。

3.2 感官要求

紧压绿茶、紧压红茶、紧压白茶、紧压青茶、紧压黄茶、紧压黑茶、紧压乌龙茶、紧压普洱茶感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项目 | 要 求 | | | | | | | | 检验方法 |
|----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|------|
| | 紧压绿 | 紧压红 | 紧压青 | 紧压黄 | 紧压白茶 | 紧压黑 | 紧压乌 | 紧压普 | |

| | 茶(分装) | 茶(分装) | 茶(分装) | 茶(分装) | (分装) | 茶(分装) | 龙茶(分装) | 洱茶(分装) | |
|----|-------|-------|-------|-------|------|-------|----------|-----------|--|
| 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 | 清纯至浓长 | 纯正 | 从样品中取出适量,置于一洁净白色瓷盘中,将本品冲泡,自然光线下用肉眼观察汤色、叶底,嗅其香气,然后以温开水漱口,品其滋味 |
| 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 | 醇厚 | 浓醇 | |
| 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 | 橙黄至橙红,清澈 | 明亮至红浓亮 | |
| 叶底 | 嫩黄匀整 | 尚匀红 | 尚亮柔软 | 柔嫩黄亮 | 尚完整 | 深褐乌亮 | 软亮 | 嫩、尚亮至褐、红亮 | |

紧压花茶、紧压陈茶、紧压拼配茶、紧压调味茶、紧压代用茶、金砖茶感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

| 项目 | 要 求 | | | | | | 检验方法 |
|----|----------|----------|-----------|------------|------------|--------------|--|
| | 紧压花茶(分装) | 紧压陈茶(分装) | 紧压拼配茶(分装) | 紧压调味茶(分装) | 紧压代用茶(分装) | 紧压金砖茶(分装) | |
| 香气 | 相应花香鲜、浓 | 纯正、陈香 | 原料茶应有的香气 | 原料调味茶应有的香气 | 原料代用茶应有的香气 | 原料茶应有的香气和菌花香 | 从样品中取出适量,置于一洁净白色瓷盘中,将本品冲泡,自然光线下用肉眼观察汤色、叶底,嗅其香气,然后以温开水漱口,品其滋味 |
| 滋味 | 鲜浓醇厚 | 醇、回甘 | 原料茶应有的滋味 | 原料调味茶应有的滋味 | 原料代用茶应有的滋味 | 原料茶应有的滋味 | |
| 汤色 | 相应花色 | 红、亮 | 原料茶应有的汤色 | 原料调味茶应有的汤色 | 原料代用茶应有的汤色 | 原料茶应有的汤色 | |
| 叶底 | 明亮 | 褐红、亮 | 原料茶应有的叶底 | 原料调味茶应有的叶底 | 原料代用茶应有的叶底 | 原料茶应有的叶底 | |

3.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 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 | ≤ | 4.0 | GB 5009.12 |
| 六六六, mg/kg | ≤ | 0.2 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ | 0.2 | GB/T 5009.19 |
| 三氯杀螨醇, mg/kg | ≤ | 0.2 | GB/T 5009.176 |
| 氰戊菊酯, mg/kg | ≤ | 0.1 | GB/T 23204 |

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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以紧压绿茶、紧压红茶、紧压白茶、紧压青茶、紧压黄茶、紧压黑茶、紧压乌龙茶、紧压普洱茶、紧压花茶、紧压陈茶（白茶、乌龙茶、红茶、花茶、黄茶的陈茶）、紧压拼配茶（白茶、乌龙茶、红茶、绿茶、花茶、普洱茶、黑茶、黄茶中的几种）、紧压调味茶、紧压代用茶、金砖茶为原料，经挑选、计量称重、采用或不采用过滤材料包装制成的紧压茶（分装）及金砖茶（分装）。

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》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南熙玛生物科技有限公司

