

厦门预制菜速冻食品菜肴制品调味料食品添加剂肉制品茶叶糕点糖果饮料食品生产许可证食品加工小作坊规划培训申报

产品名称	厦门预制菜速冻食品菜肴制品调味料食品添加剂肉制品茶叶糕点糖果饮料食品生产许可证食品加工小作坊规划培训申报
公司名称	厦门志在必德管理咨询有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	厦门市思明区前埔社区前村499号205室之一（注册地址）
联系电话	15259245875 13306039715

产品详情

厦门预制菜速冻食品菜肴制品调味料食品添加剂肉制品茶叶糕点糖果饮料食品生产许可证食品加工小作坊规划培训申报

1401 茶叶生产许可证审查细则（2006版）

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的茶叶产品包括所有以茶树鲜叶为原料加工制作的绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶，及经再加工制成的花茶、袋泡茶、紧压茶共9类产品，包括边销茶。果味茶、保健茶以及各种代用茶不在发证范围。

茶叶的申证单元为2个，茶叶、边销茶。生产许可证上应注明单元名称及产品品种，即茶叶（绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶），边销茶（黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等）；茶叶分装企业应单独注明。

边销茶生产许可证的审查按《边销茶生产许可证审查细则》进行。

茶叶生产许可证有效期为3年。其产品类别编号：1401。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1. 从鲜叶加工流程

鲜叶-杀青-揉捻-干燥-绿茶

鲜叶-萎凋-揉捻（或揉切）-发酵-干燥-红茶

鲜叶-萎凋-做青-杀青-揉捻-干燥-乌龙茶

鲜叶-杀青-揉捻-闷黄-干燥-黄茶

鲜叶-萎凋-干燥-白茶

鲜叶-杀青-揉捻-渥堆-干燥-黑茶

2. 从茶叶生产加工流程

茶叶-制坯-窈花-复火-提花-花茶

茶叶-拼切匀堆-包装-袋泡茶

3. 精制加工

毛茶-筛分-风选-拣梗-干燥

4. 分装加工

原料-拼配匀堆-包装

（二）容易出现的质量安全问题。

1. 鲜叶、鲜花等原料因被有害有毒物质污染，造成茶叶产品农药残留量及重金属含量超标。
2. 茶叶加工过程中，各工序的工艺参数控制不当，影响茶叶卫生质量和茶叶品质。
3. 茶叶在加工、运输、储藏的过程中，易受设备、用具、场所和人员行为的污染，影响茶叶品质和卫生质量。

（三）关键控制环节。

原料的验收和处理、生产工艺、产品仓储。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

1. 生产场所应离开垃圾场、畜牧场、医院、粪池50米以上，离开经常喷施农药的农田100米以上，远离排放“三废”的工业企业。
2. 厂房面积应不少于设备占地面积的8倍。地面应硬实、平整、光洁（至少应为水泥地面），墙面无污垢。加工和包装场地至少在每年茶季前清洗1次。

3. 应有足够的原料、辅料、半成品和成品仓库或场地。原料、辅料、半成品和成品应分开放置，不得混放。茶叶仓库应清洁、干燥、无异气味，不得堆放其他物品。

（二）必备的生产设备。

1. 绿茶生产必须具备杀青、揉捻、干燥设备（手工、半手工名优茶视生产工艺而定）。
2. 红茶生产必须具备揉切（红碎茶）、揉捻（工夫红茶和小种红茶）、拣梗和干燥设备。
3. 乌龙茶生产必须具备做青（摇青）、杀青、揉捻（包揉）、干燥设备。
4. 黄茶生产必须具备杀青和干燥设备。
5. 白茶生产必须具备干燥设备。
6. 黑茶生产必须具备杀青、揉捻和干燥设备。
7. 花茶加工必须具备筛分和干燥设备。
8. 袋泡茶加工必须具备自动包装设备。
9. 紧压茶加工必须具备筛分、锅炉、压制、干燥设备。
10. 精制加工（毛茶加工至成品茶或花茶坯）必须具备筛分、风选、拣梗、干燥设备。
11. 分装企业必须具备称量、干燥、包装设备。

四、产品相关标准

GB 2762《食品中污染物限量》；GB 2763《食品中农药最大残留限量》；GB/T 9833.1《紧压茶 花砖茶》，GB/T 9833.2《紧压茶 黑砖茶》，GB/T 9833.3《紧压茶 茯砖茶》，GB/T 9833.4《紧压茶 康砖茶》，GB/T 9833.5《紧压茶 沱茶》，GB/T 9833.6《紧压茶 紧茶》，GB/T 9833.7《紧压茶 金尖茶》，GB/T 9833.8《紧压茶 米砖茶》，GB/T 9833.9《紧压茶 青砖茶》，GB/T 13738.1《第一套红碎茶》；GB/T 13738.2《第二套红碎茶》；GB/T 13738.4《第四套红碎茶》；GB/T 14456《绿茶》；GB 18650《原产地域产品 龙井茶》；GB 18665《蒙山茶》；GB 18745《武夷岩茶》；GB 18957《原产地域产品 洞庭（山）碧螺春茶》；GB 19460《原产地域产品 黄山毛峰茶》；GB 19598《原产地域产品 安溪铁观音》；GB 19691《原产地域产品 狗牯脑茶》；GB 19698《原产地域产品 太平猴魁茶》；GB 19965《砖茶氟含量》；SB/T 10167《祁门工夫红茶》；相关地方标准；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

（一）鲜叶、鲜花等原料应无劣变、无异味，无其他植物叶、花和杂物。

（二）毛茶和茶坯必须符合该种茶叶产品正常品质特征，无异味、无异嗅、无霉变；不着色，无任何添加剂，无其他夹杂物；符合相关茶叶标准要求。

（三）茶叶包装材料和容器应干燥、清洁、无毒、无害、无异味，不影响茶叶品质。符合SB/T 10035《茶叶销售包装通用技术条件》的规定。

六、必备的出厂检验设备

(一) 感官品质检验：应有独立的审评场所，其基本设施和环境条件应符合GB/T18797-2002《茶叶感官审评室基本条件》相关规定。审评用具（干评台；湿评台；评茶盘；审评杯碗；汤匙；叶底盘；称茶器；计时器等），应符合SB/T10157-1993《茶叶感官审评方法》相关规定。

(二) 水分检验：应有分析天平（1mg）、鼓风电热恒温干燥箱、干燥器等，或水分测定仪。

(三) 净含量检验：电子秤或天平。

(四) 粉末、碎茶：应有碎末茶测定装置（执行的产品标准无此项目的不要求）。

(五) 茶梗、非茶类夹杂物：应有符合相应要求的电子秤或天平（执行的产品标准无此项目要求的不要

七、检验项目

茶叶的发证检验、监督检验和出厂检验按表中列出的检验项目进行。对各类各品种的主导产品带“*”号标记的出厂检验项目，企业每年至少检验2次。

茶叶产品质量检验项目表

序号

检验项目

发证

监督

出厂

备注

1

标签

预包装产品按GB7718的规定进行检验

2

净含量

3

感官品质

4

水分

5

总灰分

*

6

水溶性灰分

*

执行标准无此项要求或为参考指标的不检验

7

酸不溶性灰分

8

水溶性灰分碱度（以KOH计）

9

水浸出物

10

粗纤维

11

粉末、碎茶

执行标准无此项要求的不检验

12

茶梗

13

非茶类夹杂物

14

铅

15

稀土总量

16

六六六总量

17

滴滴涕总量

18

19

顺式氰戊菊酯

20

氟氰戊菊酯

21

氯氰菊酯

22

溴氰菊酯

23

氯菊酯

24

乙酰甲胺磷

25

氟

26

执行标准规定的其他项目

八、抽样方法

按企业所申报的发证产品品种，每一品种均需随机抽取某一等级的产品进行检验。同一样品种，同一生产场地，使用不同注册商标的不重复抽取。

（一）抽样地点：成品库。

(二) 抽样基数：净含量大于或等于10 kg。抽样以“批”为单位。具有相同的茶类、花色、等级、茶号、包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一期间内加工包装的产品集合为一批。

(三) 抽样方法及数量：抽样方法按GB/T8302《茶 取样》的规定。样品数量为1000g。对单块质量在500g以上的紧压茶应抽取2块。样品分成2份，1份检验，1份备用。

(四) 封样和送样要求：抽取的样品应迅速分装于2个茶样罐或茶样袋中，封口后现场贴上封条，并应有抽样人的签名。抽样单一式4份，应注明抽样日期、抽样地点、抽样方法、抽样基数、抽样数量和抽样人、被抽查单位的签字等。样品运送过程中，应做好防潮、防压、防晒等工作。茶样罐或茶样袋应清洁、干燥、无异味，能防潮、避光。

九、其他要求

(一) 本类产品允许分装。

(二) 企业和质检机构承担茶叶感官审评的人员，必须经统一的培训，取得国家特有工种“评茶员”的职业资格后，才能从事相应的检验工作。

(三) 茶叶产品必须包装出厂。