

茶叶生产许可证 SC 认证怎么办，托普云农告诉你

茶叶 SC 认证是茶叶生产的企业的必备的证书之一。在现在随着新的食品生产许可证逐渐替换为 SC 认证，许多茶叶生产企业需要重新申请 SC 认证。为此，托普云农整合了当前 SC 认证茶叶类申请中需要注意的事项及配置清单。

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，果味茶、保健茶以及各种代用茶不在发证范围。

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。

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—窨花—复火—提花—花茶茶叶—拼配匀堆—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

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。

必备的生产场所

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。

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。

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/T10035《茶叶销售包装通用技术条件》的规定。

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）。

SC 认证茶叶类配置清单				
序号	设备名称	型号	单位	用途
1	恒温干燥箱	DHG	台	干燥样品
2	水分测定仪	LDS-1H	台	测定样品中水分含量
3	分析天平	LSH-100A	台	样品称量
4	电子台秤	CP224C	台	称量
5	托盘天平	SL2002N	台	称量
6	干燥器		台	除湿干燥
7	变色硅胶		套	吸水防潮
8	玻璃器皿		套	
9	试剂耗材		套	

SC 认证相关标准

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/T13738.1 《第一套红碎茶》
GB/T13738.2 《第二套红碎茶》
GB/T13738.4 《第四套红碎茶》
GB/T14456 《绿茶》
GB18650 《原产地域产品 龙井茶》
GB18665 《蒙山茶》
GB18745 《武夷岩茶》
GB18957 《原产地域产品 洞庭（山）碧螺春茶》
GB19460 《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/T10167 《祁门工夫红茶》