

Q/GYF

勐海古韵坊茶业专业合作社企业标准

Q/GYF 0001 S-2022

晒红茶

云南省食
备案号:
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5328-0106 S-2022
备案日期: 2022年7月29日

2022-07-25 发布

2022-08-01 实施

勐海古韵坊茶业专业合作社 发布



扫描全能王 创建

前 言

我社生产的晒红茶是采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经摊青、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装加工生产制成。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》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准规定，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海古韵坊茶业专业合作社提出、起草并解释。

本标准主要起草人：玉光罕。



晒红茶

1 范围

本标准规定了晒红茶的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶树新梢（鲜叶）为原料，经摊青、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等特定加工工艺制成的晒红茶产品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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，仅所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。

3 产品分类

根据加工工艺及外观形态分为：非紧压型（散茶）、紧压型、袋泡型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶为云南大叶种茶树新梢，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和其他非茶类杂物。并符合相应的食品标准及有关规定；

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；

4.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	形状端正匀称、松紧适度，紧压茶无起层脱面。	GB/T23776
色 泽	色泽乌褐。	
滋味与气味	甜香爽滑，香气纯正，无霉变及其他异味。	
汤 色	橙黄明亮，随贮存时间变化，汤色由橙黄渐变为橙红色。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

品安全企业标
5328 S-
年



表2 理化指标

项 目		指 标			检验方法
		紧压型	非紧型（散茶）	袋泡型	
粉末，%	≤	/	1.0	/	GB/T 8311
水浸出物，g/100g	≥	32			GB/T 8305
水分，g/100g	≤	10.0			GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤	7.5			GB 5009.4

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求

表3 污染物限量

项 目		指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤	2.0	GB5009.12

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：



- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时;
- b) 停产半年以上重新恢复生产时;
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中有任一项指标不合格时, 允许用留样复检, 以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 的规定;
- 6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定, 封口严密, 包装牢固。包装材料应符合 GB/T25436、GB/T28121 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥, 有防潮防晒设施, 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输; 搬运时应轻放, 严禁扔、摔、挤; 运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

备案章

日



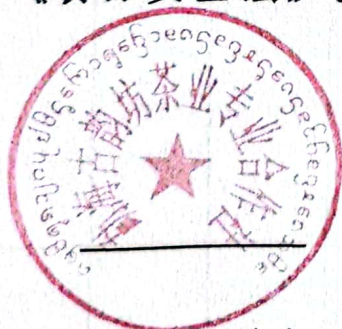
备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位（盖章）

2022年07月28日

王光军

备案单位主要负责人（签字）

2022年07月28日

