

Q/LYC

勐腊县易武镇良园茶厂企业标准

Q/LYC 0001 S-2022

晒红茶

云南省食品安
备案号: 532
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5328-0097S-0022
备案日期: 2022 年 7 月 14 日

2022 - 07 - 14 发布

2022 - 07 - 20 实施

勐腊县易武镇良园茶厂 发布

前 言

我厂生产的晒红茶是采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、干燥、包装加工制成。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。

本标准安全性指标 GB 2672-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐腊县易武镇良园茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：华建坤。

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、贮藏。

本标准适用于采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、干燥、包装加工制成的晒红茶。

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、等级

3.1 产品分类

根据生产工艺不同分为：紧压型和非紧压型。

3.2 产品等级

3.2.1 晒红茶散茶、等级分为：特级、一级、二级、三级四个等级。

表1 晒红茶分级指标

级别	指标
特级	一芽一叶占 70%以上，一芽二叶在 30%以下
一级	一芽二叶占 70%以上、其他同等嫩度的芽叶占 30%以下
二级	一芽二、三叶占 60%以上、其他同等嫩度的芽叶占 40%以下
三级	一芽二、三叶占 50%以上、其他同等嫩度的芽叶占 50%以下

3.2.2 紧压晒红茶不分等级。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲜叶：云南大叶种茶，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物并应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 其他辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

全企业标准

8 S-

年 月

4.2.1 晒红茶散茶感官要求

应符合表2的规定和要求：

表2 晒红茶散茶感官要求

等级	要求								检验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	肥壮紧实 显豪	匀齐	洁净	乌褐油润 显金豪	纯正浓郁	鲜甜醇厚	黄红明亮	肥嫩多金芽,匀明亮	GB/ 23776
一级	肥壮紧实 有豪	较匀齐	较洁净	乌褐润有金豪	纯正较浓郁	鲜甜较醇厚	黄红较亮	肥嫩多金芽,匀亮	
二级	肥壮紧实	尚匀齐	尚净有嫩茎	乌褐尚润 稍有金豪	纯正较浓	甜醇	黄红亮	柔嫩,匀亮	
三级	较紧实	匀整	尚净有茎梗	乌褐尚润	纯正尚浓	较甜醇	黄红尚亮	柔软尚亮	

4.2.2 紧压晒红茶的感官要求

应符合表3的规定和要求

表3 紧压晒红茶的感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	色泽乌褐	GB/ 23776
外形	形状端正均匀，松紧适度，不起层脱面	
汤色	汤色红橙明亮	
香气	香气纯浓	
滋味	甜醇鲜爽	

4.2.3 理化指标

应符合表4的规定和要求

表4 理化指标

项目		指标		检验方法
		非紧压型	紧压型	
粉末 %	≤	1.0	—	GB/ T8311
水浸出物 g/100g	≥	34	34	GB/ T8305
水分 g/100g	≤	10.0		GB 5009.3
总灰分 g/100g	≤	7.5		GB 5009.4

4.3 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5的规定。

表5 污染物限

项目	要求	检验方法
铅（以 Pb 记），mg/kg ≤	4.0	GB 5009.12

4.4 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.5 净含量

应符合（定量包装商品计量监督管理办法）的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760茶叶的规定。

4.7 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

以同一种的配料，同一批投料，同一工艺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，经出厂检验合格方可出厂，检验项目为：感官、净含量、水分、灰分。

5.4 型式检验

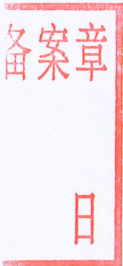
型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中有任何一项指标不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准，有任何一项指标不合格，均判定为产品不合格。

6 标志、包装、运输及贮存



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/ 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。

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，搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。产品应离地离墙堆放，分类堆码整齐，堆码高度以不损害产品和方便摆放和提取为宜。

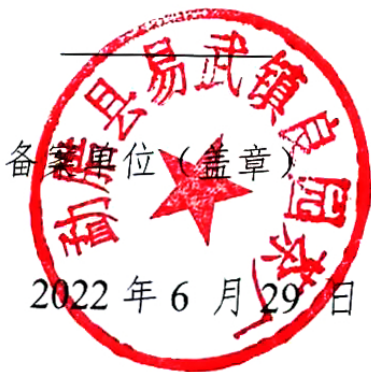
备案单位承诺书

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》。



李永军

备案单位主要负责人（签字）

2022年6月29日