

Q/YFH

勐腊县易武永福号茶坊企业标准

Q/YFH 0001 S-2022

晒红茶

云南省食品
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: 53280116 S-2022
备案日期: 2022年 9 月 9 日

2022-09-09 发布

2022-09-12 实施

勐腊县易武永福号茶坊 发布



扫描全能王 创建

前 言

我厂生产的晒红茶是采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经摊放、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、干燥、包装加工而成。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 GB2672-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量》、GB/T22111-2008《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，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐腊县易武永福号茶坊提出、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，经摊放、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、干燥、包装加工而成的晒红茶。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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不同分为：晒红茶散茶、晒红茶紧压茶。

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

4.2.1 晒红茶散茶感官要求

应符合表1的规定和要求：

表1 晒红茶散茶感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	色泽乌褐	GB/23776
外 形	条索紧实、匀整	
汤 色	汤色红橙明亮	
香 气	香气纯浓	
滋 味	甜醇鲜爽	

4.2.2 紧压晒红茶的感官要求

安全企业标准

28 S-

年 月



应符合表2的规定和要求

表2 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3 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	晒红茶散茶	紧压晒红茶	
粉 末 % $\leq$	1.0	-	GB/T8311
水浸出物 g/100g $\geq$	34	34	GB/T8305
水分 g/100g $\leq$	10.0		GB5009.3
总灰分 g/100g $\leq$	7.5		GB5009.4

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4 污染物限

项 目	要 求	检验方法
铅（以 Pb 记），mg/kg $\leq$	4.0	GB5009.12

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JJF1070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，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。

备案章

日

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 GB7718 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》。

四、本单位于 2022 年 8 月 2 日至 2022 年 8 月 10 日在 西双版纳傣族自治州卫生健康委员会官网 上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于 5 个工作日）广泛征求社会各方意见。



2022 年 9 月 1 日

李建国

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 9 月 1 日

