



Q/GLW

凤庆县古路湾茶厂企业标准

Q/GLW 0001S—2022

紧压红茶

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5309004/S-2022
备案日期: 2022年9月16日

2022-09-01 发布

2022-09-16 实施

凤庆县古路湾茶厂 发布



Q/GLW 0001S—2022

前 言

本厂生产的紧压红茶以晒红茶或工夫红茶为原料，经风选、筛分、匀堆、拼配、蒸压、干燥、包装等工艺加工制成。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》的规定制订本标准，作为本厂组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762 -2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由凤庆县古路湾茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨志康、李水仙、张新沅。

凤庆县古路湾茶厂
标准备案
陈日家

凤庆县古路湾茶厂
标准备案
2022年12月16日



Q/GLW 0001S—2022

紧压红茶

1 范围

标准规定了紧压红茶的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以晒红茶、工夫红茶原料，经风选、筛分、匀堆、拼配、蒸压、干燥、包装等工艺加工制成的紧压红茶。

2 规范性引用文件

本标准所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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 紧压红茶

以晒红茶或工夫红茶为原料，经风选筛分、匀堆拼配、蒸压、包装等工艺加工制成的紧压红茶。

4 产品分类

4.1 紧压红茶根据形状不同分为砖形紧压红茶、饼形紧压红茶和片形紧压红茶。

4.2 紧压红茶根据工艺不同分为紧压晒红茶、紧压工夫红茶。

4.2.1 晒红茶紧压茶工艺：晒红茶一蒸压成型一晒干一包装。。

4.2.2 工夫红茶紧压茶工艺：工夫红茶一蒸压成型一烘干一包装。

5 等级和实物样

紧压红茶分为特级紧压红茶和普通紧压红茶。每种产品设实物标准样，标准实物样为品质的最低界限，每五年更换一次。

6 技术要求

6.1 原辅料要求

6.1.1 红毛茶：应完整、匀净、无污染、无非茶类夹杂物。

6.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

6.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

6.2 感官品质

6.2.1 感官品质

6.2.1.1 感官品质应符合标准实物样。

6.2.1.2 外形：平整、厚薄一致，无霉变。特级紧压红茶乌红油润、显毫；普通紧压红茶褐红黄亮、稍显豪。

品安全企业标准
5309 S-
年 月



Q/GLW 0001S—2022

6.2.1.3 内质：特级紧压红茶香气纯正、滋味浓醇、汤色深红、叶底红匀；普通紧压红茶香气平正、滋味尚浓醇、汤色深红、叶底红暗。

6.2.2 理化指标

应符合表1 的规定。

表 1 理化指标

项 目		指 标		检 验 方 法
		特级紧压红茶	普通紧压红茶	
水分（质量分数），g/100g	≤	9.5（计重水分分为 9.5%）		GB 5009.3
总灰分（质量分数），g/100g	≤	7.5	8.0	GB 5009.4
水浸出物（质量分数），g/100g	≥	32.0	30.0	GB/T 8305
非茶类夹杂物（质量分数），%	≤	1.0	1.0	GB/T 8311
注：采用计重水分换算紧压红茶的净含量。				

6.3 污染物限量

应符合 GB 2762 规定。严于食品安全国家标准的指标，应符合表 2 规定。

表 2 污染物限量

项 目		指 标	检 验 方 法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	4.0	GB 5009.12

6.4 农药残留限量

应符合 GB 2763 规定。

6.5 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 中的规定方法测定。

6.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

6.7 生产加工过程卫生要求

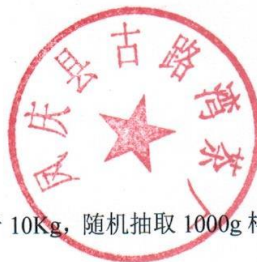
应符合GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

7.2 抽样



Q/GLW 0001S—2022

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得小于 10Kg，随机抽取 1000g 样品，样品分为 2 份，一份检验，一份留样。

7.3 出厂检验

产品出厂时须检验合格，并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目按国家相关规定执行。

7.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出本厂检验结果与上一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。

7.5 判定规则

检验结果中有任一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

7.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 规定。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 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。包装封口应严密、牢固。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内。堆放时应隔墙和离地 10 cm~20 cm 分类摆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，产品垒叠高度不得超过 8 层，贮存温度应保持在 1℃~25℃。

章
目

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22日至2022年8月28在 微信 公众号 上进行了标准文本和编制说明备案前公示(不少于5个工作日),广泛征求社会各方意见。



2022年9月16日

杨志康

备案单位主要负责人(签字)

2022年9月16日