

Q/QFX

昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司企业标准

Q/QFX 0004 S—2022

代替 Q/QFX 0004 S-2019

大叶滇红茶（散茶）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010352 S- 2022

备案日期: 2022年 08月 17日

2022 - 08 - 15 发布

2022 - 08 - 17 实施

昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司
发布

前 言

我公司生产的大叶滇红茶（散茶）是以云南大叶种茶叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺加工制作而成。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，作为企业组织生产、质量检验、交货验收和质量仲裁的依据。

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《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/QFX 0004S-2019《大叶滇红茶（散茶）》。

本标准由昆明七彩云南庆祥茶业股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：田军、方良魁、万云龙、魏聪

省食品
号: 53
期:

大叶滇红茶（散茶）

1 范围

本标准规定了大叶滇红茶（散茶）的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以云南大叶种茶叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺加工而成的大叶滇红茶（散茶）。

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 大叶滇红茶（散茶）

以符合大叶滇红茶产地环境条件下的云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺加工而成的大叶滇红茶（散茶）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶：应采自符合大叶滇红茶产地环境条件的茶园的云南大叶种茶叶的新梢，保持芽叶完整、新鲜、匀净，无污染和无其他非茶类夹杂物。

4.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

全企业
1
年

表1 感官要求

| 级别 | 外形 | 汤色 | 香气 | 滋味 | 叶底 | 杂质 | 检验方法 |
|----|--------------|------|------|------|-----------|------------------|-----------|
| 特级 | 肥嫩，金毫披露，棕润匀整 | 红艳明亮 | 甜香浓郁 | 浓爽鲜甜 | 肥嫩匀齐，红亮显芽 | 无肉眼可见外来杂质，茶汤清澈通透 | GB/T23776 |
| 一级 | 肥壮显锋苗，棕润匀整 | 红明亮 | 甜香高长 | 浓，甜醇 | 肥软匀整，红亮 | | |
| 二级 | 壮实整齐，棕褐较润 | 红明 | 甜香纯正 | 浓醇 | 红亮完整，肥大 | | |
| 三级 | 壮实尚匀整，稍有梗片 | 红较亮 | 尚高 | 醇正 | 较红亮，较软 | | |
| 四级 | 尚紧，尚匀，有梗片 | 红尚亮 | 纯和 | 平和 | 红尚亮，欠软 | | |
| 五级 | 粗大欠匀，有梗朴片 | 深红 | 稍有粗气 | 稍粗 | 暗红，粗大 | | |
| 六级 | 粗松欠匀，多梗朴片 | 暗红 | 粗气 | 粗涩 | 色暗，粗大质硬 | | |

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|--------------|--------|-----------|
| 水分, g/100g | ≤ 7.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分, g/100g | ≤ 6.5 | GB 5009.4 |
| 水浸出物, g/100g | ≥ 32.0 | GB/T 8305 |
| 粉末, g/100g | ≤ 3.0 | GB/T 8311 |

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的规定。

表3 污染物限量

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|----------------|-------|------------|
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ 4.0 | GB 5009.12 |

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763及有关规定。

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 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

以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经公司质量检验部门按本标准检验，出厂检验合格后由有资质的质量检验部门进行全项检验，经检验合格后，签发合格证，并附上检测报告后方可出厂销售。出厂检验项目应按有关规定执行。

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) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 产品停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出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。

5.5 判定规则

检验结果中，如有任一项指标不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签、标识应符合GB 7718及有关规定，外包装储运包装图示应符合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。

6.3 运输

运输工具应清洁干燥、卫生，无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥、无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染，禁止与有毒、有害、有异味、易污染物品混贮、混放，离墙、离地。



备案单位承诺书

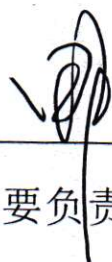
本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、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、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。



备案单位主要负责人（签字）：

2022 年 8 月 12 日

2022 年 8 月 12 日