

**Q/XTQ**

# 西双版纳同庆号普洱茶业股份有限公司企业标准

Q/XTQ 0002 S-2022

代替 Q/XTQ 0001-2019

## 晒红茶

云南省  
备案  
备案日

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5328-0146 S- 2022  
备案日期: 2022年11月22日

2022-11-22 发布

2022-11-25 实施

西双版纳同庆号普洱茶业股份有限公司 发布

## 前 言

我厂生产的晒红茶是以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、干燥或不干燥、包装生产加工制成。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，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》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。

本标准代替 Q/XTQ 0001-2019《晒红茶》。

本标准由西双版纳同庆号普洱茶业股份有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：黄天寿。

# 晒红茶

## 1 范围

本标准规定了晒红茶的产品分类与实物标准样、技术要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、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

根据外观形态分为晒红（散茶）、晒红（紧压茶）和晒红茶袋泡型。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜叶为云南大叶种茶：应保持芽叶完整、新鲜、匀鲜、无污染和其他非茶类杂物，应符合相应的食品标准和有关规定；
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.1.3 其它辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感观要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	色泽乌褐	
外 观	形态端正均匀，松紧适度，紧压茶无起层脱面。	
汤 色	汤色橙黄明亮(随贮存时间的变化，汤色由橙黄渐变为橙红)。	
香 气	香气纯正。	GB/T 23776
滋 味	甜香，爽滑。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

#### 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
	紧压茶	散茶	袋泡型茶	
粉末, %	≤ /	1.0	/	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≤	32.0		GB/T 8305
水分, g/100g	≤	10.0		GB 5009.3
总灰分, mg/g	≤	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，并按JJF1070的方法测定。

#### 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺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，要检验合格方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、灰分、净含量。

#### 5.4 型式检验

正常情况下，型式检验为每半年一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一的，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

检验结果中微生物指标有任何一项不合格时，可以留样进行复检，以复检结果为准。

# 6 标志、包装、运输、贮存

## 6.1 标志

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、GB2812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 10 月 21 日至 2022 年 11 月 15 日在西双版纳农产品微信群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。



邓海涛

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 11 月 21 日