ICS

Q/PXC

临沧市临翔区普兴茶厂企业标准

Q/PXC 0001 S—2022

晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:5309005/S-2022
备案日期:2022年10月11日

云南省食
备案号:
备案日期:

2022-10-11 发布　　2022-10-15 实施

临沧市临翔区普兴茶厂　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，经过采摘、萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制（或不压制）、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，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标参照 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》的规定制定，其中铅指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由临沧市临翔区普兴茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：孔国祥、郭震。

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、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶鲜叶为原料，经采摘、萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制（或不压制）、包装等工艺加工制成的晒红茶。

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

3.1 按加工工艺及外观形态分为：晒红茶（紧压茶）、晒红茶（散茶）。

3.1.1 晒红茶（散茶）：鲜叶萎凋→揉捻→发酵→日光干燥→包装。

3.1.2 晒红茶（紧压茶）：晒红（散茶）→蒸压成型→干燥→包装。

3.2 晒红茶（散茶）按外形内质分为特级、一级、二级、三级、四级、五级 6 个级别，每个产品每种等级设实物参照样，每三年更换一次。

3.3 晒红茶（紧压茶）不分等级。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲜叶：为云南大叶种茶树新稍，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类物质，并符合相应的食品标准及相关规定。

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

4.2 鲜叶的等级质量

应符合表 1 的规定。

表1 鲜叶的等级质量

等级	芽叶比例
特级	一芽一叶占70%以上，一芽二叶占30%以下。
一级	一芽二叶占30%以上，同等嫩度对其他叶占30%以下。
二级	一芽二、三叶占60%以上，同等嫩度其他叶占40%以下。
三级	一芽二、三叶占50%以上，同等嫩度其他叶占50%以下。

四级	一芽三、四叶占70%以上，同等嫩度其他叶占30%以下。
五级	一芽三、四叶占50%以上，同等嫩度其他叶占50%以下。

4.3 感官要求

具有晒红茶正常的外形及固有的色、香、味，不得混有异种植物叶，不得含有非茶类物质和任何添加剂，无异味，无霉变。

4.3.1 晒红茶（紧压茶）感官要求

应符合表 2 的规定。

表2 晒红茶（紧压茶）

项目	要求	检验方法
色泽	色泽乌褐。	按照 GB/T 23776 《茶业感官评审方法》规定执行。
外形	形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面。	
汤色	汤色橙黄明亮（随贮存时间的变化，汤色由橙黄渐变橙红）。	
香气	香气纯正。	
滋味	甜醇爽滑。	
叶底	肥壮红匀。	

4.3.2 晒红茶（散茶）感官要求

应符合表 3 的规定。

表3 晒红茶（散茶）

级别	项目								检验方法
	外形				内质				
	条索	色泽	整碎	净度	汤色	香气	滋味	叶底	
特级	肥嫩紧结，多锋苗	乌褐油润，金毫显露	匀齐	净	橙黄明亮	甜香浓郁	鲜甜浓醇	肥嫩多芽，红匀明亮	按照GB/T 23776《茶业感官评审方法》规定执行。
一级	肥壮紧结	乌褐润，尚显毫	较匀齐	较净	橙黄明亮	甜香浓	鲜甜浓厚	肥嫩有芽、红匀明亮	
二级	肥壮紧结	乌褐尚润，有毫	较匀整	尚净、稍有嫩茎	橙黄亮	香浓	醇浓	柔嫩红尚亮	
三级	紧实	乌褐，尚有毫	匀整	尚净，有茎梗	较黄亮	纯正尚浓	醇尚浓	柔软尚红	
四级	尚紧实	褐欠润，略带毫	尚匀整	有梗朴	黄尚亮	纯正	尚浓	尚软尚红	
五级	稍粗松	综合稍花，尚匀	尚匀	多梗朴	黄欠亮	尚纯	尚浓略涩	稍粗尚红稍暗	

4.4 理化指标

应符合表 4 的规定。

表4 理化指标

项目		指标				检验方法
		紧压型晒红茶	非紧压型晒红茶			
			特级～一级	二级～三级	四级～五级	
粉末，%	≤	—	1.0	1.2	1.5	GB/T 8311
水浸出物，g/100g	≥	32	36	34	32	GB/T 8305
水分，g/100g	≤	11	10			GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤	7.5				GB 5009.4

4.5 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 污染物限量

项目		指标	检验方法
铅（以pb计），mg/kg	≤	4.0	GB 5009.12

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 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 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一级别、同一生产周期内生产的同一规格的产品为一组批。

5.2 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不得小于 10kg，抽样数量不小于 1kg，样品分为两份，一份留检，一份留样。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由厂部质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂，检验项目按国家相关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验，检验项目为本标准规定的全部项目。

a) 当原料及生产工艺有重大变化，可能影响产品质量时；
b) 出厂检验结果与上次形式检验结果有较大差异时；
c) 停产半年以上重新恢复生产时；
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

检验结果中有任一项指标不合格时，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

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 及相关规定。

6.1.2 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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、必须无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防晒措施；装卸时应轻放轻卸，禁止与有毒、有害、有异气味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。产品应隔墙、离地贮存在清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库，严禁与有害、有毒、有异味、易污染的物品混贮。

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 9 月 15 日至 2022 年 9 月 23 日在临企家园（中小企业平台网）上进行了标准文本和编制说明备案前公示（至少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。

临沧市临翔区普兴茶厂　　孔国祥

备案单位（盖章）　　备案单位主要负责人（签字）

2022 年 10 月 10 日　　2022 年 10 月 10 日