

Q/YXQ

临沧益心泉茶业有限公司企业标准

Q/YXQ 0001 S—2022

晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090056 S- 2022
备案日期: 2022年 10月 13日

2022-10-13 发布

2022-10-17 实施

临沧益心泉茶业有限公司

发布

前 言

我公司生产的晒红茶是以云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、包装等工艺加工生产制成。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》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织、生产、检验、贸易、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。

本标准由临沧益心泉茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：余东

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、标志标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、包装等工艺加工生产制成的晒红茶。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 根据加工工艺已其外观形态分为：晒红（散茶）、晒红（紧压茶）。

3.1.1 晒红（散茶）：鲜叶萎凋→揉捻→发酵→晒干→包装。

3.1.2 晒红（紧压茶）：普洱晒红（散茶）→蒸压成型→干燥→包装。

3.2 晒红（散茶）按照外形内质分为特级、一级、二级、三级、四级、五级6个级别，每种产品、每种等级应设实物标准样，每三年更换一次。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶：以云南大叶种茶鲜叶为原料，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、且无异味、无异臭，无腐烂变质、无污染和无其他非茶类杂物，并符合相应的食品安全标准及其有关规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅材料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品的原料和辅料。

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70%以上，同等嫩度其他芽叶占30%以下。
二级	一芽二、三叶占60%以上，同等嫩度其他芽叶占40%以下。
三级	一芽二、三叶占50%以上，同等嫩度其他芽叶占50%以下。

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

4.3 感官要求

4.3.1 基本要求

具有晒红茶正常的外形极其固有的色、香、味，不得混有异种植物叶，不得含有非茶类物质和任何食品添加剂，无异味、无劣变。

4.3.2 晒红（紧压茶）

应符合表2的规定。

表2 晒红（紧压茶）感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	色泽乌褐	附录B
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（随着贮存时间的变化，汤色由橙黄渐变为橙红）	
香气	香气纯正	
滋味	甜香、爽滑	
叶底	肥壮红匀	

4.3.3 晒红（散茶）

应符合表3的规定。

表3 晒红（散茶）感官要求

级别	项目								检验
	外形				内质				方法
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	附录A
特级	肥嫩 紧实	匀齐	净	乌褐油润 金毫显露	甜香 浓郁	鲜浓 醇厚	橙黄 明亮	肥嫩多芽 红匀明亮	
一级	肥壮 紧实	较匀齐	较净	乌褐润 多金毫	甜香 浓	鲜醇 较浓	橙黄 明亮	肥嫩有芽 红匀明亮	
二级	肥壮尚 紧实	匀整	尚净 稍有嫩茎	乌褐尚润 有金毫	甜香 尚浓	醇浓	橙黄亮	柔嫩 红尚亮	
三级	紧实	较匀整	尚净	乌褐，稍有毫	纯正	醇尚浓	较黄亮	柔软	

			有筋梗		尚浓			尚红亮	
四级	尚紧实	尚匀整	有梗朴	褐欠润略有毫	纯正	尚浓	黄尚亮	柔软尚红	
五级	稍松	尚匀	多梗朴	棕褐稍花	尚纯	尚浓 略涩	黄欠亮	稍粗 尚红稍暗	

4.4 理化指标要求

应符合表4的规定。

表 4 理化指标

项目		指标			检验方法	
		晒红 (紧压茶)	晒红（散茶）			
			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	≥	28.0				GB/T 8305
水分，g/100g	≤	12.5	12.0			GB/T 8304
总灰分，g/100g	≤	8.5	8.0			GB/T 8306
茶多酚，%	≤	15.0				GB/T 8313

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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一原料、同一生产工艺的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

应符合GB/T 8302《茶 取样》的规定。

5.3 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 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

检验结果中若有一项指标不合格时，则判定该批次产品为不合格产品；其余项目有任一项指标不符合本标准要求时，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 产品销售的包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 及相关规定。

6.1.2 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，包装严密，封口牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

附录A
(资料性附录)
晒红(散茶)感官评审方法

A.1 总则

A.1.1 审评原则

晒红(散茶)外形审评,侧重条索和色泽两项因子;内质审评侧重香气、滋味、汤色三项因子。

A.1.2 晒红(散茶)感官审评:

是指按照规定的评审程序,依照专业审评人员正常视觉、嗅觉、味觉和触觉评定茶叶色、香、味、形等构成茶叶外形和内质,以确定茶叶的等级和品质。

A.1.3 晒红(散茶)审评项目分外形(条索、整碎、色泽、净度)和内质(香气、汤色、滋味、叶底)。

A.2 审评办法

A.2.1 外形审评

在扦取的样品中用分样器或者四分法分取试样约150g~200g,置于评叉盘中充分混匀后铺平。

A.2.1.1 条索

对照标准样,比较条索松紧程度。以卷紧、重实、肥壮者为好;粗松、松飘者为差。评出供试样是否符合同级标准样的品质水平。

A.2.1.2 色泽

对照标准样,比较色泽和嫩度。色泽乌褐、均匀一致者为好;发黑、花朵不匀者为差。嫩度比含毫量的多少,含毫量多的嫩度好。

A.2.1.3 匀整

对照标准样,比较匀齐度,观察上、中、下三段茶的比例是否适当。

A.2.1.4 净度

对照标准样,比较含梗、片的多少,梗的老嫩程度;是有含有茶类夹杂物和非茶类夹杂物等。

A.2.2 内质审评

称取已在审评盘中混匀的试样茶5g,置于250ml的标准审评杯中,注入沸水至杯满,加盖浸泡5min,将茶汤沥入评茶碗中,审评次序为:汤色、香气、滋味、叶底,

A.2.2.1 汤色

以橙黄明亮为好,黄色为正常;汤色深暗、混浊者为差。

A.2.2.2 香气

比较香气的纯度、持久性及其高低。以香气浓郁者为好;香纯正为正常;带酸味、苦味重、涩味重为差、异味、杂味者为劣质茶。

A.2.2.3 滋味

比较滋味的浓度、甜滑度。以入口甜滑、浓厚的为好,醇和为正常;带酸味、苦味重、涩味重为差;异味、怪味为劣质茶。

A.2.2.4 叶底

以柔软、肥嫩、红亮、有光泽、匀齐一致为好;色泽花朵、暗淡、碳化,或用手指触摸如泥状为差。

A.3 审评记录

用茶叶审评记录表,对每只审评茶样的外形、内质各项因子进行评价,并用本标准规定的评茶术语具体描述和记录清楚。

附录B

(资料性附录)

晒红(紧压茶)感官评审办法

B.1 总则

B.1.1 晒红(紧压茶)感官审评:是指按照规定的审评程序,依专业审评人员正常视觉、嗅觉、味觉和触觉审查评定茶叶色、香、味、形等构成茶叶的品质和特征,以确定茶叶的等级和商品价值。

B.1.2 感官审评项目分为外形(形状、色泽、匀整、松紧)和内质(香气、汤色、滋味、叶底)。

B.2 审评办法

B.2.1 外形审评

对照企业留存的实物标准样进行审评对比。

B.2.1.1 形状

a) 布袋包压型:审评形状是否端正、是否起层落面、边缘是否圆滑、是否脱落。

b) 模压型:审评形态是否端正、棱角(边缘)是否分明、厚薄是否一致、莫问是否清晰、是否起层脱面。

B.2.1.2 色泽

外形色泽乌褐油润、金毫显露者为好。

B.2.1.3 匀整

指标面是否匀整、光滑。

B.2.1.4 松紧

指压制紧实程度。

B.2.2 内质审评

B.2.2.1 审评内容

汤色、香气、滋味和叶底。

B.2.2.2 审评办法

将部分审评样解散混合均匀,称取试样茶5g,置于250ml的标准审评杯中,注入沸水至杯满,冲泡5min,将茶汤沥入评茶碗中,审评次序为:汤色、香气、滋味、叶底。审评汤色的明亮或者混浊,香气是否纯正和高低,滋味的浓淡,最后将杯中的茶渣移入叶底盘中审评其叶底色泽、嫩度、整碎和形状。审评以香气、滋味、汤色为主,叶底为辅。

B.3 审评记录

用茶叶审评记录表,对每只审评茶样的外形、内质各项审评因子进行评价,并用本标准规定的评茶术语描述和记录清楚。

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 9 日至 2022 年 10 月 13 日在 企业微信公众号 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。



备案单位（盖章）

2022年10月12日

余东

备案单位主要负责人（签字）

2022年10月12日