

# Q/YCS

## 云南茶山名寨大树茶业有限公司企业标准

Q/YCS 0003 S—2022

### 晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010529 S- 2022  
备案日期: 2022 年 12 月 07 日

云南  
备案  
备案

2022 - 12 - 05 发布

2022 - 12 - 07 实施

云南茶山名寨大树茶业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的晒红茶是以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制(或不压制)、包装等工艺加工而成。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、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。

本标准由云南茶山名寨大树茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：罗朝翔。

省食品  
编号：  
日期：

# 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、运输及贮存。

本标准适用于以与云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制（或不压制）、包装等工艺加工而成的晒红茶。

## 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 产品分类

3.1 按加工工艺及外观形态分为：紧压型晒红茶、非紧压型晒红茶、袋泡型晒红茶。

3.2 非紧压型晒红茶按外形内质分为：特级、一级、二级、三级、四级、五级 6 个级别。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶：为云南省境内适于茶树品种新梢，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其它原辅料：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。

4.1.4 鲜叶的等级质量

应符合表1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。 |

### 4.2 感官要求

4.2.1 紧压型晒红茶感官要求



应符合表2规定。

表2 紧压型晒红茶感官指标

| 项 目 | 要 求                        | 检验方法       |
|-----|----------------------------|------------|
| 色 泽 | 色泽乌褐                       | GB/T 23776 |
| 外 型 | 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                       |            |

#### 4.2.2 非紧压型晒红茶感官要求

应符合表3规定。

表3 非紧压型晒红茶感官指标

| 级别 | 项 目 |             |             |               |      |          |      |               | 检验方法      |
|----|-----|-------------|-------------|---------------|------|----------|------|---------------|-----------|
|    | 外形  |             |             |               | 内质   |          |      |               |           |
|    | 整碎  | 条索          | 净度          | 色泽            | 香气   | 滋味       | 汤色   | 叶底            | GB/T23776 |
| 特级 | 匀齐  | 肥壮紧结多<br>锋苗 | 净           | 乌褐油润、<br>金毫显露 | 甜香浓郁 | 鲜甜浓<br>纯 | 橙黄明亮 | 肥嫩多芽、<br>红匀明亮 |           |
| 一级 | 较匀齐 | 肥壮紧结        | 较净          | 乌褐润，尚<br>显毫   | 甜香浓  | 鲜甜浓<br>厚 | 橙黄明亮 | 肥嫩有芽<br>红匀明亮  |           |
| 二级 | 匀整  | 肥壮紧结        | 尚净稍<br>有嫩茎  | 乌褐尚润、<br>有毫   | 香浓   | 醇浓       | 橙黄亮  | 柔嫩红尚<br>亮     |           |
| 三级 | 较匀整 | 紧实          | 尚 净 有<br>筋梗 | 乌褐、尚有<br>毫    | 纯正尚浓 | 醇尚浓      | 较黄亮  | 柔软尚红          |           |
| 四级 | 尚匀齐 | 尚紧实         | 有梗朴         | 褐欠润、略<br>有毫   | 纯正   | 尚浓       | 黄尚亮  | 尚软尚红          |           |
| 五级 | 尚匀  | 稍粗松         | 多梗朴         | 棕褐稍花          | 尚纯   | 尚浓略<br>涩 | 黄欠亮  | 稍粗尚红<br>稍暗    |           |

#### 4.2.3 袋泡型晒红茶感官要求

应符合表4规定。

表4 袋泡型晒红茶感官指标

| 级别     | 项 目 |    |    |    |    | 检验方法      |
|--------|-----|----|----|----|----|-----------|
|        | 外形  | 内质 |    |    |    |           |
|        | --  | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 | GB/T23776 |
| 袋泡型晒红茶 | -   | 尚浓 | 纯正 | 橙黄 | -  |           |

#### 4.3 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 |

#### 4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.5 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中规定的方法测定。

#### 4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶叶的规定。

#### 4.7 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

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 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，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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，有任一项指标不符合本标准时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

## 6.1 标志

6.1.1 产品销售包装标签、标识应符合 GB 7718 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

## 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应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、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

## 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。





## 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11月3日至2022年11月13日在今日头条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11月8日

罗朝翔

备案单位主要负责人(签字)

2022年11月8日