

Q/SMK

云南双江勐库茶叶有限责任公司企业标准

Q/SMK 0004 S—2022

红茶

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090072 S- 2022
备案日期: 2022年 11 月 28 日

2022 - 11 - 28 发布

2022 - 11 - 30 实施

云南双江勐库茶叶有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的红茶是以云南大叶种鲜叶为原料，按工夫红茶、紧压红茶、红碎茶和袋泡茶相关工艺加工制成。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，作为企业产品生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标结合产品实际制定。

本标准由云南双江勐库茶叶有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：戎玉廷、李兴良、刘福桥、周科、晋文荣、岑楠、耿加松。

红茶

1 范围

本标准规定了红茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以云南大叶种鲜叶为原料，按工夫红茶、紧压红茶、红碎茶和袋泡茶工艺相关加工制成的红茶。

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 分类

按加工工艺及品质特征分为：工夫红茶、紧压红茶、红碎茶、袋泡红茶。

3.2 等级

- 3.2.1 工夫红茶分为针形茶、条形茶及特定形状工艺茶，其等级划分为珍品、特级、一级、二级。
- 3.2.2 紧压红茶按形状分为圆饼形、圆球形、碗白形、方形、柱形等多种形态和规格，不作等级划分。
- 3.2.3 红碎茶分为碎茶 1 号、碎茶 2 号、碎茶 3 号、碎茶 4 号、碎茶 5 号、片茶 1 号、片茶 2 号及末茶。
- 3.2.4 袋泡红茶是以红碎茶为原料，用过滤材料包装而成的产品，不作等级划分。

3.3 实物标准样

- 3.3.1 工夫红茶、红碎茶实物标准样品的制备应符合 GB 18795 的规定，每三年更换一次。
- 3.3.2 紧压红茶、袋泡红茶不作实物标准样，根据不同产品加工工艺要求进行生产留存样品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜叶：应无异味、无异嗅、无霉变，不含非茶类夹杂物，并符合 GB/T 13738.1、GB/T 13738.2 的规定。
- 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。

4.2 加工工艺要求

4.2.1 工夫红茶：

鲜叶萎凋→揉捻→解块→理条（做型）→发酵→干燥→筛分→风选→色选→拣剔→匀堆→包装。

4.2.2 紧压红茶：

红条茶→拼配→筛分→静电除杂→风选→拣剔→蒸压定型→干燥→包装。

4.2.3 红碎茶：

鲜叶萎凋→揉切→发酵→干燥→筛分→风选→色选→拣剔→匀堆→包装。

4.2.4 袋泡红茶：

红碎茶→拼配→筛分→静电除杂→风选→机制包装。

4.3 感官要求

4.3.1 工夫红茶感官要求

应符合表1的规定。

表1 工夫红茶感官要求

级别	要求								检验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
珍品	肥壮紧结 多锋苗	匀整	净	乌褐油润 金毫显露	甜香浓郁	鲜浓醇厚	红艳	肥嫩多芽 红匀明亮	GB/T 23776
特级	肥壮紧结 有锋苗	匀整	较净	乌褐润多 金毫	甜香浓	鲜醇较浓	红尚艳	肥嫩有芽 红匀亮	
一级	肥壮紧结	匀整	稍有嫩茎	乌褐润有 金毫	香浓	醇浓	红亮	柔嫩红尚 亮	
二级	紧实	较匀整	尚净有筋梗	乌褐稍有 毫	纯正尚浓	醇尚浓	较红亮	柔软尚红 亮	

4.3.2 紧压红茶

紧压红茶要求外形色泽乌黑显金毫，形态端正匀称、松紧适度、不起层脱面，洒面茶应包心不外露，内质汤色红艳明亮、香气甜纯、滋味浓厚、叶底红匀。

4.3.3 红碎茶及袋泡茶感官要求

应符合表2的规定。

表2 红碎茶及袋泡茶感官要求

花色	要求					检验方法
	外形	内质				
		香气	滋味	汤色	叶底	
碎茶1号	自然颗粒状、紧结、匀净、金毫显露、色润	嫩香强烈持久	浓强鲜爽	红艳明亮	嫩匀明亮	GB/T 23776
碎茶2号	卷皱颗粒状、尚紧实、匀净、色润	香高持久	浓强尚鲜爽	红艳明亮	红匀明亮	
碎茶3号	卷皱较大颗粒状、紧实、较匀净、色润	香高	鲜爽尚浓强	红亮	红匀明亮	
碎茶4号	卷皱大颗粒状、尚紧结、尚匀经、色尚润	香浓	浓尚鲜	红亮	红匀亮	

碎茶5号	卷皱细颗粒状、尚紧实、尚匀净、色尚润	香浓	浓厚尚鲜	红亮	红匀亮
片茶1号	细小片状、皱褶、尚匀净、色尚润	尚高	尚浓厚	红明	红匀尚明亮
片茶2号	较大片状、皱褶、尚匀、色尚润	尚浓	尚浓	尚红明	红匀尚明
末茶	细砂粒状、较重实、较匀净、色尚润	纯正	浓强	深红尚明	红匀
袋泡红茶	滤袋外形完整，冲泡后不溃破、不漏茶	纯正	尚浓	红亮	红匀尚明

4.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标				检验方法
	工夫红茶	紧压红茶	红碎茶	袋泡红茶	
水分, g/100g ≤	7.0	10.0	7.0	7.5	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	6.5	6.5	8.0	7.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g ≥	32.0	32.0	34.0	32.0	GB/T 8305
粉末, g/100g ≤	1.0	1.0	2.0	—	GB/T 8311

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4的规定。

表4 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的规定进行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由生产企业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，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺有较大改变；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异；
- c) 产品停产半年以上，又恢复生产；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求。

5.5 判定规则

检验项目全部检验合格，判定为合格产品；若检验结果中有任一项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

6.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及相关规定，封装严密、包装牢固。

6.2.2 袋泡茶滤纸应符合 GB/T 25436 的规定。

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

产品应贮存在清洁、干燥、避光、无异味、通风良好的食品库房内，并有防尘、防虫、防鼠设施；不得与有害、有毒、易污染的物品混贮；仓库内产品，应按不同品种分别堆码整齐产品存放距地、离墙堆放。

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16日至2022年11月23日在 http://www.ynmkrs.com/Content/366101.html 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。

云南双江勐库茶叶有限责任公司

备案单位(盖章)

2022年11月23日

王廷成

备案单位主要负责人(签字)



2022年11月23日