

Q/PBL

普洱市布朗茶业有限公司企业标准

Q/PBL 0004 S—2022

晒红茶

云南省食品安全企
备案号: 5308 0166
备案日期: 2022 年

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0166 S—2022
备案日期: 2022 年 12 月 15 日

2022 - 12 - 15 发布

2022 - 12 - 20 实施

普洱市布朗茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的晒红茶是以云南大叶种茶及种植于云南的各种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成。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、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，食品中铅的限量严于食品安全国家标准的规定。

本标准由普洱市布朗茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：李定彪、陈新平、祁春晓、李璐璐。

晒红茶

1 范围

本标准规定了晒红茶的产品分类、技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。
本标准适用于以云南大叶种茶树鲜叶及种植于云南的各种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成的晒红茶。

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 产品分类及工艺

按加工工艺和外观形态分为：晒红茶（散茶）、晒红茶（紧压茶）。

- 3.1 晒红茶（散茶）：鲜叶萎凋→揉捻→发酵→晒干→拣剔→包装。
- 3.2 晒红茶（紧压茶）：晒红茶（散茶）→蒸压成型→干燥→包装。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 鲜叶：为云南大叶种茶及种植于云南的各种茶树鲜叶，应保持芽叶完整、新鲜、匀净，无污染、变质和其他非茶类杂质，并应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：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 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	乌褐尚润、金毫鲜亮	按 GB/T 23776 的规定执行
外观	散茶条肥壮、紧实、匀整；紧压茶形状端正均匀松紧适度，不起层脱面	
汤色	汤色红亮（随贮存时间的变化，汤色由红亮渐变为鲜红透亮）	
香气	甜香、纯正	
滋味	鲜浓、醇滑	
净度	净或尚净	

标准备
- 20
2月!

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
		晒红茶（散茶）	晒红茶（紧压茶）	
粉末.%	≤	1.2	/	GB/T 8311
水浸出物.g/100g	≥	32		GB/T 8305
水分.g/100g	≤	10.0		GB 5009.3
总灰分.g/100g	≤	7.0		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（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 食品添加剂

应符合GB 2760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，按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

按照 GB/T 8302 的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，必须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、总灰分。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验

- a) 当原料、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，若有任一项不符合本标准要求时，允许从用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

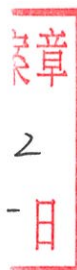
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；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

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



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 12 月 8 日至 2022 年 12 月 12 日在 企业标准信息公共服务平台 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 12 月 12 日

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 12 月 12 日