

Q/RWD

瑞丽市武殿茶业有限公司企业标准

Q/RWD 0001 S -2023

晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310007 S-2023
备案日期: 2023年 04月 21日

云南
备案
备案日

2023-04-21 发布

2023-04-24 实施

瑞丽市武殿茶业有限公司

发布

前 言

我公司生产的晒红茶是以大叶种茶树鲜叶为原料，经鲜叶采摘、萎凋、揉捻、发酵、晒干、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和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。

本标准由瑞丽市武殿茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李宏善、刘永、刘瑛、赵艳英。

省食品
号: 53
期:

晒红茶

1 范围

本标准规定了晒红茶的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大叶种茶树鲜叶为原料，经鲜叶采摘、萎凋、揉捻、发酵、晒干、包装等工艺加工而成的晒红茶。

2 规范性引用文件

本标准所引用文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 鲜叶应保持芽叶完整、新鲜、匀净，无污染和其他非茶类杂物，并应符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 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。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

级别	外形	香气	滋味	汤色	叶底	检验方法
特级	条索肥壮紧结，外观独特	鲜爽	香甜柔顺、细腻醇和	黄红明亮	红匀明亮	GB/T 23776
一级	条索紧结，外观独特	鲜纯	香甜，醇和	黄红较亮	红亮	
二级	条索紧实，外观独特	纯正	醇和	黄红	尚红亮	

3.3 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
水分（质量分数），%	≤ 10.0	GB 5009.3
总灰分（质量分数），%	≤ 6.5	GB 5009.4
水浸出物（质量分数），%	≥ 36.0	GB/T 8305

安全企业

31 S

年

3.4 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（以Pb计），mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 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 规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中茶叶的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 抽样

按照 GB/T 8302 的规定执行。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 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，亦应进行型式检验：

- 产品原料、配方、工艺和生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- 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；
- 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

示准备第

月

检验结果中,若微生物指标有任何一项不合格时,则判定该批产品为不合格,不得复检;其余指标若有不合格项时,允许用留样进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。接触茶叶的内包装材料应符合国家有关规定,包装容器应干燥、清洁、卫生安全、无异味。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋,不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥、无异味的库房内,仓库周围应无异味气体污染

章
日

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2023年3月24日至2023年3月29日在微信公众号(武殿茶业)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。



2023年4月21日

陈文飞

备案单位主要负责人(签字)

2023年4月21日