

Q/PYZ

普洱云在青天茶业有限公司企业标准

Q/PYZ 0001 S—2023

晒红茶

云南省食品安全企
备案号: 53080026
备案日期: 2023 年

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080026 S- 2023
备案日期: 2023 年 4 月 6 日

2023-04-06 发布

2023-04-11 实施

普洱云在青天茶业有限公司 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、日光晒干、压制（或不压制）、包装等工艺制成的。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，特制定本企业标准，作为企业组织生产、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》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由普洱云在青天茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴奕

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、运输和贮存。

本标准适用于以茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、包装等工艺制成的晒红茶。

2 规范性引用文件

本标准中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

按外观形态分为：晒红茶散茶、紧压晒红茶、袋泡晒红茶

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶：为云南大叶种茶树新梢，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 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

产品	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	
晒红茶散茶	肥壮尚 坚实	较匀整	尚净,有 筋梗	乌褐尚 润,稍有 毫	香尚浓 纯较持 久	醇甜	红亮	叶张柔 软、尚红 匀	GB/T 23776
紧压晒红茶	形状端正匀称、松紧适度,表面平整,色泽乌褐尚润,香气纯正,滋味醇甜,叶底红亮								
袋泡晒红茶	滤袋外形完整,冲泡后不溃破、不漏茶,香气纯正,滋味尚浓								

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	紧压晒红茶	袋泡晒红茶	
水分, g/100g	≤ 9.0	13.0	7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 6.5	7.5	7.5	GB 5009.4
粉末, %	≤ 1.2	—		GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥	36.0		GB/T 8305

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(以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 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。

4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 有关规定。

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

同一班次、同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

按照GB/T 8302的规定执行。

5.3 出厂检验

产品出厂前，必须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。产品的出厂检验项目为：感官、净含量、水分。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果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，若有任一指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 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关产品质量标准及食品安全标准的规定，封口严密，包装牢固。

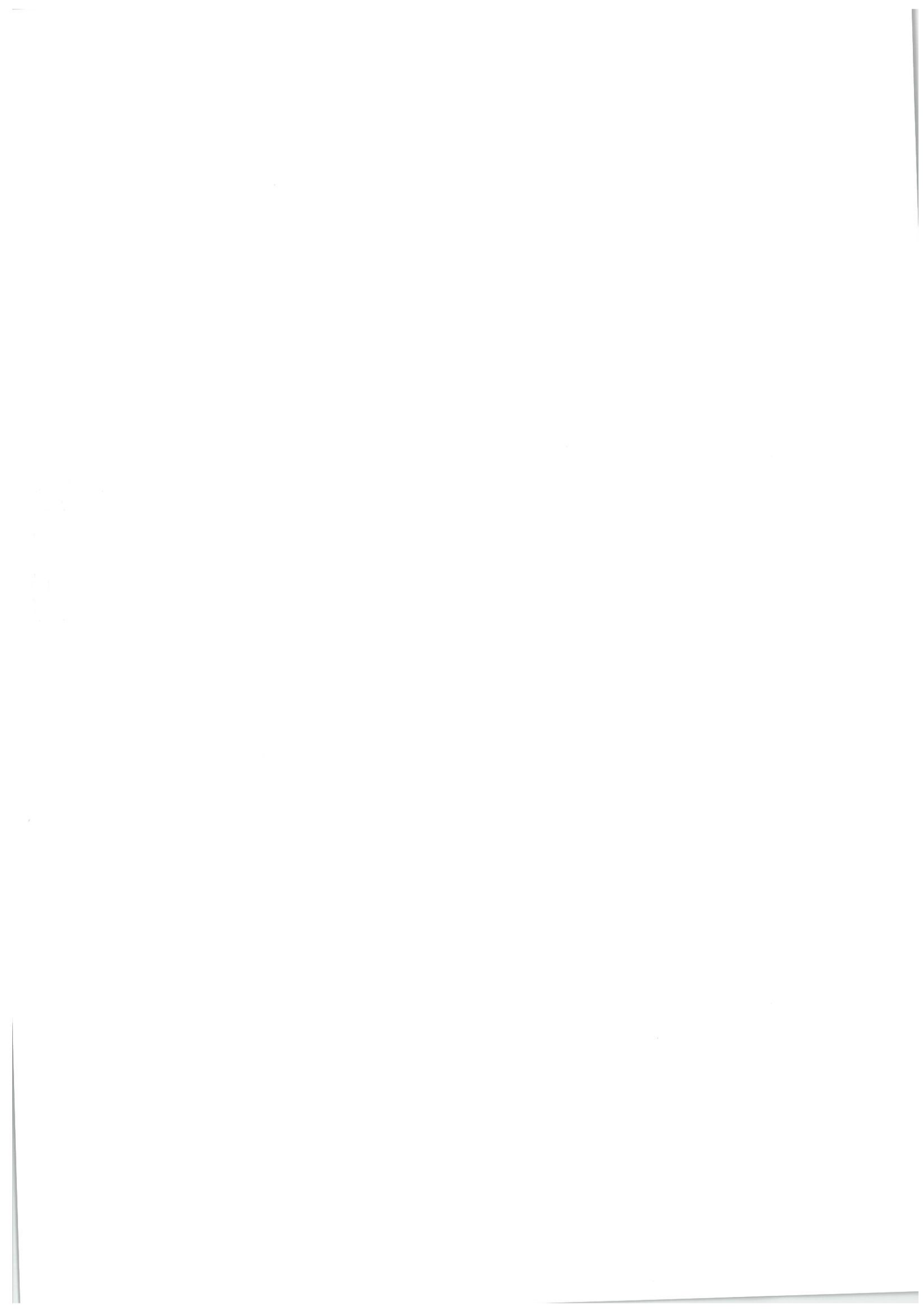
6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。产品堆放应离地、离墙。





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9日至2023年3月17日在普洱云在青天茶业有限公司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。

普洱云在青天茶业有限公司

备案单位（盖章）

2023年3月20日

吴奕

备案单位主要负责人（签字）

2023年3月20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9日至2023年3月17日在普洱云在青天茶业有限公司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。

普洱云在青天茶业有限公司

备案单位（盖章）

年 5月 7日 002046

吴奕

备案单位主要负责人（签字）

年 月 日