

Q/MXC

勐腊县易武茗祥茶厂企业标准

Q/MXC 0001 S—2023

晒红茶

云南省食品安
备案号: 5328
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5328 0001 S—2023
备案日期: 2023年 7 月 6 日

2023-07-06 发布

2023-07-13 实施

勐腊县易武茗祥茶厂 发布

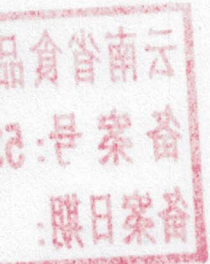
前 言

我厂生产的晒红茶是采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、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》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准规定，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐腊县易武茗祥茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陶文祥。



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、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶树新梢（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）、包装加工制成的晒红茶产品。

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

根据加工工艺及外观形态分为：非紧压型（散茶）、紧压型、袋泡型。

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、无污染和其他非茶类杂物。并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：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求			检验方法
	非紧压型（散茶）	紧压型	袋泡型	
外 观	肥壮紧实、匀整	形状端正均匀，松紧适度，不起层脱面	滤袋外形完整，冲泡后不溃破，不漏茶。	GB/T23776
色 泽	色泽乌褐。			
滋味与气味	甜香爽滑，香气纯正，无霉变及其他异味。			
汤 色	橙黄明亮，随贮存时间变化，汤色由橙黄渐变为橙红色。			
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。			

全企业标准
S-
年 月

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目		指 标			检验方法
		紧压型	非紧型（散茶）	袋泡型	
粉 末, %	≤	/	1.0	/	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	≤	7.5			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的要求

表3 污染物限量

项 目		指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤	2.0	GB5009.12

4.5 农药残留限量

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，按JJF1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

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，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

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) 产品原料、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，微生物指标有任一项不合格时，判定该批产品为不合格。其它指标若有不合格时，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 包装标签标识应符合 GB 7718 的规定；
- 6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

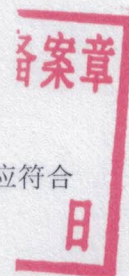
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。包装材料应符合 GB/T25436、GB/T28121的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；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

应符合GB/T 30375的规定。



备案单位承诺书

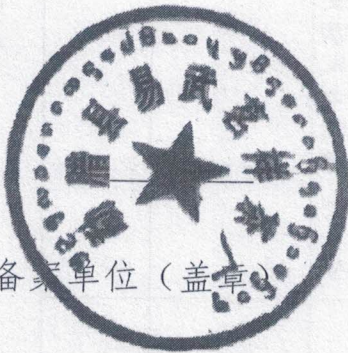
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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。

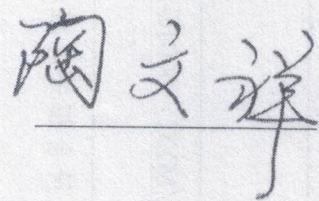
三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 06 月 30 日至 2023 年 07 月 06 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。



备案单位（盖章）

2023 年 07 月 06 日



备案单位主要负责人（签字）

2023 年 07 月 06 日