

Q/DMC

凤庆滇茗茶业有限公司企业标准

Q/DMC 0001 S—2023

紧压红茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5309 0045 S- 2023
备案日期: 2023 年 09 月 14 日

云南省
备案
各安日

2023-09-14 发布

2023-09-16 实施

凤庆滇茗茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的紧压红茶以晒红茶或工夫红茶为原料，经风选、筛分、匀堆、拼配、蒸压、干燥、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本公司组织生产、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》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。

本标准由凤庆滇茗茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵笙宁、张新沅。

紧压红茶

1 范围

标准规定了紧压红茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以晒红茶或工夫红茶为原料，经风选、筛分、匀堆、拼配、蒸压、干燥、包装等工艺加工制成的紧压红茶。

2 规范性引用文件

本标准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 根据形状不同分为：砖形紧压红茶、饼形紧压红茶和片形紧压红茶。

3.2 根据工艺不同分为：紧压晒红茶、紧压工夫红茶。

3.2.1 紧压晒红茶：晒红茶→蒸压成型→晒干→包装。

3.2.2 紧压工夫红茶：工夫红茶→蒸压成型→烘干→包装。

3.3 等级和实物样

紧压红茶分为特级紧压红茶和普通紧压红茶。每种产品设实物标准样，标准实物样为品质的最低界限，每五年更换一次。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 晒红茶、工夫红茶：应完整、匀净、无污染、无非茶类夹杂物，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及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官品质

应符合表1的规定。

表1 感官品质

项 目	级 别		检验方法
	特级紧压红茶	普通紧压红茶	
外 形	乌红油润、显毫。	褐红黄亮、稍显豪。	按GB/T 23776的规定执行。
内 质	香气纯正、滋味浓醇、汤色深红、叶底红匀。	香气平正、滋味尚浓醇、汤色深红、叶底红暗。	

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
	特级紧压红茶	普通紧压红茶	
水分（质量分数）， g/100g ≤	9.5（计重水分9.5%）		GB 5009.3
总灰分（质量分数）， g/100g ≤	7.5	8.0	GB 5009.4
水浸出物（质量分数）， g/100g ≥	32.0	30.0	GB/T 8305
非茶类夹杂物（质量分数）， % ≤	1.0	1.0	GB/T 8311

注：采用计重水分换算紧压红茶的净含量。

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指标的应符合表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，按JJF 1070中的规定方法测定。

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

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得小于10Kg，随机抽取1000g样品，样品分为2份，1份检验，1份留样。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本公司质量检验部门进行出厂检验，检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂。出厂检验项目按国家相关规定执行。

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。当有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出本厂检验结果与上一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，若有任一项指标不合格时，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 产品销售的包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 及有关规定。

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

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。包装封口应严密、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、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内。堆放时应隔墙和离地10cm~20cm分类摆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，产品垒叠高度不得超过8层，贮存温度应保持在1℃~25℃。



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9月1日至2023年9月7日在本公司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。

凤庆滇茗茶业有限公司

备案单位（盖章）

2023年9月1日

赵望宁

备案单位主要负责人（签字）

2023年9月1日