

Q/SYB

双江云邦茶厂企业标准

Q/SYB 0001 S—2023

晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53090038S- 2023

备案日期: 2023年 09月 05日

2023-09-05 发布

2023-09-07 实施

双江云邦茶厂 发布

前 言

我厂生产的晒红茶是以云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制（或不压制）、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，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》和GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》的规定制定，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。

本标准由双江云邦茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：戎杰美。

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、运输和贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制（或不压制）、包装等工艺生产制成的晒红茶。

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 根据产品加工工艺和外观形态分为：晒红茶（散茶）和晒红茶（紧压型）。

3.1.1 晒红茶（散茶）：鲜叶萎凋→揉捻→发酵→日光干燥→包装。

3.1.2 晒红茶（紧压型）：晒红（散茶）→蒸压成型→干燥→包装。

3.2 晒红茶（散茶）按外形内质分为：特级、一级、二级、三级、四级、五级 6 个级别，每种产品每种等级设实物标准样，每 3 年更换一次。

3.3 晒红茶（紧压型）不分等级。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶：应保持芽叶完整、新鲜匀净、无污染和无其他非茶类杂物，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及有关要求，不得使用非食品原料或辅料。

4.2 感官要求

具有晒红茶正常的外形及固有的色、香、味；不得混有异种植物叶，不得含有非茶类夹杂物和肉眼可见外来杂质，不得含有任何添加剂；无异味、无劣变。

4.2.1 晒红茶（散茶）感官要求

应符合表1的规定。

食品安全企业标准
号: 5309 S-
期: 年

表1 晒红茶(散茶)感官要求

项 目	要 求								检验方法
	外 观				内 质				
	条 索	色 泽	整 碎	净 度	香 气	滋 味	汤 色	叶 底	
特 级	肥壮紧结 多锋苗	乌褐油润 金毫显露	匀齐	净	甜香浓郁	鲜浓醇厚	橙黄明亮	肥嫩多芽红 匀明亮	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视，鼻嗅，冲泡后品尝。
一 级	肥壮紧结	乌褐润 多金毫	较匀齐	较净	甜浓郁	鲜醇较浓	橙黄明亮	肥嫩有芽红 匀明亮	
二 级	肥壮紧实	乌褐尚润 有金毫	匀整	尚净稍有嫩茎	香浓	醇浓	橙黄亮	柔嫩红尚亮	
三 级	紧实	乌褐 稍有毫	较匀整	尚净有茎梗	纯正尚浓	醇尚浓	橙黄亮	柔软 红尚亮	
四 级	尚紧实	褐欠润 稍有毫	尚匀整	有梗朴	尚浓	醇尚浓	较黄亮	尚软 尚红	
五 级	稍松	棕褐稍花	尚匀	多梗朴	尚浓略涩	尚浓略涩	尚黄亮	尚软稍亮	

4.2.2 晒红茶（紧压型）感官要求

应符合表2的规定。

表2 晒红茶(紧压型)感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	色泽乌褐。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中， 在自然光线下目视，鼻嗅，冲泡后 品尝。
外 观	形状端正均匀，松紧适度，不起层脱面。	
汤 色	汤色橙黄明亮（随贮存时间的变化，汤色由橙黄渐变为橙红。）	
香 气	纯正香气。	
滋 味	甜香、爽滑。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表3的规定

表3 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	晒红茶（紧压型）	晒红茶（散茶）			
		特级～一级	二级～三级	四级～五级	
粉末，g/100g ≤	—	1.0	1.2	1.5	GB/T 8311
水浸出物，g/100g ≥	34.0	36.0	34.0	32.0	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4的规定。

表4 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规定的方法测定。

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、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

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, 须经本厂检验质量部门逐批进行出厂检验, 检验合格附产品合格证方能出厂。出厂检验项目按国家相关规定执行。

5.4 型式检验

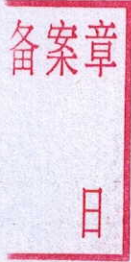
型式检验每半年进行一次, 型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时, 亦应进行型式检验:

- a) 当原料、生产工艺、生产设备、配方有较大改变, 可能影响产品质量时;
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- c) 产品停产半年以上, 重新恢复生产时;
- 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

所检验项目全部合格判定为合格。检验结果中若有不合格项时, 用留样进行复检, 以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存



6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 及相关规定。

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

产品包装容器和包装材料应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口应严密，包装牢固。

6.3 运输

运输应避免日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，无异味、无污染。产品运输不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发的物品混装、混运；搬运时应轻放、严禁扔、摔挤；运输中应防止暴雨、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 8 月 20 日至 2023 年 8 月 29 日在双江云邦茶厂公示栏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 8 月 29 日

我杰美

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 8 月 29 日