

# Q/ZCF

## 中茶六山（凤庆）茶叶有限公司企业标准

Q/ZCF 0006S—2023

### 红茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53090051 S- 2023

备案日期: 2023年 09 月 21 日

2023-09-21 发布

2023-09-23 实施

中茶六山（凤庆）茶叶有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的红茶是以云南大叶种茶的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥、精制、蒸压定型（或不蒸压定型）、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规和相关国家、行业、团体标准制定本标准，作为公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》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。

本标准由中茶六山（凤庆）茶叶有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：林佺、骆兴、张朝映、王孝兵、罗金、彭功明、杨德钧、自焦、尹联荣、张耀元、杜丽婷。

# 红茶

## 1 范围

本标准规定了红茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥、精制、蒸压定型（或不蒸压定型）、包装等加工工艺制成的红茶。

## 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 按照加工工艺不同红茶产品分为：工夫红茶和晒红茶两种产品。

3.1.1 工夫红茶：以云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻、发酵、做形（或不做形）、干燥、精制、提香（或不提香）、蒸压定型（或不蒸压定型）、包装等工艺加工而成的红茶产品。

3.1.2 晒红茶：以云南大叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、精制、复晒（或不复晒）、蒸压定型（或不蒸压定型）、包装等工艺加工而成的红茶产品。

3.2 按照产品外观形态不同分为：工夫红茶（散茶）、工夫红茶（紧压茶）、工夫红茶（袋泡茶）、晒红茶（散茶）、晒红茶（紧压茶）、晒红茶（袋泡茶）。

### 3.3 等级

3.3.1 工夫红茶（散茶）按照外形、内质分为特级、一级、二级、三级、四级、五级、六级共7个级别，每种等级设立实物标准样，每三年更换一次。

3.3.2 晒红茶（散茶）按照外形、内质分为特级、一级、二级、三级、四级、五级共6个级别，每种等级设立实物标准样，每三年更换一次。

3.3.3 工夫红茶（袋泡茶）以工夫红茶（散茶）或工夫红茶（紧压茶）为原料，用过滤材料包装而成的产品，不作等级划分。

3.3.4 晒红茶（袋泡茶）以晒红茶（散茶）或晒红茶（紧压茶）为原料，用过滤材料包装而成的产品，不作等级划分。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶：云南大叶种茶树新梢，芽叶完整、新鲜、匀净、无污染、无其他非茶类夹杂物，并符合相应的食品标准及有关规定。

食品安全

号: 5309

期:

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规定，不得使用非食品原料或辅料。

## 4.2 感官要求

### 4.2.1 工夫红茶（散茶）感官品质

应符合表 1 的要求。

表1 工夫红茶（散茶）感官要求

| 项 目 | 外 形         |         |            |              | 内 质  |      |     |              | 检验方法          |
|-----|-------------|---------|------------|--------------|------|------|-----|--------------|---------------|
|     | 条索          | 整碎      | 净度         | 色泽           | 香气   | 滋味   | 汤色  | 叶底           |               |
| 特级  | 肥嫩紧结<br>多锋苗 | 匀齐      | 净          | 乌褐油润<br>金毫显露 | 甜香浓郁 | 鲜浓醇厚 | 红艳  | 肥嫩有芽<br>红匀明亮 | GB/T<br>23776 |
| 一级  | 肥壮紧结<br>有锋苗 | 较匀<br>齐 | 较净         | 乌褐润<br>多金毫   | 甜香浓  | 鲜醇较浓 | 红尚艳 | 肥嫩有芽<br>红匀亮  |               |
| 二级  | 肥壮紧实        | 匀整      | 尚净<br>稍有嫩茎 | 乌褐尚润<br>有金毫  | 香浓   | 醇浓   | 红亮  | 柔嫩<br>红尚亮    |               |
| 三级  | 紧实          | 较匀<br>整 | 尚净<br>有筋梗  | 乌褐<br>稍有毫    | 纯正尚浓 | 醇尚浓  | 较红亮 | 柔软<br>尚红亮    |               |
| 四级  | 尚紧实         | 尚匀<br>整 | 有梗朴        | 褐欠润略<br>有毫   | 纯正   | 尚浓   | 红尚亮 | 尚软尚红         |               |
| 五级  | 稍松          | 尚匀      | 多梗朴        | 棕褐稍花         | 尚纯   | 尚浓略涩 | 红欠亮 | 稍粗尚红<br>稍暗   |               |
| 六级  | 粗松          | 欠匀      | 多梗<br>多朴片  | 棕稍枯          | 稍粗   | 稍粗涩  | 红稍暗 | 粗、花杂         |               |

### 4.2.2 晒红茶（散茶）感官品质

应符合表 2 的要求。

表2 晒红茶（散茶）感官要求

| 项 目 | 外 形         |             |     |      | 内 质  |      |      |              | 检验方法          |
|-----|-------------|-------------|-----|------|------|------|------|--------------|---------------|
|     | 条索          | 色泽          | 整碎  | 净度   | 香气   | 滋味   | 汤色   | 叶底           |               |
| 特级  | 肥嫩紧结<br>多锋苗 | 乌褐油润<br>金毫显 | 匀齐  | 净    | 甜香浓郁 | 鲜浓醇厚 | 橙黄明亮 | 肥嫩多芽<br>红匀明亮 | GB/T<br>23776 |
| 一级  | 肥壮紧结        | 乌褐润多<br>金毫  | 较匀齐 | 较净   | 甜香浓  | 鲜醇较浓 | 橙黄明亮 | 肥嫩有芽<br>红匀明亮 |               |
| 二级  | 肥壮紧实        | 乌褐尚润<br>有金毫 | 匀整  | 稍有嫩茎 | 香浓   | 醇浓   | 橙黄亮  | 柔嫩红尚<br>亮    |               |
| 三级  | 紧实          | 乌褐稍有<br>毫   | 较匀整 | 有筋梗  | 纯正尚浓 | 醇尚浓  | 橙黄亮  | 柔软尚红<br>亮    |               |
| 四级  | 尚紧实         | 褐欠润略<br>有毫  | 尚匀整 | 有梗朴  | 纯正   | 尚浓   | 较黄亮  | 尚软尚红         |               |

|    |    |      |    |     |    |      |     |      |  |
|----|----|------|----|-----|----|------|-----|------|--|
| 五级 | 稍松 | 棕褐稍花 | 尚匀 | 多梗朴 | 尚纯 | 尚浓略涩 | 黄尚亮 | 尚软稍暗 |  |
|----|----|------|----|-----|----|------|-----|------|--|

#### 4.2.3 晒红茶（紧压茶）感官品质

应符合表3的要求。

表3 晒红茶（紧压茶）感官要求

| 项 目 |    | 要 求                       | 检验方法       |
|-----|----|---------------------------|------------|
| 外形  | 形状 | 饼面端正匀称、松紧适度、不起层脱面         | GB/T 23776 |
|     | 色泽 | 色泽乌褐                      |            |
|     | 匀整 | 匀整                        |            |
|     | 松紧 | 松紧适度                      |            |
| 内质  | 香气 | 香气纯正                      |            |
|     | 汤色 | 橙红明亮（随贮存时间的变化，汤色由橙红渐变为深红） |            |
|     | 滋味 | 甜醇爽滑                      |            |
|     | 叶底 | 肥壮红匀                      |            |

#### 4.2.4 袋泡茶感官品质

要求滤袋外形完整，冲泡后不溃破、不漏茶。

#### 4.3 理化指标

应符合表4的规定。

表4 理化指标

| 项 目          | 指 标           |               |                             |                   |                   |                   |          |         |          |         | 检验方法 |           |
|--------------|---------------|---------------|-----------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|----------|---------|----------|---------|------|-----------|
|              | 散 茶           |               |                             |                   |                   |                   | 紧压茶      |         | 袋泡茶      |         |      |           |
|              | 工夫红茶          |               |                             | 晒红茶               |                   |                   | 工夫<br>红茶 | 晒红<br>茶 | 工夫<br>红茶 | 晒红<br>茶 |      |           |
|              | 特<br>级、<br>一级 | 二<br>级、<br>三级 | 四<br>级、<br>五<br>级<br>六<br>级 | 特<br>级、<br>一<br>级 | 二<br>级、<br>三<br>级 | 四<br>级、<br>五<br>级 |          |         |          |         |      |           |
| 水分, /100g    | ≤             | 6.0           |                             |                   | 8.0               |                   |          | 10.0    | 10.0     | 10.0    | 10.0 | GB 5009.3 |
| 总灰, /100g    | ≤             | 6.5           |                             |                   | 6.5               |                   |          | 7.5     | 8.5      | 7.5     | 8.5  | GB 5009.4 |
| 粉末, /100g    | ≤             | 1.0           | 1.2                         | 1.5               | 1.0               | 1.2               | 1.5      | --      | --       | --      | --   | GB/T 8311 |
| 水浸出物, g/100g | ≥             | 36            | 34                          | 32                | 32                | 30                | 28       | 32      | 28       | 32      | 28   | 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5的规定。

表5 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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按照JJF 1070规定的方法测定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一批投料、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

#### 5.2 取样

按GB/T 8302规定的执行。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本公司质检部门进行出厂检验，检验合格并附合格证后方可出厂。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，检验项目为本标准中技术要求的全部项目。当有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、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

检验结果全部检验合格，判定为合格产品；若检验结果中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 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及相关规定，封装严密、包装牢固。

6.2.2 茶叶包装滤纸应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.8 的规定，非热封型茶叶滤纸应符合 GB/T 28121 的规定，热封型茶叶滤纸应符合 GB/T 25436 的规定。尼龙包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

### 6.3 运输

运输时应轻装轻卸，防潮，避免剧烈撞击、重压。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、放暴晒等措施。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、避光、无异味、通风良好的食品库房内，并有防尘、防虫、防鼠设施；不得与有害、有毒、易污染的物品混贮；产品堆放时应离墙、离地，堆码高度以提取方便为宜。

---



## 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 13 日至 2023 年 9 月 19 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。



备案单位 (盖章)

2023 年 9 月 19 日

林佳

备案单位主要负责人 (签字)

2023 年 9 月 19 日