

# Q/YWN

## 云南涡呢茶缘农业科技有限公司企业标准

Q/YWN 0002 S—2023

### 红 茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010284S-2023  
备案日期: 2023 年 07 月 20 日

2023 - 07 - 20 发布

2023 - 07 - 22 实施

云南涡呢茶缘农业科技有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的红茶，是以茶叶鲜叶（或成品红茶）为原料，茶叶鲜叶经萎凋（或摊放）、揉捻（或揉切）、发酵、干燥（日光晒干、烘干），成品红茶再经紧压（或不紧压）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成。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》、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。

本标准由云南涡呢茶缘农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张爱英。

省食  
案号  
日期

# 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。

本标准适用于以茶叶鲜叶（或成品红茶）为原料，茶叶鲜叶经萎凋（或摊放）、揉捻（或揉切）、发酵、干燥（日光晒干、烘干），成品红茶再经紧压（或不紧压）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成的红茶。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 根据产品的外观形态和加工工艺的不同分为：红茶散茶、红茶紧压茶、红茶袋泡茶；

3.2 红茶散茶按品质特征分为：特级、一级、二级、三级共4个级别；每种等级设立实物标准样，每三年更换一次。

3.3 红茶紧压茶按外形不同分为：圆饼形、砖形、片形、坨形、珠形、心形等形状和规格。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 茶叶：具有正常的色、香、味，不含有非茶类物质，无异味，无异臭，无腐烂变质；并符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 或相应的食品标准及有关规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 鲜叶的等级质量

应符合表1的规定。

表1 鲜叶的等级质量

等 级	芽叶比例
特 级	一芽一叶占 80%以上，一芽二叶占 20%以下。
一 级	一芽二叶占 70%以上，同等嫩度其他芽叶占 30%以下。
二 级	一芽二、三叶占 60%以上，同等嫩度其他芽叶占 40%以下。
三 级	一芽二、三叶占 50%以上，同等嫩度其他芽叶占 50%以下。

## 4.3 感官要求

## 4.3.1 红茶散茶

应符合表2的规定。

表2 红茶散茶感官要求

项 目	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	
特 级	肥壮紧结 多锋苗	匀齐	净	乌褐油润 金毫显露	甜香浓 郁	鲜浓醇厚	红艳	肥嫩多芽红 匀明亮	GB/T 23776
一 级	肥壮紧结	较匀 齐	较净	乌褐润多 金毫	甜香浓	鲜醇较浓	红尚艳	肥嫩有芽红 匀亮	
二 级	紧实	较匀 整	尚净有 筋梗	乌褐稍有 毫	纯正尚 浓	醇尚浓	较红亮	柔软尚红亮	
三 级	尚紧实	尚匀 整	有梗朴	褐欠润略 有毫	纯正	尚浓	红尚亮	尚软尚红	

## 4.3.2 红茶紧压茶、红茶袋泡茶

应符合表3的规定。

表3 红茶紧压茶、红茶袋泡茶感官要求

项 目	要 求		检验方法
	晒红茶紧压茶	晒红茶袋泡茶	
色 泽	色泽乌褐		GB/T 23776
外 形	形状端正匀称，松紧适度，不起层脱面	滤袋完好、不破不漏，有吊牌的产品吊牌提线无脱落	
汤 色	红橙黄明亮（随着贮存时间的延长，汤色逐渐变橙红色）		
香 气	香气纯正		
滋 味	甜醇爽滑		
叶 底	肥壮红匀		

## 4.4 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
	紧压型	非紧压型			
		特级	一级、二级	三级	
水分, g/100g ≤	11	10	11	12	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	8.0	7.0	7.5	8.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g ≥	30	32	30	28	GB/T 8305

#### 4.5 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

#### 4.6 农药残留限量

应符合GB 2763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，并按JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

#### 4.9 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

以同一次投料、同一原料、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

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

正常情况下，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所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出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，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

标准备  
月

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718 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

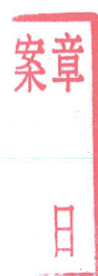
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。袋泡茶包装材料应符合 GB/T 28121 或 GB/T 25436 的规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。



# 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12日至2023年06月17日 在 云南涡呢茶缘农业科技有限公司微信公众号 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。



2023年6月19日

张爱英

备案单位主要负责人(签字)

2023年6月19日