

Q/JST

景东山头乔木茶厂企业标准

Q/JST 0001 S—2023

紧压红茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53080137S-2023  
备案日期: 2023年12月18日

云南省食  
备案号:  
备案日期:

2023-12-18 发布

2023-12-23 实施

景东山头乔木茶厂 发布

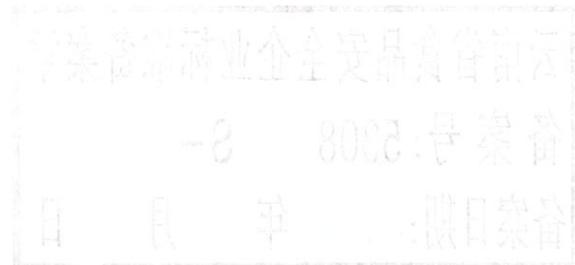
## 前　　言

我厂生产的紧压红茶是以红茶为原料，经筛分、半成品拼配、汽蒸、紧压成型、干燥、包装等工艺而制成一定规格的紧压茶产品。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，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》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由景东山头乔木茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：彭开新。



# 紧压红茶

## 1 范围

本标准规定了紧压红茶的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以红茶为原料，经筛分、半成品拼配、汽蒸、紧压成型、干燥、包装等工艺而制成一定规格的紧压茶产品。

## 2 规范性引用文件

下列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

根据产品形状的不同分为：饼型茶、砖型茶、沱型茶三种类型紧压红茶。

## 4 要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.1.2 其他辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 基本要求

品质正常，无劣变、无异味，产品内无黑霉、白霉、青霉、红霉等霉菌。不得含有非茶类夹杂物，无正常视力可见外来杂质。不着色、不添加任何香味物质，不添加任何添加剂。

### 4.3 感官品质要求

应符合表1规定。

表1 感官品质要求

项目	要求	检验方法
组织形态	饼型、砖型、沱型，形状端正匀称，松紧适度，不起层脱面	GB/T 23776
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽基本均匀一致	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 4.4 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项目		指标	检验方法
水分(质量分数)/(%)	≤	8.0	GB 5009.3
总灰分(质量分数)/(%)	≤	6.5	GB 5009.4
水浸出物/(%)	≥	28.0	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

#### 4.6 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，按JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.8 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 批组

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

5.2.1 抽样以“批”为单位，同一批投料生产、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。

#### 5.2.2 抽样按GB/T 8302方法抽样。

#### 5.3 出厂检验

每批产品须经本厂质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂；出厂检验项目应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，检验项目为本标准规定的所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、工艺和生产设备有较大改变，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

产品经检验全部指标符合本标准要求时，则判该批产品合格。若有任意一项指标不合格时，可以用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

# 6 标志、包装、运输、贮存和保质期

## 6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 6.2 包装

产品包装及容器应符合GB 9683的规定，销售、运输包装应符合GH/T 1070的规定。

## 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防曝晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

## 6.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定，贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

准备案章

2023

月 18 日



## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

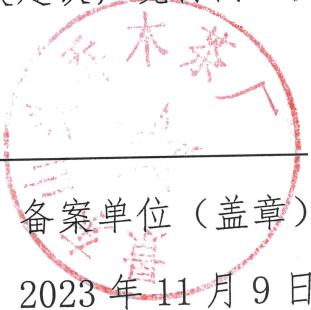
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。

五、本单位在提交新办备案资料前，已将企业标准文本在于 2023 年 10 月 13 日至 2023 年 11 月 9 日期间期间，在“企业产品标准公共服务平台管理系统”上自我公开公示。对外自我公示期未收到对该标准的修改建议，现特向卫健委说明，请予以备案。



备案单位（盖章）

2023 年 11 月 9 日

彭开新  
备案单位主要负责人（签字）

2023 年 11 月 9 日