

# Q/JWC

## 凤庆县建武茶叶加工厂企业标准

Q/JWC 0001 S—2023

### 晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53090054 S- 2023  
备案日期: 2023 年 10 月 16 日

云南省食  
备案号:  
备案日期:

2023 - 10 - 16 发布

2023 - 10 - 18 实施

凤庆县建武茶叶加工厂 发布

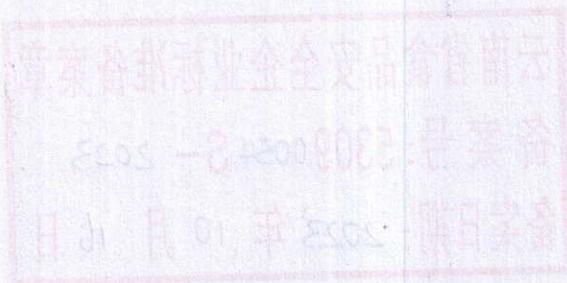
## 前言

我厂生产的晒红茶是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）、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本厂组织生产、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》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。

本标准由凤庆县建武茶叶加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李建武、张新沅。



# 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、标志、包装、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）、包装等工艺制成的晒红茶产品。

## 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 晒红茶

以云南大叶种茶的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制（或不压制）、包装等加工工艺制成的晒红茶。

### 3.2 晒红散茶

以云南大叶种茶的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、包装等加工工艺制成的晒红散茶。

### 3.3 晒红紧压茶

以云南大叶种茶的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制、包装等加工工艺制成的晒红紧压茶。

## 4 产品分类

4.1 晒红茶根据工艺和外观形态分为：晒红散茶、晒红紧压茶两种产品。

4.2 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。每种产品的每一等级均设实物标准样，每三年更换一次。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

5.1.1 茶鲜叶：以云南大叶种茶树鲜叶为原料，应保持芽叶完整、新鲜匀净、无污染、无其他非茶类物质。

5.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

安全企业标  
5309 S-  
年

## 5.2 感官品质

## 5.2.1 晒红散茶感官要求

应符合表1的规定。

表1 晒红散茶感官品质

| 级 别 | 项 目         |              |     |            |      |      |      |              | 检验方法                         |
|-----|-------------|--------------|-----|------------|------|------|------|--------------|------------------------------|
|     | 外 形         |              |     |            | 内 质  |      |      |              |                              |
|     | 条索          | 色泽           | 整碎  | 净度         | 香气   | 滋味   | 汤色   | 叶底           |                              |
| 特 级 | 肥壮紧结<br>多锋苗 | 乌褐油润<br>金毫显露 | 匀齐  | 净          | 甜香浓郁 | 鲜浓醇厚 | 橙黄明亮 | 肥嫩多芽红<br>匀明亮 | 按 GB/T<br>23776<br>规定执<br>行。 |
| 一 级 | 肥壮紧结        | 乌褐润多<br>金毫   | 较匀齐 | 较净         | 甜浓郁  | 鲜醇较浓 | 橙黄明亮 | 肥嫩有芽红<br>匀明亮 |                              |
| 二 级 | 肥壮紧实        | 乌褐尚润<br>有金毫  | 匀整  | 尚净稍<br>有嫩茎 | 香浓   | 醇浓   | 橙黄亮  | 柔嫩红尚亮        |                              |
| 三 级 | 紧实          | 乌褐稍有<br>毫    | 较匀整 | 尚净有<br>茎梗  | 纯正尚浓 | 醇尚浓  | 橙黄亮  | 柔软红尚亮        |                              |
| 四 级 | 尚紧实         | 尚欠润稍<br>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         |                              |

## 5.2.2 晒红紧压茶感官要求

应符合表2的规定。

表2 晒红紧压茶感官品质

| 项 目 | 要 求                         | 检验方法       |
|-----|-----------------------------|------------|
| 色 泽 | 色泽乌褐。                       | GB/T 23776 |
| 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（随储存时间变化，汤色由橙黄渐变为橙红）。 |            |
| 香 气 | 香气纯正。                       |            |
| 滋 味 | 甜香爽滑。                       |            |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质。                  |            |

## 5.3 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      |
|------------|-------|-------|-------|-----------|
|            | 晒红紧压茶 | 晒红散茶  |       |           |
|            |       | 特级~一级 | 二级~三级 |           |
| 水分, g/100g | ≤     | 10.0  |       | GB 5009.3 |

|              |   |      |     |     |     |           |
|--------------|---|------|-----|-----|-----|-----------|
| 总灰分, g/100g  | ≤ | 7.5  |     |     |     | GB 5009.4 |
| 水浸出物, g/100g | ≥ | 34.0 | 36  | 34  | 32  | GB/T 8305 |
| 粉末(质量分数), %  | ≤ | /    | 1.0 | 1.2 | 1.5 | GB/T 8311 |

#### 5.4 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 规定。

表 4 污染物限量指标

| 项 目              | 指 标   | 检验方法       |
|------------------|-------|------------|
| 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 4.0 | GB 5009.12 |

#### 5.5 农药残留量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 5.6 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。

#### 5.7 食品添加剂

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

#### 5.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 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组批。

#### 6.2 抽样

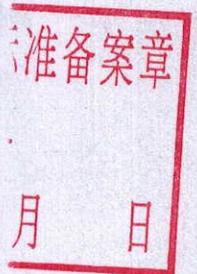
从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得小于 10kg，随机抽取 1000g 样品，样品分为 2 份，1 份检验，一份留样。

#### 6.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质检部门检验合格，并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按国家相关标准执行。

#### 6.4 型式检验

正常生产情况下，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全部项目。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。

## 6.5 判定规则

检验结果中有任一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

7.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 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，包装严密、封口牢固。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输过程中应有防挤压、防雨、防潮、防晒措施；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。

### 7.4 贮存

产品应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存；不应在有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品贮存。在符合本标准上述包装、贮存和运输条件下，本产品适于长期保存。

## 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10 月 5 日至 2023年10月 12 日在 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。

风庆县建武茶叶加工厂

备案单位（盖章）

2023年10月12日

李建武

备案单位主要负责人（签字）

李建武

2023 年 10 月12日