

Q/MTB

勐腊马驮邦茶业有限责任公司企业标准

Q/MTB 0001 S—2023

晒红茶

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5328016 S- 2023
备案日期: 2023年 12月 4日

2023 - 12 - 04 发布

2023 - 12 - 11 实施

勐腊马驮邦茶业有限责任公司

发 布

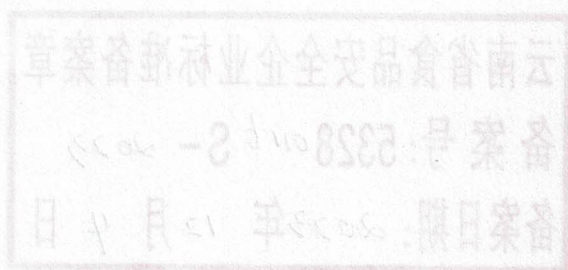
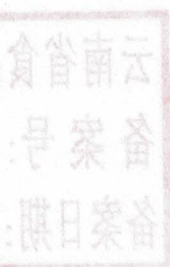
前 言

我公司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、日光晒干、压制（或不压制）、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》的规定制定，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。

本标准由勐腊马驮邦茶业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘政。



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、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、日光晒干、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成的晒红茶。

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

根据加工工艺及外观形态不同可分为：晒红（散茶）、晒红（紧压茶）、晒红（袋泡茶）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶：云南大叶种茶，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和其他非茶类杂物，应符合相应的食品标准和有关规定。

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和规定，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 感官要求

4.2.1 晒红茶散茶感官要求

应符合表1的规定。

表1 晒红茶散茶感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	色泽乌褐。	GB/T 23776
外 观	条索紧实、匀整。	
汤 色	汤色红橙明亮。	
香 气	香气纯浓。	
滋 味	甜醇鲜爽。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

安全企业标
328 S-
年 月

4.2.2 紧压晒红茶的感官要求

应符合表 2 的规定。

表2 紧压晒红茶的感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	色泽乌褐。	GB/T 23776
外 观	形态端正均匀，松紧适度，无起层脱面。	
汤 色	汤色红橙明亮。	
香 气	香气纯浓。	
滋 味	甜醇鲜爽。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.2.3 袋泡晒红茶的感官要求

应符合表 3 的规定。

表3 袋泡晒红茶的感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	滤袋外型完整，冲泡后无破损，不漏茶。	GB/T 23776
汤 色	汤色红橙明亮。	
香 气	香气纯浓。	
滋 味	甜醇鲜爽。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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	
		晒红（散茶）		晒红（紧压茶）			晒红（袋泡型）
粉 末，%	≤	1.0		—		—	GB/T 8311
水浸出物，g/100g	≥	32.0		32.0		32.0	GB/T 8305
水 分，g/100g	≤	9.0	7.0	12.0	10.0	7.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤	6.5		7.5		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 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

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

以同一种配料，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，须经质检部门检验合格方可出厂。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，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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

检验结果中有任何一项不符合本标准要求的，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的标签标志应符合 GB 7718 的规定。

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

备案章

日

包装材料和容器应符合相关食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。包装材料应符合GB/T25436、GB2812的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、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》。


勐腊马驮邦茶业有限责任公司

备案单位(盖章)

2023 年 12 月 1 日

刘政

备案单位主要负责人(签字)

2023 年 12 月 1 日