

# Q/STY

## 西双版纳顺天易茶业有限公司企业标准

Q/STY 0001 S—2023

### 晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53280089S-2023.  
备案日期: 2023年10月7日

云南省  
备案号  
备案日期

2023-10-07 发布

2023-10-13 实施

西双版纳顺天易茶业有限公司 发布

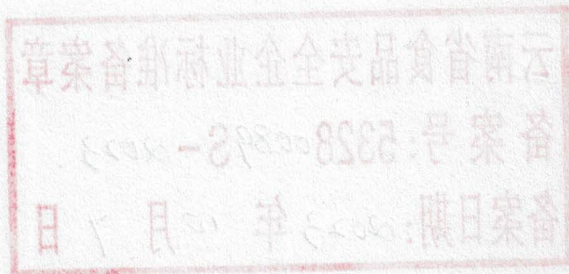
## 前 言

我公司生产的晒红茶是采用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）、包装加工生产制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、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。

本标准由西双版纳顺天易茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：毛萍、何奕杭。



# 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、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于采用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、包装加工生产制成的晒红茶。

## 2 规范性引用文件

本标准中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

根据加工工艺及外观形态分为：晒红茶散茶、晒红茶紧压茶。

## 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。并符合相应的食品标准及有关规定；

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；

4.1.3 其他辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官指标

#### 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 形 | 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    |            |

#### 4.2.2 紧压晒红茶的感官要求

品安全企业

5328 S

年

应符合表2的规定。

表2 紧压晒红茶感官要求

| 项 目 | 要 求               | 检验方法       |
|-----|-------------------|------------|
| 色 泽 | 色泽乌褐              | GB/T 23776 |
| 外 形 | 形状端正均匀、松紧适度、不起层脱面 |            |
| 汤 色 | 汤色红橙明亮            |            |
| 香 气 | 香气纯浓              |            |
| 滋 味 | 甜醇鲜爽              |            |

4.2.3 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        |
|----------------|-------|-------|-------------|
|                | 晒红茶散茶 | 紧压晒红茶 |             |
| 粉 末, % ≤       | 1.0   | /     | GB/T 8311   |
| 水浸出物, g/100g ≥ | 34    |       | GB/T 8305   |
| 水 分, g/100g ≤  | 10.0  |       | GB/T 5009.3 |
| 总灰分, g/100g ≤  | 7.5   |       | GB/T 5009.4 |

4.3 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的规定。

表4 污染物限量

| 项 目               | 指 标 | 检验方法      |
|-------------------|-----|-----------|
| 铅（以 Pb 计），mg/kg ≤ | 4.0 | GB5009.12 |

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法检验。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7 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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

### 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，经出厂检验合格后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

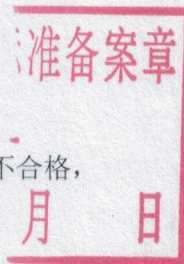
### 5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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

检验结果中有任一项指标不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准，有任何一项指标不合格，均判定为产品不合格。



## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 的规定；

6.1.2 产品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及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混贮，产品应离地离墙堆放，分类堆码整齐，堆码高度以不损害产品、方便摆放和提取为宜。

## 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 7 日至 2023 年 9 月 15 日在 企业标准信息公共服务平台 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 15 日

王萍

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 9 月 15 日