

Q/HZH

汇长号（云南）茶业有限公司企业标准

Q/HZH 0001 S—2024

红 茶

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010110 S- 2024
备案日期: 2024 年 02 月 22 日

2024 - 02 - 22 发布

2024 - 02 - 24 实施

汇长号（云南）茶业有限公司 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（或堆放）、揉捻、发酵、干燥（晒干或烘干），成品红茶再经过压制（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》、GB/T 24690-2018《袋泡茶》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。

本标准由汇长号（云南）茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：乐建斌。

食品安

号: 530

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（或堆放）、揉捻、发酵、干燥（晒干或烘干），成品红茶再经过压制（或不压制）、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

根据加工工艺及外观形态不同可分为：晒红茶和功夫红茶。

3.1 晒红茶：以茶叶鲜叶（或成品红茶）为原料，茶叶鲜叶经萎凋（或堆放）、揉捻、发酵、日光干燥、精制加工、复晒（或不复晒），成品红茶再经过压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成的红茶。晒红茶分为：晒红茶（散茶）、晒红茶（紧压茶）、晒红茶（袋泡茶）。

3.2 功夫红茶：以茶叶鲜叶（或成品红茶）为原料，茶叶鲜叶经萎凋（或堆放）、揉捻、发酵、做形（或不做形）、干燥、精制加工、提香（或不提香），成品红茶再经过压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成的红茶。功夫红茶分为：功夫红茶（散茶）、功夫红茶（紧压茶）、功夫红茶（袋泡茶）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 茶叶鲜叶：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 红茶：应符合 GB/T 13738.1、GB/T 13738.2、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 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	色泽乌褐。	GB/T 23776
外 观	散茶形态端正均匀，松紧适度； 紧压茶无起层脱面；袋泡茶滤纸完好。	
汤 色	汤色橙黄明亮（随贮存时间的变化，汤色由橙黄渐变为橙红）。	
香 气	香气纯正。	
滋 味	甜醇爽滑。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标					检验方法
	散 茶		紧压茶		袋泡茶	
	晒红	功夫红	晒红	功夫红		
粉末，% ≤	1.0		—		—	GB/T 8311
水浸出物，g /100g ≥	30.0					GB/T 8305
水分，g /100g ≤	12.0					GB 5009.3
总灰分，g /100g ≤	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

4.5 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

同一批原料、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

产品出厂前须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

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，亦应进行型式检验：

- 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

检验结果中，若有任一项指标不合格的，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

6.2.1 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。

6.2.2 包装滤纸：应符合 GB/T 25436 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。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥、有防潮防晒设施，产品严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味，易污染的物品混贮、混装运输，产品堆放时应离墙、离地、分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

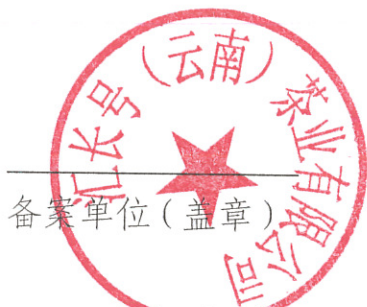
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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2024年01月22日至2024年01月29日在微信公众号及企业微博公众号上对汇长号（云南）茶业有限公司《红茶》的企业标准备案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。公示网址为：

https://mp.weixin.qq.com/s?__biz=MzkxMzQwMzk2OA==&mid=2247484133&idx=1&sn=e47abe9cd8310abf0286b7ad05755b4f&chksm=c17f7bcaf608f2dc1dcdf5c3ac9091f530eea3cc34e43a7fa325f1cb88b740d17386b251b6c9&token=206322489&lang=zh_CN#rd



2024年01月29日

乐建斌

备案单位主要负责人（签字）

2024年01月29日