

红茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5305 0003 S-2024  
备案日期: 2024 年 01 月 23 日

云南省  
备案号  
备案日期

2024 - 1-23 发布

2024 - 1 -29 实施

云南腾冲极边茶业股份有限公司 发 布

Q/YTC 0007 S—2024

前 言

我公司生产的红茶是以茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻或揉切、发酵、干燥、精制加工、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标根据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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。

本标准由云南腾冲极边茶业股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨明彦、杨斌荣、李建兴。

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、运输及贮存。  
本标准适用于以茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻或揉切、发酵、干燥、精制加工、包装等工艺制成的红茶。

2 规范性引用文件

本标准所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 产品分类与实物标准样

产品根据加工工艺和外观形态不同分为：红茶、红碎茶。  
3.1 红茶：通过萎凋、揉捻、发酵、干燥、精制加工、包装等工艺制成的红茶，根据产品工艺和形态不同分为：条形红茶、曲形红茶。根据红茶品质的不同分为：特级、一级、二级、三级。  
3.2 红碎茶：通过萎凋、揉切、发酵、干燥、包装等工艺制成的红碎茶。红碎茶按规格不同分为：红碎茶1号、红碎茶2号、片茶、末茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲜茶叶：应具有正常的色、香、味，无异味、无异臭、无劣变、无霉变、无污染，无其他植物的叶、花和非茶类夹杂物。  
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：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

4.2.1 红茶（条形红茶、曲形红茶）感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 级别 | 项 目 |    |    |      |      |      |               |      | 检验方法       |
|----|-----|----|----|------|------|------|---------------|------|------------|
|    | 外形  |    |    |      | 内质   |      |               |      |            |
|    | 形状  | 整碎 | 净度 | 色泽   | 香气   | 滋味   | 汤色            | 叶底   |            |
| 特级 | 紧结实 | 匀整 | 洁净 | 乌褐油润 | 纯正高长 | 浓醇甜爽 | 橙红（黄）<br>清澈明亮 | 肥厚软亮 | GB/T 23776 |

表1（续）

|    |      |     |     |      |      |     |               |       |  |
|----|------|-----|-----|------|------|-----|---------------|-------|--|
| 一级 | 紧结尚实 | 较匀整 | 尚洁净 | 乌褐尚润 | 纯正   | 醇和  | 橙红（黄）<br>明亮   | 软、匀亮  |  |
| 二级 | 尚紧实  | 尚匀整 | 有梗片 | 欠褐润  | 平正   | 尚醇和 | 橙红（黄）<br>亮    | 较软、尚匀 |  |
| 三级 | 略粗松  | 欠匀整 | 有茎梗 | 乌显花杂 | 平正稍淡 | 平和  | 尚 橙 红<br>（黄）亮 | 稍花杂   |  |

4.2.2 红碎茶感官要求应符合表2的规定。

表2 感官要求

| 规格      | 项 目               |      |      |      |       | 检验方法       |
|---------|-------------------|------|------|------|-------|------------|
|         | 外形                | 内质   |      |      |       |            |
|         |                   | 香气   | 滋味   | 汤色   | 叶底    |            |
| 红碎茶 1 号 | 颗粒细紧、匀净、色尚润       | 香高持久 | 浓厚鲜爽 | 红亮   | 嫩红匀尚亮 | GB/T 23776 |
| 红碎茶 2 号 | 颗粒尚紧结、尚重实、尚匀净、色尚润 | 香浓   | 鲜浓   | 红亮   | 红匀尚亮  |            |
| 片茶      | 片状褶皱、匀齐、色尚润       | 纯正   | 平和   | 尚红亮  | 尚红    |            |
| 末茶      | 细砂粒状、较重实、较匀净、色尚润  | 尚纯正  | 尚浓   | 深红尚亮 | 红稍暗   |            |

4.3 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      |
|--------------|-------|---------------------------------|-----------|
|              | 特级、一级 | 二级、三级、红碎茶                       |           |
| 水分， g/100g   | ≤     | 7.0                             | GB 5009.3 |
| 总灰分， g/100g  | ≤     | 6.5                             | GB 5009.4 |
| 粉末， g/100g   | ≤     | 1.2                      2. 0   | GB/T 8311 |
| 水浸出物， g/100g | ≥     | 32.0                      28. 0 | GB/T 8305 |
| 粗纤维， g/100g  | ≤     | 16.5                            | GB/T 8310 |
| 茶多酚， g/100g  | ≥     | 7. 0                            | GB/T 8313 |

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 | 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。按JJF1070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

以同一投料、同一工艺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。样品数量为1000g，样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经公司质检部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。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，其检验项目为本标准规定的全部项目。当有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备发生较大变化，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；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格，允许从同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品销售包装标签、标识应符合 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

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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，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、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品应离地离墙20cm以上码放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、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》。

四、本单位于 2024 年 01 月 10 日至 2024 年 01 月 17 在 彩云之南食品安全网 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。

云南腾冲极边茶业股份有限公司

备案单位（盖章）

2024 年 01 月 18 日

杨明秀

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 01 月 18 日