Q/LSZ

临沧兰石寨茶业有限责任公司企业标准

Q/LSZ 0001 S—2024

晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53090004 S-2024
备案日期: 2024年01月08日

云南
备案
备案

2024-01-08 发布　　2024-01-10 实施

临沧兰石寨茶业有限责任公司　　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，经过萎凋、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。

本标准由临沧兰石寨茶业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：翟世超。

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）、包装等工艺加工制成的晒红茶。

2 规范性引用文件

本标准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

3.1 按加工工艺及外观形态分为：晒红茶（紧压型）、晒红茶（散茶）。

3.2 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，每个产品每种等级设实物参照样，每三年更换一次。

食品安全企
5309
年

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 茶鲜叶：为云南大叶种茶树新稍，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类物质，并符合相应的食品标准及相关规定。

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及有关要求，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 鲜叶的等级质量

应符合表 1 的规定。

表1 鲜+叶的等级质量

等 级	芽叶比例
特 级	一芽一叶占 70%以上，一芽二叶占 30%以下
一 级	一芽二叶占 30%以上，同等嫩度对其他叶占 30%以下
二 级	一芽二、三叶占 60%以上，同等嫩度其他叶占 40%以下
三 级	一芽二、三叶占 50%以上，同等嫩度其他叶占 50%以下
四 级	一芽三、四叶占 70%以上，同等嫩度其他叶占 30%以下
五 级	一芽三、四叶占 50%以上，同等嫩度其他叶占 50%以下

4.3 感官要求

具有晒红茶正常的外形及固有的色、香、味，不得混有异种植物叶，不得含有非茶类物质和任何添加剂，无异味，无霉变。

4.3.1 晒红茶(紧压型)感官要求

应符合表 2 的规定。

表2 晒红茶(紧压型)感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	色泽乌褐	按照GB/T 23776 《茶业感官评审方法》的规定执行
外 形	形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面	
汤 色	汤色橙黄明亮（随贮存时间的变化，汤色由橙黄渐变橙红）	
香 气	香气纯正	
香 气	甜醇爽滑	
叶 底	肥壮红匀	

4.3.2 晒红茶（散茶）感官要求

应符合表 3 的规定。

表3 晒红茶（散茶）感官要求

级 别	项 目								检验方法
	外 形				内 质				
	条索	色泽	整碎	净度	汤色	香气,	滋味	叶底,	
特 级	肥嫩紧结，多锋苗	乌褐油润，金毫显露	匀齐	净	橙黄明亮	甜香浓郁	鲜甜浓醇	肥嫩多芽，红匀明亮	按照GB/T 23776的规定执行
一 级	肥壮紧结	乌褐润，尚显毫	较匀齐	较净	橙黄明亮	甜香浓	鲜醇浓厚	肥嫩有芽、红匀明亮	
二 级	肥壮紧结	乌褐尚润，有毫,	较匀整,	尚净、稍有嫩茎	橙黄亮	香浓,	醇浓	柔嫩红尚亮	
三 级	紧实	乌褐，尚有毫	匀整	尚净，有茎梗	较黄亮,	纯正尚浓	醇尚浓	柔软尚红	
四 级	尚紧实	褐欠润，略带毫	尚匀整	有梗朴	黄尚亮	纯正	尚浓	尚软尚红	
五 级	稍粗松	综合稍花，尚匀	尚匀	多梗朴	黄欠亮	尚纯	尚浓略涩	稍粗尚红稍暗	

4.4 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
	晒红茶（紧压型）	晒红茶（散茶）			
		特级～一级	二级～三级	四级～五级	
粉末，% ≤	—	1.0	1.2	1.5	GB/T 8311
水浸出物，g/100g ≥	32	36	34	32	GB/T 8305
水分，g/100g ≤	11	10			GB 5009.3
总灰分，g/100g ≤	7.5				GB 5009.4

4.5　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P_b计），mg/kg ≤	4.0	GB 5009.12

4.6　农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7　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。

4.8　食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9　生产加工过程的要求

应符合GB 14881的规定。

标准备案章
3-
月　日

5　检验规则

5.1　组批

以同一批原料、同一工艺、同一级别、同一生产周期内生产的同一规格的产品为一组批。

5.2　抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不得小于 10kg，抽样数量不小于 1kg，样品分为两份，一份留检，一份留样。

5.3　出厂检验

每批产品出厂前，须由厂部质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂，检验项目按国家相关规定执行。

5.4　型式检验

正常生产情况下型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准要求规定的所有项目。当出现下列情况之一时，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) 出厂检验结果与上次形式检验结果有较大差异时；
c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
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

该产品检验结果中，若有任一项不合格时，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 产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 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

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，包装严密，封口牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施；不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。产品应隔墙、离地贮存在清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库，严禁与有害、有毒、有异味、易污染的物品混贮。

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 1 月 2 日至 2024 年 1 月 8 日在临沧云茶之邦茶业有限责任公司微信公众号上进行了标准文本备案前公示，广泛征求社会各方意见。

临沧兰石寨茶业有限责任公司

备案单位（盖章）

2024 年 1 月 2 日

翠地红

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 1 月 2 日