

Q/MRX

美人溪(双江)茶叶工程技术研发有限公司企业标准

Q/MRX 0001 S—2024

晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090012 S- 2024
备案日期: 2024 年 01 月 19 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2024 - 01 - 19 发布

2024 - 01 - 21 实施

美人溪(双江)茶叶工程技术研发有限公司 发布

前 言

我公司生产的晒红茶是以云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成。根据相关法律法规，特制订本标准，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》和GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》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。

本标准由美人溪(双江)茶叶工程技术研发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王顺祥。

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）、干燥或不干燥、包装等工艺生产制成的晒红茶。

2 规范性引用文件

本标准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

3.1 根据产品加工工艺和外观形态分为：晒红茶（散茶）和晒红茶（紧压茶）。

3.1.1 晒红茶（散茶）：鲜叶萎凋→揉捻→发酵→日光干燥→包装。

3.1.2 晒红茶（紧压茶）：晒红（散茶）→蒸压成型→干燥→包装。

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，每种产品每种等级设实物标准样，每三年更换一次。

3.3 晒红茶（紧压茶）不分等级。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 茶鲜叶：应保持芽叶完整、新鲜匀净、无污染和无其他非茶类杂物，并应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或辅料。

4.2 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，不得含有非茶类夹杂物和肉眼可见外来杂质，不得含有任何添加剂；无异味、无劣变。

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

安全企业
2019 S
年

项 目	要 求								检验方法
	外 观				内 质				
	条 索	色 泽	整 碎	净 度	香 气	滋 味	汤 色	叶 底	
特 级	肥壮紧结 多锋苗	乌褐油润 金毫显露	匀齐	净	甜香浓郁	鲜浓醇厚	橙黄明 亮	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 多金毫	较匀齐	较净	甜浓郁	鲜醇较浓	橙黄明 亮	肥嫩有 芽红匀 明亮	
二 级	肥壮紧实	乌褐尚润 有金毫	匀整	尚净稍 有嫩茎	香浓	醇浓	橙黄亮	柔嫩红 尚亮	
三 级	紧实	乌褐 稍有毫	较匀整	尚净 有茎梗	纯正尚浓	醇尚浓	橙黄亮	柔软 红尚亮	
四 级	尚紧实	褐欠润 稍有毫	尚匀整	有梗朴	尚浓	醇尚浓	较黄亮	尚软 尚红	
五 级	稍松	棕褐稍花	尚匀	多梗朴	尚浓略涩	尚浓略涩	尚黄亮	尚软稍 亮	

4.2.2 晒红茶（紧压茶）感官要求

应符合表2的规定。

表2 晒红茶（紧压茶）感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	色泽乌褐	按照 GB/T 23776 的规定执行
外 观	形状端正均匀，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，汤色由橙黄渐变为橙红）	
香 气	纯正香气	
滋 味	甜香、爽滑	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
	晒红茶（紧压茶）	晒红茶（散茶）			
		特级~一级	二级~三级	四级~五级	
粉末, g/100g ≤	—	1.0	1.2	1.5	GB/T 8311
水浸出物, g/100g ≥	34.0	36.0	34.0	32.0	GB/T 8305
水分, g/100g ≤	10.0				GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	7.0				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中茶叶的规定。

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

以同一品种原料、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

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不能不得小于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，须经本公司检验质量部门逐批进行出厂检验，检验合格附产品合格证方能出厂。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，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 当原料、生产工艺、生产设备、配方有较大改变，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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

所检验项目全部合格判定为合格。检验结果中若有不合格项时，用留样进行复检，以复检结果为准。

准备案章
-
月 日

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 及相关规定。

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 产品包装容器和包装材料应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口应严密，包装牢固。

6.3 运输

运输应避免日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，无异味、无污染。产品运输不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发的物品混装、混运；搬运时应轻放、严禁扔、摔挤；运输中应防止暴雨、雨淋及受潮。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。产品应隔墙且离地贮存在清洁、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7日至2024年1月15日在美人溪(双江)茶叶工程技术研发有限公司公示栏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。

美人溪(双江)茶叶工程技术研发有限公司

备案单位（盖章）

王顺祥

备案单位主要负责人（签字）

2024年1月16日

2024年1月16日