

Q/HDC

勐海厚德茶厂企业标准

Q/HDC 0001 S—2024

晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280005 S- 2024
备案日期: 2024年1月8日

云南省食
备案号:
备案日期:

2024-01-08 发布

2024-01-15 实施

勐海厚德茶厂 发布

前 言

我厂生产的晒红茶是采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、干燥、包装加工而成。根据相关法律法规的规定制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量》、GB/T22111-2008《地理标志产品 普洱茶》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。

本标准由勐海厚德茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王建平。

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、贮藏。

本标准适用于采用云南大叶种茶鲜叶为原料，萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、干燥、包装加工而成的晒红茶。

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不同分为：晒红茶散茶、晒红茶紧压茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

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

4.2.1 晒红茶散茶感官要求

应符合表1的规定和要求：

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/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

安全企业标准
28 S-
年 月

应符合表2的规定和要求

表2 紧压晒红茶的感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	色泽乌褐	GB/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的规定和要求

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/T8311
水浸出物 g/100g	≥	34	34	GB/T8305
水 分 g/100g	≤	10.0		GB5009.3
总灰分 g/100g	≤	7.5		GB5009.4
茶多酚 g/100g	≥	10		GB/T8313

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

项 目	要 求	检验方法
铅（以Pb记），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

以同一种的配料，同一批投料，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。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，经出厂检验合格方可出厂，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

检验结果中有任何一项指标不合格时，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、运输及贮存

6.1 标志

- 6.1.1 包装标签标识应符合 GB7718 的规定；
- 6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/191 的规定。

6.2 包装

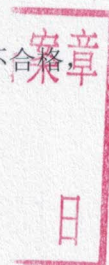
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

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，禁止与有毒、有害、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和方便摆放和提取为宜。



备案单位承诺书

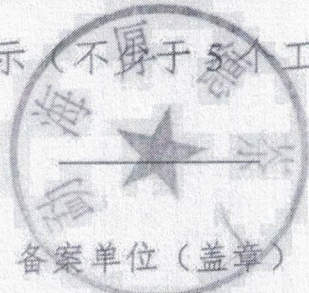
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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 12 月 29 日至 2024 年 1 月 4 日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于 5 个工作日）广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2024 年 1 月 4 日

王建军

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 1 月 4 日