

# Q/YCX

## 云南永昌祥茶业有限公司企业标准

Q/YCX 0001 S—2024

### 晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53090034 S-2024  
备案日期: 2024年3月25日

云南省食品  
备案号: 5  
备案日期:

2024-03-25 发布

2024-03-27 实施

云南永昌祥茶业有限公司 发布

## 前 言

本公司生产的晒红茶是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。根据相关法律法规制定本标准，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。

本标准由云南永昌祥茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：严超、张新沅。

# 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）、包装等工艺制成的晒红茶产品。

## 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 晒红茶

以云南大叶种茶的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制（或不压制）、包装等加工工艺制成的晒红茶。

### 3.2 晒红散茶

以云南大叶种茶的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、包装等加工工艺制成的晒红散茶。

### 3.3 晒红紧压茶

以云南大叶种茶的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制、包装等加工工艺制成的晒红紧压茶。

## 4 产品分类

4.1 晒红茶根据工艺和外观形态分为：晒红散茶、晒红紧压茶两种产品。

4.2 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。每种产品的每一等级均设实物标准样，每三年更换一次。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

5.1.1 茶鲜叶：以云南大叶种茶树鲜叶为原料，应保持芽叶完整、新鲜匀净、无污染、无其他非茶类物质。

5.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

## 5.2 感官品质

## 5.2.1 晒红散茶感官要求

应符合表1的规定。

表1 晒红散茶感官品质

级别	项 目								检验方法
	外形				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 GB/T 23776 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	尚欠润稍 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	

## 5.2.2 晒红紧压茶感官要求

应符合表2的规定。

表2 晒红紧压茶感官品质

项 目	要 求	检验方法
色 泽	色泽乌褐	按 GB/T 23776 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（随储存时间变化，汤色由橙黄渐变为橙红）	
香 气	香气纯正	
滋 味	甜香爽滑	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 5.3 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
	晒红紧压茶	晒红散茶		
		特级~一级	二级~三级	
水分, g/100g	≤	11.0		GB 5009.3

总灰分, g/100g	≤	7.5				GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥	33.0	35	34	32	GB/T 8305
粉末(质量分数), %	≤	/	1.0	1.2	1.5	GB/T 8311

#### 5.4 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规定。

表 4 污染物限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12

#### 5.5 农药残留量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 5.6 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 中的规定方法测定。

#### 5.7 食品添加剂

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

#### 5.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一组批。

#### 6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得小于 10kg，随机抽取 1000g 样品，样品分为 2 份，1 份检验，一份留样。

#### 6.3 出厂检验

产品出厂前须经本企业质检部门检验合格，并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按国家相关标准执行。

#### 6.4 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规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：



- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出本厂检验结果与上一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。

## 6.5 判定规则

检验结果中有任一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

7.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 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，包装严密、封口牢固。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输过程中应有防挤压、防雨、防潮、防晒措施；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、易污染的货物混装混运。

### 7.4 贮存

产品应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。在符合本标准上述包装、贮存和运输条件下，产品适于长期保存。

---

## 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 3 月 12 日至 2024 年 3 月 19 日在 微信 公众号 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。



云南永昌祥茶业有限公司

尹超

备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2024年 3 月 19 日

2024 年 3 月 19 日