

Q/KSH

昆明经济技术开发区胜和茶厂（个体工商户）企业标准

Q/KSH 0003 S—2024

晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010275S-2024

备案日期: 2024年05月30日

2024-05-30 发布

2024-06-01 实施

昆明经济技术开发区胜和茶厂（个体工商户）

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，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制(或不压制)、包装等工艺加工而成。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、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》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。

本标准由昆明经济技术开发区胜和茶厂(个体工商户)提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王增红。

省食品
号:53
期:

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、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)、包装等工艺加工而成的晒红茶。

2 规范性引用文件

本标准中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：紧压型晒红茶、非紧压型晒红茶。

3.2 非紧压型晒红茶按外形内质分为：特级、一级、二级、三级、四级、五级 6 个级别。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 云南大叶种茶树鲜叶：为云南省境内适于茶树品种新稍，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物。

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：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.1.4 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70%以上，同等嫩度其他叶占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。

4.2 感官要求

4.2.1 紧压型晒红茶感官要求应符合表 2 的规定。

表2 紧压型晒红茶感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	色泽乌褐。	GB/T 23776
外 型	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。	
滋 味	甜醇爽滑。	
叶 底	肥壮红匀。	

4.2.2 非紧压型晒红茶感官要求应符合表3 的规定。

表3 非紧压型晒红茶感官要求

级 别	项 目								检验方法
	外 形				内 质				
	整碎	条索	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	GB/T 23776
特 级	匀齐	肥壮紧结多 锋苗	净	乌褐油润、 金毫显露	甜香浓郁	鲜甜浓 纯	橙黄明亮	肥嫩多芽、 红匀明亮	
一 级	较匀齐	肥壮紧结	较净	乌褐润，尚 显毫	甜香浓	鲜甜浓 厚	橙黄明亮	肥嫩有芽 红匀明亮	
二 级	匀整	肥壮紧结	尚净稍 有嫩茎	乌褐尚润、 有毫	香浓	醇浓	橙黄亮	柔嫩红尚 亮	
三 级	较匀整	紧实	尚 净 有 筋梗	乌褐、尚有 毫	纯正尚浓	醇尚浓	较黄亮	柔软尚红	
四 级	尚匀齐	尚紧实	有梗朴	褐欠润、略 有毫	纯正	尚浓	黄尚亮	尚软尚红	
五 级	尚匀	稍粗松	多梗朴	棕褐稍花	尚纯	尚浓略 涩	黄欠亮	稍粗尚红 稍暗	

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 污染物限量

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

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，并按JJF 1070中规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

具有相同的花色、等级、包装规格和净含量，品质一致的，并在同地点、同一期间内加工包装的产品中随机抽取。抽样基数不得小于5kg，抽取数量不得少于600g，样品分为两份，一份检验，一份留样。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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，有任一项指标不符合本标准时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718 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，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，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。

章
日

备案单位承诺书

本食品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》。



备案单位（盖章）

2024年5月22日

王增红

备案单位主要负责人（签字）

2024年5月22日