

Q/ YZC

勐海永章茶叶有限公司企业标准

Q/YZC 0001 S—2024

晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280034 S-2024
备案日期: 2024 年 5 月 20 日

云南省食品安全
备案号: 5328
备案日期:

2024-05-20 发布

2024-05-25 实施

勐海永章茶叶有限公司 发布

前 言

我公司生产的晒红茶是采用云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装加工生产制成。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。

本标准由勐海永章茶叶有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李德福。

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、贮存。

本标准适用于采用云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、干燥、包装加工生产制成的晒红茶。

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分为：晒红茶散茶、晒红茶紧压茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶：云南大叶种茶，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和其他非茶类杂物。并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/T 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

业标准备
S-
月

应符合表2的规定和要求

表2 紧压晒红茶感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	色泽乌褐	GB/T 23776
外 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	

4.3 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/T 8311
水浸出物, g/100g ≥	34		GB/T 8305
水 分, g/100g ≤	10.0		GB/T 5009.3
总灰分, g/100g ≤	7.5		GB/T 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	GB5009.12

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JJF1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所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

正常情况下，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、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 的规定；

6.1.2 产品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及有关规定，封口严密，包装牢固。包装材料应符合 GB/T 25436、GB/T 28121 的规定。

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，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、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、方便摆放和提取为宜。

案章

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》。



2024年05月20日

李铁福

备案单位主要负责人（签字）

2024年05月20日



扫描全能王 创建