

Q/ZFC

勐海众福茶业有限责任公司企业标准

Q/ZFC 0001 S—2024

代替 Q/ZFC 0001 S—2022

晒红茶

云南省食品

备案号: 53

备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 532800257S-2024

备案日期: 2024年6月5日

2024-06-05 发布

2024-06-11 实施

勐海众福茶业有限责任公司 发布

前 言

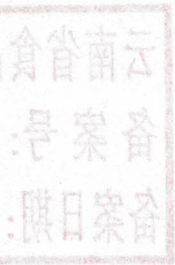
我厂生产的晒红茶是采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制或不压制、包装工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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。

本标准代替Q/ZFC 0001 S—2022《晒红茶》。

本标准由勐海众福茶业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：卢文举、卢雷。



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鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制或不压制、包装工艺加工制成的晒红茶。

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 根据加工工艺及外观形态分为：紧压型、非紧压型、袋泡型晒红茶。
- 3.2 晒红茶（非紧压型）按外形内质分为特级、一级、二级、三级、四级、五级 6 个级别，每种等级设实物标准样。

安全企业标准
28 S-
年 月

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜叶：为云南大叶种茶，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 其他辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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，同等嫩度其他芽叶占 30%以下。
二级	一芽二、三叶占 60%以上，同等嫩度其他芽叶占 40%以下。
三级	一芽二、三叶占 50%以上，同等嫩度其他芽叶占 50%以下。
四级	一芽三、四叶占 70%以上，同等嫩度其他芽叶占 30%以下。
五级	一芽三、四叶占 50%以上，同等嫩度其他芽叶占 50%以下。

4.3 感官指标

4.3.1 晒红茶（非紧压型）

应符合表2的规定。

表2 晒红茶（非紧压型）感官要求

级 别	项 目								检 验 方 法
	外 形				内 质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	肥嫩紧实	匀齐	净	乌褐油润 金毫显露	甜香 浓郁	鲜浓醇厚	橙黄 明亮	肥嫩多芽红匀 明亮	GB/T 23776
一级	肥壮紧实	较匀 齐	较净	乌褐润多 金毫	甜香浓	鲜醇较浓	橙黄 明亮	肥嫩有芽红匀 明亮	
二级	肥壮尚 紧实	匀整	尚净稍 有嫩茎	乌褐尚润 有金毫	甜香 尚浓	醇浓	橙黄亮	柔嫩红尚亮	
三级	紧实	较匀 整	尚净有 筋梗	乌褐，稍 有毫	香正 尚浓	醇尚浓	较黄亮	柔软尚红亮	
四级	尚紧实	尚匀 整	有梗朴	褐欠润略 有毫	纯正	尚浓	黄尚亮	尚软尚红	
五级	稀松	尚匀	多梗朴	棕褐稍花	尚纯	尚浓略涩	黄欠亮	稍粗尚红稍暗	

4.3.2 晒红茶（紧压型）

应符合表3的规定。

表3 晒红茶（紧压型）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	汤色橙黄明亮（随贮存时间的变化，汤色由橙黄渐变为橙红）。	
香 气	香气纯正	
滋 味	甜香、爽滑。	

4.4 理化指标

应符合表4的规定。

表4 理化指标

项 目	指 标					检 验 方 法
	紧压型	袋泡型	非紧压型			
			特级~一级	二级~三级	四级~五级	
粉 末，% ≤	/	/	1.0	1.2	1.5	GB/T 8311
水浸出物，g/100g ≥	28	28	36	34	32	GB/T 8305
水分，g/100g ≤	10					GB 5009.3
总灰分，g/100g ≤	7.5					GB 5009.4

4.5 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5的规定。

表5 污染物限

项 目	要 求	检验方法
铅（以 Pb 记），mg/kg ≤	4.0	GB 5009.12

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 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

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、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 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，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31日

卢文军

备案单位主要负责人(签字)

2024年5月31日