

Q/FDH

云南滇红集团股份有限公司企业标准

Q/FDH 0003 S—2024

代替 Q/FDH 0003 S—2021

柠檬红茶（调味茶）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53090048 S-2024

备案日期: 2024年06月13日

云南省食

备案号

备案日期

2024 - 06 - 13 发布

2024 - 06 - 15 实施

云南滇红集团股份有限公司

发布

前 言

我公司生产的柠檬红茶（调味茶）是以云南大叶种工夫红茶为主要原料，将其填充入新鲜的柠檬果皮内，再通过杀青、自然晒干、烘干、包装等工艺加工而成的含茶制品。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》和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。

本标准代替了Q/FDH 0003 S—2021《柠檬红茶》。

本标准由云南滇红集团股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：余国仙、冯之俊、杨天礼、王文勇、周琦。

柠檬红茶（调味茶）

1 范围

本标准规定了柠檬红茶（调味茶）的等级及实物标准样、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工夫红茶为主要原料，将其填充入新鲜的柠檬果皮内，再通过杀青、自然晒干、烘干、包装等工艺加工而成的柠檬红茶（调味茶）。

本标准适用于本公司委托其他组织加工的柠檬红茶（调味茶）。

2 规范性引用文件

本标准中所列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 等级及实物标准样

3.1 等级

柠檬红茶（调味茶）根据工夫红茶的原料使用，设一个等级：特级。

3.2 实物标准样

柠檬红茶（调味茶）根据品质要求制备实物标准样，实物标准样每三年更换一次。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 云南大叶种工夫红茶：应符合 GB/T 13738.2 的要求。。

4.1.2 柠檬：选用秋季9月~10月间采收的生理尚未成熟的黄柠檬果实，此时柠檬外表色泽青黄色或鲜黄色，油坑微凹且密，质硬皮薄，味辛气香。采摘时未成熟的鲜果净重约50g/个~60g/个，未加工前果型较端正，形状、大小基本一致；果蒂完整，果面洁净，痕斑、网纹少，无附着物，无未愈合的损伤、干枯、水肿等一切变质和腐烂象征。

4.1.3 柠檬果皮：用专用工具在新鲜柠檬的顶部、底部和中间部位开孔，开孔后掀出顶部盖子，把果肉掏空，保留形态完整的果皮，并对果皮从表皮到内皮都进行完整的清洗，确保表、内不残留杂质，清洗结束后将柠檬果皮内外表皮水分充分晾干。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他原辅料：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 成品规格要求

安全企业标

309 S-

年

- a) 成品尺寸：单个成品直径 $4\text{cm}\pm 0.5\text{cm}$ ；
 b) 开孔要求：顶部开孔直径 $2.0\text{cm}\pm 0.5\text{cm}$ ，底部开孔直径 $0.6\text{cm}\pm 0.2\text{cm}$ ；中部对称开孔 4 个，直径与底部开孔一致。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	果皮呈褐黄色或金黄色；内部的茶叶乌黑油润，显芽毫	从待检样品中随机取适量试样（3~5个）置于洁净样盘中，在自然光下观察其色泽、性状。
性状	果皮呈原果形状，顶部有开口，底部、中间有小孔，果内茶叶堆积紧密	
气味和滋味	冲泡后香气浓香，带有红茶和柠檬特有的混合香味；滋味尚浓醇鲜甜，带有柠檬皮特有的滋味，无其它异杂味	随机取试样 1 个置入 150ml 带盖评茶杯中，注入沸水至满而不溢，浸泡 5 分钟后将茶汤沥入评茶碗中，闻嗅香气，审评茶汤滋味，观察汤色和叶底。
汤色	冲泡后汤色红亮	
叶底	茶叶叶底柔软、红匀尚明亮	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 9.5	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 6.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥ 32	GB/T 8305

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3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 4.0	GB 5009.12

4.6 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，并按JJF 1070规定的方法测定。

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

在同一地点、同一生产周期内，以同一原料、同一工艺、同一规格、同一包装所生产的同一品质的产品为一批。

5.2 抽样

按照GB/T 8302的规定执行。

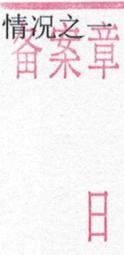
5.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，经本公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分和净含量。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停厂半年以上，再恢复生产时；
- 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

检验结果全部符合本标准要求的，判定该批产品为合格。若检验结果中有任一项不符合本标准要求时，用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 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国家标准及相关规定，封口严密、包装牢固，能保护产品品质，便于长途运输。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防潮、防雨、防暴晒措施，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、无异味、无污染的库房内，并有防虫、防鼠设施；禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮；仓库内产品应分类、分级堆码，产品应离地、隔墙堆放，堆码高度以安全、提取方便为宜。

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》。

云南滇红集团股份有限公司

备案单位（盖章）

2024年06月12日

王天权

备案单位主要负责人（签字）

2024年06月12日