

Q/XYC

普洱逍遥茶旅科技有限公司企业标准

Q/XYC 0002 S -2024

仙女红（晒红茶）

云南省食品安全企业标

备案号: 5308 0060 S-

备案日期: 2024 年 05

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5308 0060 S-2024

备案日期: 2024 年 05 月 10 日

2024-05-10 发布

2024-05-15 实施

普洱逍遥茶旅科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的仙女红（晒红茶）是以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、解块、发酵、日光干燥、精制加工、复晒（或不复晒）、压制（或不压制）、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，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》、GB 31608-2023《食品安全国家标准 茶叶》的规定制定；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。

本标准由普洱逍遥茶旅科技有限公司、滇西应用技术大学普洱茶学院提出、起草并解释。

本标准主要起草人：汪雨梦、孙峰、汪俊华、任海涛、赵云、王凯凯、鲁玉香、周明正、刘屹阳、丁其欢。

仙女红（晒红茶）

1 范围

本标准规定了仙女红（晒红茶）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、解块、发酵、日光干燥、精制加工、复晒（或不复晒）、压制（或不压制）、包装等工艺加工而成的仙女红（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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 产品分类

3.1 按照加工工艺和外观形态分为：晒红茶（散茶）、晒红茶（紧压茶）、晒红茶（袋泡型）。

3.1.1 晒红毛茶原料

鲜叶采摘→萎凋→揉捻→发酵→日光干燥→人工拣剔→毛茶入库。

3.1.2 晒红茶（散茶）

晒红毛茶原料→精制加工→包装→成品入库。

3.1.3 晒红茶（紧压茶）

晒红毛茶原料→精制加工→蒸压成型→干燥→包装→成品入库。

3.1.4 晒红茶（袋泡型）

晒红毛茶原料→粉碎→分筛→风选→拼配→袋泡包装→装盒→成品入库。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 云南大叶种茶树鲜叶：应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和其他非茶类杂物，应符合相应的食品标准和有关规定。

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，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 感官要求

4.2.1 晒红茶（散茶）

备案

202

10

应符合表1的规定。

表1 晒红茶（散茶）感官要求

项 目		指 标	检验方法
外 形	整 碎	匀 齐	GB/T 23776
	条 索	肥壮紧结多锋苗	
	净 度	净	
	色 泽	乌褐油润金毫显露	
内 质	香 气	甜香浓郁	
	滋 味	鲜浓醇厚	
	汤 色	红艳	
	叶 底	肥嫩多芽红匀明亮	

4.2.2 晒红茶（紧压茶）

应符合表2的规定。

表2 晒红茶（紧压茶）感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	色泽乌褐	GB/T 23776
外 形	形状端正匀称，松紧适度，不起层脱面	
汤 色	红橙黄明亮（随着贮存时间的延长，汤色逐渐变橙红色）	
香 气	香气纯正	
滋 味	甜醇爽滑	
叶 底	肥壮红匀	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.2.3 晒红茶（袋泡型）

应符合表3的规定。

表3 晒红茶（袋泡型）感官要求

项 目	指 标	检验方法
汤 色	红橙黄明亮	GB/T 23776
香 气	香气纯正	
滋 味	甜醇爽滑	
叶 底	红匀较嫩	

4.3 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
	晒红茶（散茶）	晒红茶（紧压茶）	晒红茶（袋泡型）		
			散茶	紧压茶	
水分, g/100g ≤	10.0	13.0	10.0	13.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	6.5	7.5	7.5	7.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g ≥	32.0	32.0	32.0	32.0	GB/T 8305
粉末, % ≤	1.0	—	—	—	GB/T 8311

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5的规定。

表5 污染物限量

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

4.5 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JJF 1070规定的方法测定。

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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、工艺和生产设备有较大改变，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，若有任一项指标不符合本标准要求时，允许用留样对不合格项进行复检，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 GB 28050 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

- 6.2.1 包装应符合 GH/T 1070、GB 23350 的规定。包装应牢固、洁净、防潮，能保护茶叶品质，便于长途运输。
- 6.2.2 接触茶叶的包装材料应符合 GB 4806.1 的规定，内包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 等相关规定，包装容器应干燥、清洁、卫生安全、无异味。

6.3 运输

运输工具应清洁、干净，无异味、无污染，运输时应防雨、防潮、防曝晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。成品应在清洁、通风、避光、干燥、无异味、无污染的条件下保存。

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于 2024年3月22日 至 2024年3月28日 在企业标准信息公共服务平台(<https://tbxt.qybz.org.cn/decLogin>)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。



2024年3月22日

汪雨梦

备案单位主要负责人（签字）

2024年3月22日