

# Q/PZW

## 普洱知味茶厂有限责任公司企业标准

Q/PZW 0004 S—2024

### 晒红茶

云南省食品安全企业标准  
备案号: 53080074S  
备案日期: 2024年06月

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53080074S-2024  
备案日期: 2024年06月04日

2024-06-04 发布

2024-06-09 实施

普洱知味茶厂有限责任公司 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、日光晒干、压制（或不压制）、包装等工艺制成的。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》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。

本标准由普洱知味茶厂有限责任公司提出并解释。

本标准由普洱知味茶厂有限责任公司、国家普洱茶产品质量检验检测中心起草。

本标准主要起草人：董文学、董竞敏、董竞峰、黄会淋、郑品群、陈保、胡圆圆、王丽芳、王筱楠、陶波。

# 晒红茶

## 1 范围

本标准规定了晒红茶的术语和定义、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、日光晒干、压制（或不压制）、包装等工艺加工生产而成的晒红茶。

## 2 规范性引用文件

本标准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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 晒红茶（散茶）

以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干等加工工艺制成的产品。

### 3.2 晒红茶（紧压茶）

以晒红茶（散茶）为原料，经筛分、拼配、蒸压定型、干燥等加工工艺制成的产品。

### 3.3 晒红茶（袋泡茶）

以晒红茶（散茶）为原料，经加工形成一定的规格后，用过滤材料加工制成的产品。

## 4 产品分类

4.1 按照加工工艺不同产品可分为：晒红茶（散茶）、晒红茶（紧压茶）、晒红茶（袋泡茶）。

4.2 根据原料的等级不同，晒红茶散茶和晒红茶（紧压茶）可分为：一级、二级、三级 3 个级别；晒红茶（袋泡茶）不分级。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜叶为云南大叶种茶树新梢，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物。

5.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

准备

202

月04

## 5.2 鲜叶要求

应符合表1的规定。

表1 鲜叶的等级质量

级 别	芽叶比例
一 级	一芽一叶占80%以上，一芽二叶及同等嫩度其他芽叶占20%以下
二 级	一芽二叶占80%以上，一芽三叶及同等嫩度其他芽叶占20%以下
三 级	一芽二叶占50%以上，一芽三叶及同等嫩度其他芽叶占50%以下

## 5.3 基本要求

具有正常的色、香、味，不含有非茶类物质和添加剂，无异味、无异嗅，无劣变。

## 5.4 感官要求

## 5.4.1 晒红茶（散茶）

应符合表2的要求。

表2 晒红茶（散茶）的感官品质要求

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	
一 级	肥壮 紧结	匀齐	均净	乌褐显毫	浓纯、有 花香	鲜醇 较浓	橙黄亮	肥嫩有芽 橙红明亮	GB/T 23776
二 级	肥壮 紧实	匀整	尚净稍有 嫩茎	乌褐 尚显毫	浓纯	醇浓	橙黄	柔嫩红尚 亮	
三 级	紧实	较匀整	尚净 有筋梗	乌褐 略显毫	纯正 尚浓	醇尚浓	橙黄	柔软尚红 亮	

## 5.4.2 晒红茶（紧压茶）

应符合表3的要求。

表3 晒红茶（紧压茶）的感官品质要求

级 别	项 目				检 验 方 法	
	外 形	内 质				
		香 气	滋 味	汤 色		叶 底
一 级	形状端正匀称，松紧适度，表面平整， 无脱层，色泽乌褐显毫	浓纯、有 花香	鲜醇 较浓	橙黄亮	肥嫩有芽橙 红明亮	GB/T 23776
二 级	形状端正匀称，松紧适度，表面平整， 无脱层，色泽乌褐	浓纯	醇浓	橙黄	柔嫩红尚亮	
三 级	形状端正匀称，松紧适度，表面平整， 无脱层，色泽乌褐	纯正 尚浓	醇尚浓	橙黄	柔软尚红亮	

### 5.4.3 晒红茶（袋泡茶）

应符合表4的要求。

表4 晒红茶（袋泡茶）的感官品质要求

项 目		要 求	检 验 方 法
外 形		滤袋外形完整、冲泡后不溃破、不漏茶。	GB/T 23776
内 质	香 气	纯正	
	汤 色	橙红明亮	
	滋 味	纯正	

### 5.5 理化指标

应符合表5的规定。

表5 理化指标

项 目		指 标			检 验 方 法
		紧压茶	散 茶	袋泡茶	
水分, g/100g	≤	10.0	8.5		GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	7.5			GB 5009.4
粉末, g/100g	≤	—	1.0	—	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥	35			GB/T 8305
茶多酚, g/100g	≤	9.0			GB/T 8313
粗纤维, g/100g	≤	16.5			GB/T 8310

章  
4  
日

### 5.6 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6的规定。

表6 污染物限量

项 目		指 标	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤	4.0	GB 5009.12

### 5.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 5.8 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规定的方法检验。

### 5.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 检验规则

## 6.1 组批

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

## 6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于10Kg，随机抽取1000g样品，样品分为2份，1份供检验用，1份备用。

## 6.3 出厂检验

每批产品须经企业质检部门按本标准规定检验合格并附有检验合格证明后，方可出厂销售。产品的出厂检验项目应按相关的规定和要求执行。

## 6.4 型式检验

正常情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

## 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果中，若有任一项不符合本标准要求时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6.5.2 在符合本标准的贮存条件下，晒红茶的感官品质和理化指标会发生变化，本标准的感官要求和理化指标仅作为该产品出厂检验时的判定依据。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

7.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 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，封口应严密、包装牢固。

### 7.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混运。

### 7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、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、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离墙、离地，堆码高度以提取方便为宜。

## 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》。



备案单位（盖章）

2024年5月30日

董毫敏

备案单位主要负责人（签字）

2024年5月30日