

# Q/CYJ

## 云南茶缘居茶业有限公司企业标准

Q/CYJ 0002 S—2024

### 普洱晒红茶

云南省食品安全企业  
备案号: 53080059S  
备案日期: 2024 年 05

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53080059S-2024  
备案日期: 2024 年 05 月 10 日

2024-05-10 发布

2024-05-15 实施

云南茶缘居茶业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的普洱晒红茶是以采自云南省行政区域内的云南大叶种茶树鲜叶为原料,经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、精制、压制(或不压制)、干燥(或不干燥)、切碎(或不切碎)、包装等工艺加工生产制成。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/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》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。

本标准由云南茶缘居茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:施红英。

# 普洱晒红茶

## 1 范围

本标准规定了普洱晒红茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准生产的普洱晒红茶是采用云南省行政区域内的云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、精制、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、切碎（或不切碎）、包装等工艺加工生产制成。

## 2 规范性引用文件

下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 产品分类

3.1 按加工工艺及外观形态不同分为：普洱晒红（散茶）、普洱晒红（紧压茶）、普洱晒红（袋泡茶）。

3.1.1 普洱晒红（散茶）：鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→日光晒干→毛茶精制→包装。

3.1.2 普洱晒红（紧压茶）：普洱晒红（散茶）→蒸压成型→干燥→包装。

3.1.3 普洱晒红（袋泡茶）：普洱晒红（散茶）→干燥（或不干燥）→切碎→包装（袋装）。

3.2 普洱晒红（散茶）按外形内质分为特级、一级、二级、三级、四级、五级6个级别，每种产品每种等级设实物标准样，每三年更换一次。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 茶叶鲜叶：采自云南省行政区域内的云南大叶种茶树鲜叶，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物，并应符合相应食品安全标准及有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相关食品安全标准及有关规定，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

准备  
2021  
月 10

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 感官要求

#### 4.3.1 基本要求

具有普洱晒红茶正常的外形及固有的色、香、味，不得混有异种植物叶，不得含有非茶类特质和任何添加剂，无异味、无劣变。

#### 4.3.2 普洱晒红（紧压茶、袋泡茶）

应符合表2规定。

表 2 普洱晒红（紧压茶、袋泡茶）感官要求

项目 品名	色泽	外 观	汤色	香气	滋味	杂质	检验方法
普洱晒红（紧压茶）	色泽乌褐	形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面	橙黄明亮	香气纯正	甜香爽滑	无肉眼可见外来杂质	GB/T 23776
普洱晒红（袋泡茶）	色泽乌褐	细碎均匀	橙黄明亮	香气纯正	甜润顺滑		

#### 4.3.3 普洱晒红（散茶）

应符合表3规定。

表 3 普洱晒红（散茶）各等级的感官要求

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	按照 GB/T 23776 规定 执行
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	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	净有 筋梗	乌褐，稍有 毫	纯正尚浓	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	

### 4.4 理化指标

应符合表4规定。

表 4 理化指标

项 目	指 标					检验方法
	普洱晒红（散茶）			普洱晒红 （紧压茶）	普洱晒红 （袋泡茶）	
	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 ≤	32.0	30.0	28.0	32.0		GB/T 8305
水分, g/100g ≤	13.0	12.0		13.0		GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	8.0					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中规定的方法测定。

#### 4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.8.2 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

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 规定执行。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，必须由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验



项目按 相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，形式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行形式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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 判断规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，则判定该批产品合格。若有任意一项指标不合格时，可以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 产品销售包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 外包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

#### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。

# 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、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。

五、本单位在提交新办备案资料前，已于2024年04月19日至2024年04月30日将企业标准文本在“企业产品标准公共服务平台管理系统”上自我公开公示。自我公开公示期间未收到对该标准的修改建议，现特向卫健委说明，请予以备案。



施红英

备案单位主要负责人（签字）

2024年04月30日