

Q/JYC

江城圆茶茶厂企业标准

Q/JYC 0001 S—2024

晒红茶

云南省食品安全企
备案号: 5308 0028
备案日期: 2024 年

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0028 S- 2024
备案日期: 2024 年 4 月 16 日

2024 - 04 - 16 发布

2024 - 04 - 21 实施

江城圆茶茶厂 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》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。

本标准由江城圆茶茶厂提出、起草并解释。

本标准的主要起草人：王平、冯周强、王扬明。

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、标志、包装、运输和贮存。

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、压制或不压制等工艺加工生产制成的晒红茶。

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分为：晒红（散茶）、晒红（紧压茶）。

3.1.1 晒红（散茶）：鲜叶萎凋→揉捻→发酵→晒干→包装。

3.1.2 晒红（紧压茶）：晒红（散茶）→蒸压成型→干燥→包装。

3.2 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 鲜叶：为云南大叶种茶的新梢，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物。

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及有关要求，不得使用非食品原料或辅料。

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

标准备案
3-2024
4月16

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，不得含有非茶类夹杂物和任何添加剂，无异味、无劣变。

4.3.2 晒红（散茶）

应符合表 2 的规定。

表 2 晒红（散茶）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	纯正 尚浓	醇尚浓	较黄亮	柔软尚红亮	
四 级	尚紧 实	尚匀 整	有梗片	褐欠润略有 毫	纯 正	尚 浓	黄尚亮	尚软尚红	
五 级	稀松	尚 匀	多梗片	棕褐稍花	尚 纯	尚浓 略涩	黄欠亮	稍粗尚红稍 暗	

4.3.3 晒红（紧压茶）

应符合表 3 的规定。

表3 晒红（紧压茶）感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	色泽乌褐	GB/T 23776
外 形	形状端正匀称、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	
叶 底	肥壮红匀	

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	
	晒红 (紧压茶)	晒红（散茶）				
		特级～一级	二级～三级	四级～五级		
粉 末, g/100g	≤	—	1.0	1.2	1.5	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥	30.0	32.0	30.0	28.0	GB/T 8305
水 分 g/100g	≤	13.0		12.0		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 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 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 规定的方法测定。

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的规定执行。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准的全部要求。有下列情况之一亦应进行检验：

- a) 停产半年以上，恢复生产时；
- b) 工艺及原料有较大改变时；
- 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

检验结果中指标有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 产品外包装的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食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，必须无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装，混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。产品应离墙、离地贮存于清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、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、本单位于2024年3月20日至2024年3月25日在普洱市质量技术监督协会公众号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。



王扬明

备案单位主要负责人(签字)

2024年3月20日

2024年3月20日