

Q/LBC

云南省云县博超茶业有限责任公司企业标准

Q/LBC 0003 S—2024

晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53090063 S-2024  
备案日期: 2024年8月27日

云南省食  
备案号  
备案日期

2024-08-27 发布

2024-08-29 实施

云南省云县博超茶业有限责任公司 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主要原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制（或不压制）、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规，特制定本标准，作为本企业生产、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。

本标准由云南省云县博超茶业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘光卫、刘超。

# 晒红茶

## 1 范围

本标准规定了晒红茶的技术要求、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茶树鲜叶为主要原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制（或不压制）、包装等工艺加工制成的晒红茶。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用文件对于本文件的应用是必不可少。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 分类按照加工工艺不同产品可分为：晒红茶（散茶）、晒红茶（紧压茶）。

3.1.1 晒红茶（散茶）：鲜叶、萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、包装。

3.1.2 晒红茶（紧压茶）：晒红茶（散茶）、蒸压成型、干燥、包装。

3.2 晒红茶（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。每种产品的每一等级均设实物标准样，每三年更换一次。

3.3 晒红茶（紧压茶）不分等级。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 茶鲜叶：为云南大叶种茶树鲜叶的芽、叶、嫩茎，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物，并应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 其他辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

### 4.2 感官要求

#### 4.2.1 晒红茶（散茶）感官要求

应符合表1的规定。

表1 晒红茶（散茶）感官要求

级 别	项 目		检验方法
	外 形	内 质	

	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
特 级	肥壮紧结多 锋苗	乌褐油润金 毫显露	匀齐	净	甜香浓郁	鲜浓醇厚	橙黄明亮	肥嫩多芽匀 明亮	GB/T 23776
一 级	肥壮紧结	乌褐润多金 毫	较匀齐	较净	甜浓郁	鲜醇较浓	橙黄明亮	肥嫩有芽红 匀明亮	
二 级	肥壮紧实	乌褐尚润有 金毫	匀整	尚净稍有 嫩茎	香浓	醇浓	橙黄亮	柔嫩红尚亮	
三 级	紧实	乌褐稍有毫	较匀整	尚净有茎 梗	纯正尚浓	醇尚浓	橙黄亮	柔软红尚亮	
四 级	尚紧实	褐欠润稍有 毫	尚匀整	有梗朴	尚浓	醇尚浓	较黄亮	尚软尚红	
五 级	稍松	棕褐稍花	尚匀	多梗朴	尚浓略涩	尚浓略涩	尚黄亮	尚软稍亮	

#### 4.2.2 晒红茶（紧压茶）感官要求

应符合表2的规定。

表2 晒红茶（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 均 匀, 松 紧 适 度	
汤 色	汤 色 橙 黄 明 亮 (随 贮 存 时 间 的 变 化, 汤 色 有 橙 黄 渐 变 为 橙 红)	
香 气	纯 正 香 气	
滋 味	甜 香, 爽 滑	
杂 质	无 肉 眼 可 见 外 来 杂 质	

#### 4.3 理化指标

应符合表3的规定

表3 理化指标

项 目	指 标				检 验 方 法	
	晒红茶（紧压 茶）	晒红茶（散茶）				
		特 级 ~ 一 级	二 级 ~ 三 级	四 级 ~ 五 级		
粉末, g/100g $\leq$	-	1.0	1.2	1.5	GB/T 8311	
水浸出物, g/100g $\geq$	30	34	32	30	GB/T 8305	
水分, g/100g $\leq$	13.0				GB 5009.3	
总灰分, g/100g $\leq$	10.0				GB 5009.4	

#### 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4的规定

表4 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 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

#### 4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定,按JJF 1070规定的方法测定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一原料、同一工艺、同一批次生产周期的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取,抽样技术不得小于10Kg,随机抽取1000g样品,样品为2份,一份供检验用,一份留样。

备案章

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前,须经质检部门检验合格,并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、水分、总灰分。

日

#### 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,亦应进行检验:

- a) 原料、配方、工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 产品停产半年以上,恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果又较大差异时;
- 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

检验项目全部检验合格,判定为合格产品;若检验结果有任一项不合格时,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 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装贮运图示标志应符合 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标准及相关规定，封装严密、包装牢固。

## 6.3 运输

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

## 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、避光、无异味、通风良好的食品库房内，并有防尘、防虫、防鼠设施；不得与有害、有毒、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《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》。

云县博超茶业有限责任公司

备案单位（盖章）

2024年8月16日

刘光卫

备案单位主要负责人（签字）

2024年8月16日