Q/LHC

临沧华茶商贸有限公司企业标准

Q/LHC 0001 S—2024

晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53090066 S-2024
备案日期:2024年 9 月 25 日

云南省食品
备案号:5
备案日期:

2024-09-25 发布　　2024-09-27 实施

临沧华茶商贸有限公司　发布

前 言

我厂生产的晒红茶是以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经过萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制（或不压制）、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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。

本标准由临沧华茶商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄显林。

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。

本标准适用于以云南大叶种茶树鲜叶为原料，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：晒红茶（紧压型）、晒红茶（散茶）。

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，每个产品每种等级设实物参照样，每三年更换一次。

企业标准
）S-
年 月

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 茶鲜叶：为云南大叶种茶树新稍，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类物质，并符合相应的食品标准及相关规定。

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及有关要求，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 30%以上，同等嫩度对其他叶占 30%以下
二 级	一芽二、三叶占 60%以上，同等嫩度其他叶占 40%以下
三 级	一芽二、三叶占 50%以上，同等嫩度其他叶占 50%以下
四 级	一芽三、四叶占 70%以上，同等嫩度其他叶占 30%以下
五 级	一芽三、四叶占 50%以上，同等嫩度其他叶占 50%以下

4.3 感官要求

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，不得含有非茶类物质和任何添加剂，无异味，无霉变。

4.3.1 晒红茶(紧压型)感官要求

应符合表 2 的规定。

表2 晒红茶(紧压型)感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	色泽乌褐	按照GB/T 23776 《茶叶感官评审方法》的规定执行
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，汤色由橙黄渐变橙红）	
香 气	香气纯正	
滋 味	甜醇爽滑	
叶 底	肥壮红匀	

4.3.2 晒红茶（散茶）感官要求

应符合表 3 的规定。

表3 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	汤色	香气,	滋味	叶底,	
特 级	肥嫩紧结，多锋苗	乌褐油润，金毫显露	匀齐	净	橙黄明亮	甜香浓郁	鲜甜浓醇	肥嫩多芽，红匀明亮	按照GB/T 23776《茶叶感官评审方法》的规定执行
一 级	肥壮紧结	乌褐润，尚显毫	较匀齐	较净	橙黄明亮	甜香浓	鲜醇浓厚	肥嫩有芽、红匀明亮	
二 级	肥壮紧结	乌褐尚润，有毫,	较匀整,	尚净、稍有嫩茎	橙黄亮	香浓,	醇浓	柔嫩红尚亮	
三 级	紧实	乌褐，尚有毫	匀整	尚净，有茎梗	较黄亮,	纯正尚浓	醇尚浓	柔软尚红	
四 级	尚紧实	褐欠润，略带毫	尚匀整	有梗朴	黄尚亮	纯正	尚浓	尚软尚红	
五 级	稍粗松	综合稍花，尚匀	尚匀	多梗朴	黄欠亮	尚纯	尚浓略涩	稍粗尚红稍暗	

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
	晒红茶（紧压型）	晒红茶（散茶）			
		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	36	34	32	GB/T 8305
水分，g/100g ≤	11	10.5			GB 5009.3
总灰分，g/100g ≤	7.5				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P_b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　规定的方法测定。

4.8　食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9　生产加工过程的要求

应符合GB 14881的规定。

5　检验规则

5.1　组批

以同一批原料、同一工艺、同一级别、同一生产周期内生产的同一规格的产品为一组批。

5.2　抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不得小于 10kg，抽样数量不小于 1kg，样品分为两份，一份留检，一份留样。

5.3　出厂检验

每批产品出厂前，须由厂部质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂，检验项目按国家相关规定执行。

5.4　型式检验

正常生产情况下型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准要求规定的所有项目。当出现下列情况之一时，亦应进行型式检验：

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

该产品检验结果中，若有任一项不合格时，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 产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
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

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，包装严密，封口牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施；不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。产品应隔墙、离地贮存在清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库，严禁与有害、有毒、有异味、易污染的物品混贮。在符合本标准上述包装、运输和贮存条件下，本产品适于长期保存。

备案单位承诺书

本食品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》。

临沧华茶商贸有限公司

备案单位（盖章）

2024 年 09 月 24 日

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 09 月 24 日