

Q/RWD

瑞丽市武殿茶业有限公司企业标准

Q/RWD 000 4 S—2024

晒红茶（紧压茶）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310011 S- 2024
备案日期: 2024年 9 月 14 日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2024 - 09 - 14 发布

2024 - 09 - 17 实施

瑞丽市武殿茶业有限公司

发布

前 言

我公司生产的晒红茶是以大叶种茶树鲜叶为原料，经鲜叶采摘、萎凋、揉捻、理条、发酵、晒干、捡黄片、称茶、蒸茶、整形、压制、摊晾、烘干、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和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。

本标准由瑞丽市武殿茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李宏善、刘永、刘瑛、赵艳英。

全企
1
年

晒红茶（紧压茶）

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、贮存。

本标准适用于以大叶种茶树鲜叶为原料，经鲜叶采摘、萎凋、揉捻、理条、发酵、晒干、捡黄片、称茶、蒸茶、整形、压制、摊晾、烘干、包装等工艺加工而成的晒红茶（紧压茶）。

2 规范性引用文件

本标准所引用文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 鲜叶应保持芽叶完整、新鲜、匀净，无污染和其他非茶类杂物，并应符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
外形	端正匀称、松紧适度、不起层脱面、色泽乌褐	GB/T 23776
香气	甜香纯正	
滋味	醇和	
汤色	橙黄明亮或橙红明亮	
叶底	红亮	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	检验方法
水分（质量分数），%	≤	10.0	GB 5009.3
总灰分（质量分数），%	≤	6.5	GB 5009.4
水浸出物（质量分数），%	≥	36.0	GB/T 8305

3.4 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3的规定。

表 3 污染物限量

项目		指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	4.0	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 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。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中茶叶的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

按照 GB/T 8302 的规定执行。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目应按照国家有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

备案

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、工艺和生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- 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) 国家市场监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任何一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有不合格项时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签、标识应符 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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，封口严密，包装牢固。接触茶叶的内包装材料应符合国家有关规定，包装容器应干燥、清洁、卫生安全、无异味。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥、无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染。

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》。

四、本单位于2024年9月8日至2024年9月14日在瑞丽市武殿茶业有限公司
微信公众号
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。



刘蒙

备案单位主要负责人(签字)

2024年9月14日