

Q/ZDC

双江自治县勐库镇正大茶业有限公司企业标准

Q/ZDC 0001 S—2024

晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090078 S—2024
备案日期: 2024年 11 月 07 日

云南省食
备案号
备案日期

2024-11-07 发布

2024 - 11 - 09 实施

双江自治县勐库镇正大茶业有限公司 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。根据相关法律法规制定本标准，作为本公司组织生产、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。

本标准由双江自治县勐库镇正大茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：字元云、张新沅。

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）、包装等工艺制成的晒红散茶和晒红紧压茶产品。

2 规范性引用文件

本标准所引用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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 晒红茶

以云南大叶种茶的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制（或不压制）、包装等加工工艺制成的晒红茶。

3.2 晒红散茶

以云南大叶种茶的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、包装等加工工艺制成的晒红散茶。

3.3 晒红紧压茶

以云南大叶种茶的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制、包装等加工工艺制成的晒红紧压茶。

4 产品分类

4.1 晒红茶根据工艺和外观形态分为：晒红散茶、晒红紧压茶两种产品。

4.2 晒红散茶按外形内质分为：特级、一级、二级、三级、四级 5 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。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 茶鲜叶：以云南大叶种茶树鲜叶为原料，芽叶应新鲜匀净和完整、无污染、无非茶类物质。

5.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

5.2 感官品质

5.2.1 晒红散茶感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 晒红散茶感官品质

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	按 GB/T 23776 规定执 行。
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	红黄明亮	肥嫩多芽红 匀明亮	
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	尚 欠 润 稍 有毫	尚匀整	有梗朴	尚 浓	醇尚浓	较黄亮	尚软尚红	

5.2.2 晒红紧压茶感官要求

应符合表 2 的规定。

表2 晒红紧压茶感官品质

项 目	要 求	检验方法
色 泽	色泽红褐或乌褐	按 GB/T 23776 规定执行。
外 观	形状端正均匀，松紧适度，不起层脱面	
汤 色	汤色橙黄明亮（随储存时间变化，汤色由橙黄渐变为橙红）	
香气和滋味	香气纯正、甜香爽滑	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 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	
	晒红紧压茶	晒红散茶				
		特级~一级	二级~三级	四级~五级		
水分, g/100g	≤	9.0			GB 5009.3	
总灰分, g/100g	≤	7.5			GB 5009.4	
水浸出物, g/100g	≥	33.0	35	34	33	GB/T 8305
粉末（质量分数）, %	≤	/	1.0	1.2	1.5	GB/T 8311

5.4 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 污染物限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12

5.5 农药残留量

应符合 GB 2763 的规定。

5.6 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 中的规定方法测定。

5.7 食品添加剂

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

5.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得小于 10kg，随机抽取 1000g 样品，样品分为 2 份，1 份检验，一份留样。

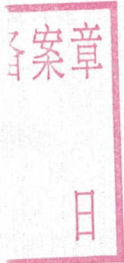
6.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质检部门检验合格，并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按国家相关标准执行。

6.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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。

6.5 判定规则

检验结果中有一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，包装严密、封口牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输过程中应有防挤压、防雨、防潮、防晒措施；装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

7.4 贮存

产品应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。在符合本标准上述包装、贮存和运输条件下，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》。


双江自治县勐库镇正大茶业有限公司

备案单位（盖章）

2024 年 11 月 04 日

字元云 字元云

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 11 月 04 日