

Q/YCM

云南春茗茶业有限责任公司企业标准

Q/YCM 0003 S—2024

红茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090086 S-2024
备案日期: 2024年12月17日

云南省食
备案号
备案日期

2024-12-17 发布

2024-12-19 实施

云南春茗茶业有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的红茶是以云南大叶种茶树的春季一芽二、三叶为原料，经鲜叶萎凋、揉捻、发酵、烘干、提香、包装等生产工艺加工制成。根据相关法律法规要求制定本标准，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》、GB 31608-2023《食品安全国家标准 茶叶》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准。其余指标依据产品实际制定。

本标准由云南春茗茶业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：龚正礼、王绍梅、罗正飞、杨春明、杨天清、杨国伟。

红茶

1 范围

本标准规定了红茶的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶树的春季一芽二、三叶为原料，经鲜叶萎凋、揉捻、发酵、烘干、提香、包装等生产工艺加工制成红茶。

2 规范性引用文件

本标准中所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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 茶鲜叶：以云南大叶种茶树的春季一芽二、三叶为原料，应保持芽叶完整、新鲜匀净、无污染，无其他非茶类物质。

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：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目		要 求	检验方法
外 形		条索肥壮紧结、色泽乌黑油润、匀、整、净	GB/T 23776
内 质	香 气	蜜香浓郁	
	汤 色	橙红明亮	
	滋 味	鲜甜醇爽	
	叶 底	红亮柔软	

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

安全企业标
309 S-
年

水分, g/100g	≤	8.5	GB 5009.3
总灰分, %	≤	6.5	GB 5009.4
粉末, %	≤	5.0	GB/T 8311
水浸出物, %	≥	45.0	GB/T 8305
茶多酚, %	≥	10.50	GB/T 8313
茶黄素, %	≥	0.1000	GB/T 30483
茶红素, %	≥	2.8000	NY/T 3675
咖啡碱, %	≥	2.90	GB/T 8312
氨基酸, %	≥	2.40	GB 5009.124
总糖, %	≥	3.40	GB 5009.8

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JJF1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用范围应符合 GB 2760 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

同一班次、同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 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有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一指标不合格时，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 产品的销售标签标识除符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

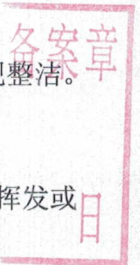
产品所用包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固、外观整洁。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防尘、防雨、防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

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。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。在符合本标准上述包装、贮存和运输条件下，该产品自生产之日起保质期为 36 个月。



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》。

云南春茗茶业有限责任公司

备案单位（盖章）

2024年12月17日

杨春明

备案单位主要负责人（签字）

2024年12月17日