

Q/XLY

云南兴林园茶业有限公司企业标准

Q/XLY 0001 S—2024

晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090079 S-2024
备案日期: 2024年 11 月 07 日

云南省
备案
备案日

2024-11-07 发布

2024-11-09 实施

云南兴林园茶业有限公司 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。根据相关法律法规特制订本标准，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》和GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》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。

本标准由云南兴林园茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐兴林。

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、包装、标志、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）、包装等工艺生产制成的晒红茶。

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 产品分类

3.1 按产品加工工艺和外观形态分为：晒红茶（散茶）和晒红茶（紧压茶）。

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，每种产品每
种等级设实物标准样，每 3 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：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安全标准及有关规定。

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：应符合相应的食品安全标准及有关要求，不得使用非食品原料或辅料。

4.2 感官要求

4.2.1 基本要求

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，不得含有非茶类夹杂物 and 任何添加剂；无异味、无霉变。

4.2.2 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

项 目	要 求								检验方法
	外 观				内 质				
	条 索	色 泽	整 碎	净 度	香 气	滋 味	汤 色	叶 底	按 照 GB/T 23776 的 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	橙黄明 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	甜香浓	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	较匀整	尚净稍 有嫩茎	香浓	醇浓	橙黄亮	柔嫩红 尚亮	
三 级	紧实	乌褐 尚有毫	匀整	尚净 有茎梗	纯正尚浓	醇尚浓	较黄亮	柔软 尚红	
四 级	尚紧实	褐欠润 稍有毫	尚匀整	有梗朴	尚浓	尚浓	尚黄亮	尚软 尚红	
五 级	稍粗松	棕褐稍花	尚匀	多梗朴	尚浓略涩	尚浓略涩	尚黄亮	稍粗尚 红稍亮	

4.2.3 晒红茶（紧压茶）感官要求

应符合表2的规定。

表2 晒红茶(紧压型)感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	色泽乌褐	按照 GB/T 23776 的规定执行。
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（随贮存时间的变化，汤色由橙黄渐变为橙红）	
香 气	香气纯正	
滋 味	甜香、爽滑	
叶 底	肥壮红匀	

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	≤	—	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	≤	10.0				GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤	7.4				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 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 生产加工过程的卫和要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于10kg，抽样数量不少于1kg。样品分为两份，一份检验，一份留样。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，需经公司质量检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。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，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

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

所检验项目全部合格判定为合格。检验结果中若有不合格项时，用留样进行复检，以复检结果为准。



6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

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及有关规定，封口应严密，包装应牢固、洁净、能保护茶叶品质，便于长期运输。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，干燥、必须无异味、无污染。运输时应防雨，防潮、防暴晒；装卸时应轻放轻卸，禁止与有毒、有害、有异气味。易污染的物品混装、混运。

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，仓库周围应无异味气体污染。严禁与有害、有异味、易污染的物品储存、混放。

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》。



唐兴林

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 11 月 07 日

2024 年 11 月 07 日

