

前 言

我厂生产的晒红茶是以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制（或不压制）、包装等工艺制成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，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》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昌宁县银山茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：冯兴发。



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、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茶。

2 规范性引用文件

本标准中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 根据产品加工工艺和外观形态分：晒红茶（散茶）、晒红茶（紧压茶）。

3.2 晒红茶散茶按质量的不同分为：特级、一级、二级、三级、四级、五级共六个质量等级；每级设实物标准样，每三年更换一次。

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：应符合相应的食品标准及有关规定，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和任何添加剂；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
		特级	一级	二级	三级	四级	五级	
外观	条索	紧细、金毫显	紧结、有毫	尚紧、毫少	紧实	尚紧实	稍粗松	GB/T 23776
	色泽	乌润	乌尚润	乌稍枯	乌褐尚有毫	褐欠润稍有毫	棕褐稍花	
内质	香气	甜香浓郁	甜香尚浓	纯正	醇正尚浓	尚浓	尚浓略涩	
	香气	甜香浓郁	橙红尚亮	橙黄泛红	较黄亮	尚黄亮	尚黄亮	
	滋味	醇厚甘爽	醇厚	尚醇厚	醇尚浓	尚浓	尚浓略涩	
	叶底	红匀肥软	红匀软	红稍花杂	柔软尚红	尚软尚红	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（紧压茶）感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	色泽乌褐	GB/T 23776
外观	形状端正、松紧适度	
汤色	汤色橙黄明亮	
香气	香气纯正	
滋味	滋味甜醇	
叶底	叶底红匀	

4.3 理化指标

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
		散茶						紧压 茶	
		特级	一级	二级	三级	四级	五级		
粉末(质量分数), %	≤	0.8	1.0	1.2	1.5	2.0	2.5	-	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥	36.0	34.0	34.0	32.0	32.0	30.0	34.0	GB/T 8305
水分, g/100g	≤	10.0							GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	6.5							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 的要求。

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 规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程卫生要求

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

按 GB/T 8302 的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经公司质检部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，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) 产品原料、配方和生产工艺、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。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 的规定。

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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，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、易污染的物品混装混运。

6.4 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。产品应离地离墙20cm以上码放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对接案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。



冯兴发

备案企业主要负责人（签字）

2025年11月13日

2025年11月13日