

Q/YYP

云南一品佳茗茶叶有限公司企业标准

Q/YYP 0005 S—2021

晒红茶

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010669S-2021

备案日期: 2021 年 12 月 24 日

2021-12-22 发布

2021-12-24 实施

云南一品佳茗茶叶有限公司 发布

前 言

我公司生产的晒红茶是以与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)、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《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、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《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》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。

本标准由云南一品佳茗茶叶有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：向成美。

省食品

号:5

日期:

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、运输及贮存。

本标准适用于以与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)、包装等工艺加工而成的晒红茶。

2 规范性引用文件

本标准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 产品分类

3.1 按加工工艺及外观形态分为:紧压型晒红茶、非紧压型晒红茶、袋泡型晒红茶。

3.2 非紧压型晒红茶按外形内质分为：特级、一级、二级、三级、四级、五级 6 个级别。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶：为云南省境内适于茶树品种新梢，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.1.4 鲜叶的等级质量

应符合表1规定。

表1 鲜叶的等级质量

等级	芽叶比例
特级	一芽一叶占70%以上，一芽二叶占30%以下。
一级	一芽二叶占70%以上，同等嫩度其他叶占30%以下。
二级	一芽二、三叶占60%以上，同等嫩度其他叶占40%以下。
三级	一芽二、三叶占50%以上，同等嫩度其他叶占50%以下。
四级	一芽三、四叶占70%以上，同等嫩度其他叶占30%以下。
五级	一芽三、四叶占50%以上，同等嫩度其他叶占50%以下。

4.2 感官要求

4.2.1 紧压型晒红茶感官要求

应符合表2规定。

表2 紧压型晒红茶感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	色泽乌褐	GB/T23776
外型	形状端正匀称、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,汤色由橙黄渐变橙红)	
香气	香气纯正	
滋味	甜醇爽滑	
叶底	肥壮红匀	

4.2.2 非紧压型晒红茶感官要求

应符合表3规定。

表3 非紧压型晒红茶感官指标

级别	项目								检验方法
	外形				内质				
	整碎	条索	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	匀齐	肥壮紧结多 锋苗	净	乌褐油润、 金毫显露	甜香浓郁	鲜甜浓 纯	橙黄明亮	肥嫩多芽、 红匀明亮	GB/T23776
一级	较匀齐	肥壮紧结	较净	乌褐润，尚 显毫	甜香浓	鲜甜浓 厚	橙黄明亮	肥嫩有芽 红匀明亮	
二级	匀整	肥壮紧结	尚净稍 有嫩茎	乌褐尚润、 有毫	香浓	醇浓	橙黄亮	柔嫩红尚 亮	
三级	较匀整	紧实	尚 净 有 筋梗	乌褐、尚有 毫	纯正尚浓	醇尚浓	较黄亮	柔软尚红	
四级	尚匀齐	尚紧实	有梗朴	褐欠润、略 有毫	纯正	尚浓	黄尚亮	尚软尚红	
五级	尚匀	稍粗松	多梗朴	棕褐稍花	尚纯	尚浓略 涩	黄欠亮	稍粗尚红 稍暗	

4.2.3 袋泡型晒红茶感官要求

应符合表4规定。

表4 袋泡型晒红茶感官指标

级别	项目					检验方法
	外形	内质				
	--	香气	滋味	汤色	叶底	GB/T23776
袋泡型晒红茶	-	尚浓	纯正	橙黄	-	

4.3 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5的要求。

表5 污染物限量

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

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070中规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶叶的规定。

4.7 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

同一品种的原料、同一次投料、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，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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，有任一项指标不符合本标准时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品销售包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 外包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

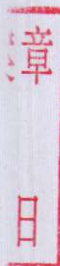
装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。



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《中华人民共和国食品安全法》。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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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《中华人民共和国食品安全法》。



向成美

备案单位主要负责人（签字）

2021年12月15日