

Q/CPS

勐海存普升茶厂企业标准

Q/CPS 0002 S—2020

晒红茶

云南省食品
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53280034S-2020

备案日期: 2020年 7月 7日

2020-05-29 发布

2020-06-25 实施

勐海存普升茶厂

发布

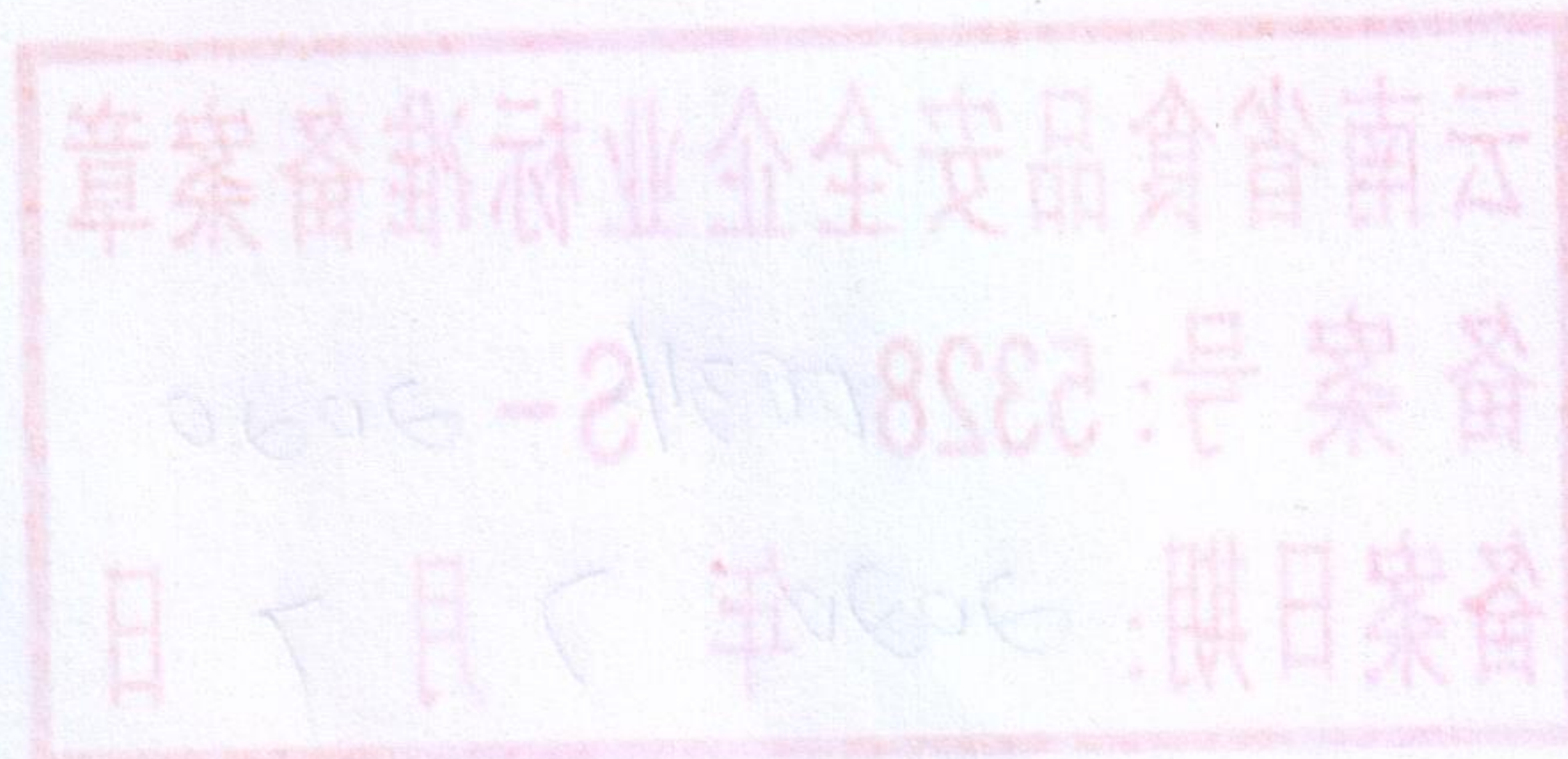
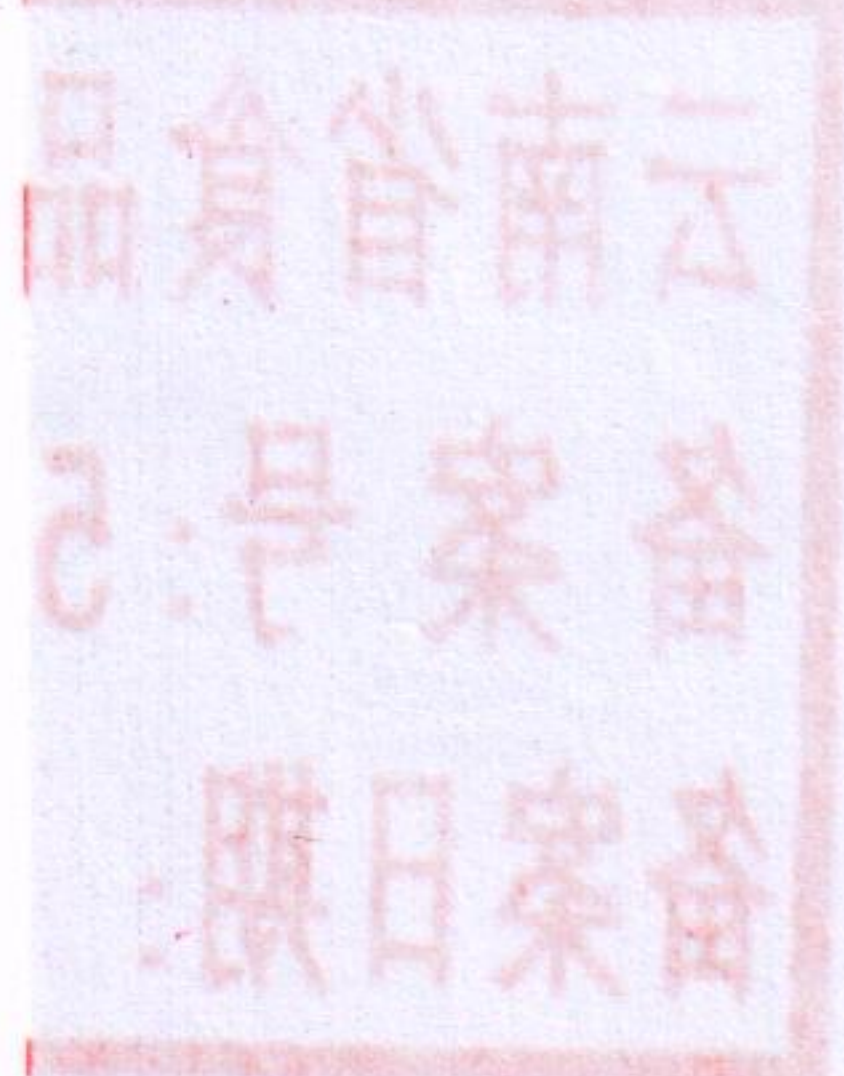
前 言

我厂生产的晒红茶是采用云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装加工生产制成。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，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》的规定制定，其中铅严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海存普升茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：龚存富、台海川。



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、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、日光晒干、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装加工生产制成的晒红茶。

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 产品分类

根据加工工艺及外观形态分为：非紧压型晒红茶（散茶）、紧压型晒红茶、袋泡型晒红茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶为云南大叶种茶，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和辅料。

4.2 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
色泽	色泽乌褐。	GB/T 23776
外观	形状端正均匀，松紧适度，紧压茶无起层脱面。	
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。	
杂质	无肉眼或见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

安全企业标准

328 S-

年

表2 理化指标

项目	指标			检验方法
	紧压型晒红茶	非紧压型晒红茶（散茶）	袋泡型晒红茶	
粉末，% ≤	/	1.0	/	GB/T 8311
水浸出物，g/100g ≥	32			GB/T 8305
水分，g/100g ≤	10.0			GB/T 5009.3
总灰分，g/100kg ≤	7.5			GB/T 5009.4

4.4 污染物限量

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 的要求。

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

4.5 农药残留限量

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中茶制品的规定。

4.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

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，须经检验室质量检测部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- b) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中有一项指标不合格时，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 产品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，封口严密，包装牢固。包装材料符合 GB/T 25436、GB/T 28121 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

应符合 GB/30375 的规定。

备案章

日

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《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》。



备案单位 (盖章)

2020年 7月 7日

龚存富

备案单位主要负责人 (签字)

2020年 7月 7日