

# Q/MJZ

## 勐海璟泽茶厂企业标准

Q/MJZ 0002 S—2019

### 普洱晒红茶

云南省食

备案号:

备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5328 S-0003

备案日期: 2020年3月18日

2019-12-09 发布

2020-01-03 实施

勐海璟泽茶厂 发布

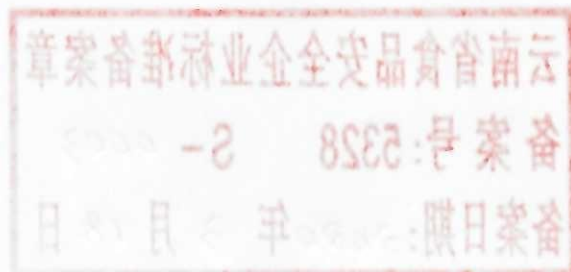
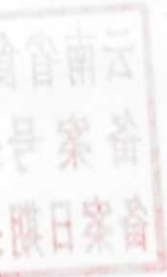
## 前 言

我厂生产的普洱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、贸易和仲裁的依据。

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，其中铅指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海璟泽茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吕运涛。



# 普洱晒红茶

## 1 范围

本标准规定了普洱晒红茶的产品分类、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普洱晒红茶。

## 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：普洱晒红（散茶）、普洱晒红（紧压茶）、普洱晒红茶袋泡型。

## 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、无污染和其他非茶类杂物。并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：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官指标

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/T23776
外形	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	纯正香气	
滋味	甜香、爽滑。	

### 4.3 理化指标

应符合表2的要求。

品安全企业标准

5328 S-

年 月

表2 理化指标

项目	指标			检验方法	
	普洱晒红茶 (紧压茶)	普洱晒红茶 (散茶)	普洱晒红茶 袋泡型		
粉末, %	≤	/	1.0	/	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥	32	32	32	GB/T 8305
水分, g/100g	≤	10.0			GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	7.5			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	GB5009.12

#### 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JJF1070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 茶制品的规定。

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

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，由本厂检验室进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。检验项目：感官、净含量、水分、灰分。

#### 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，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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

检验结果中有任一项指标不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 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。包装材料应符合 GB/T25436、GB/T28121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/T 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3月18日

吕运涛

备案单位主要负责人（签字）

2020年3月18日