

# Q/MQY

## 勐海庆阳茶业有限公司企业标准

Q/MQY 0005 S—2020

代替 Q/ MQY 0005 S—2016

### 大叶晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5328 S-0010

备案日期: 2020年3月27日

2020-03-27 发布

2020-03-27 实施

勐海庆阳茶业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的大叶晒红茶是采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干工艺加工制成。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》、GB2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、参照GBT22111-2008《地理标志产品 普洱茶》的规定制定。其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准附录A、B为资料性附录。

本标准替代Q/MQY 0005 S—2016。

本标准由勐海庆阳茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准的主要起草人：张俊、代庆熙、冷昆梅。



# 大叶晒红茶

## 1 范围

本标准规定了大叶晒红茶的产品分类、技术要求、检验规则、标准、包装、运输和贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干工艺加工生产制成的大叶晒红茶。

## 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

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

3.1.1 非紧压型大叶晒红茶：鲜叶萎凋→揉捻→发酵→晒干→包装。

3.1.2 紧压型大叶晒红茶：非紧压型大叶晒红茶→蒸压成型→干燥→包装。

3.1.3 袋泡型大叶晒红茶：非紧压型大叶晒红茶→过滤型材料包装。

3.2 非紧压型大叶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，每个产品每种等级设实物标准样。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 鲜叶：为云南大叶种茶树芽、叶、嫩茎的新梢，应保持芽叶新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类物质，并应符合相应的食品标准及相关规定。

4.1.2 生产产品加工用水：应符合 GB5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关要求，不得使用非食品原料或辅料。

### 4.2 鲜叶的等级质量

应符合表1的规定

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，同等嫩度的其他茶叶占 30%以下 |

云南省  
备案  
案日期

|    |                                |
|----|--------------------------------|
| 二级 | 一芽二、三叶占 60%以上，同等嫩度的其他茶叶占 40%以下 |
| 三级 | 一芽二、三叶占 50%以上，同等嫩度的其他茶叶占 50%以下 |
| 四级 | 一芽三、四叶占 70%以上，同等嫩度的其他茶叶占 30%以下 |
| 五级 | 一芽三、四叶占 50%以上，同等嫩度的其他茶叶占 50%以下 |

### 4.3 感官要求

#### 4.3.1 基本要求

具有大叶晒红茶正常的外形及固有的色、香、味，不得混有异种植物叶，不得含有非茶类物质和任何添加剂，无异味、无霉变。

#### 4.3.2 紧压型大叶晒红茶

应符合表2的规定

表2 紧压型大叶晒红茶感官要求

| 项目 | 要求                          | 检验方法 |
|----|-----------------------------|------|
| 色泽 | 色泽乌褐                        | 附录 B |
| 外形 | 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，汤色由橙黄渐变为红浓） |      |
| 香气 | 纯正                          |      |
| 滋味 | 鲜醇（随贮存时间的变化，滋味由鲜醇渐变为浓醇）     |      |
| 叶底 | 肥壮红匀                        |      |

#### 4.3.3 非紧压型大叶晒红茶和袋泡型大叶晒红茶

应符合表3的规定

表3 非紧压型大叶晒红茶和袋泡型大叶晒红茶的感官要求

| 级<br>别 | 项目   |     |    |         |                       |                          |                        |                                 | 检验方法 |
|--------|------|-----|----|---------|-----------------------|--------------------------|------------------------|---------------------------------|------|
|        | 外形   |     |    |         | 内质                    |                          |                        |                                 |      |
|        | 条索   | 整碎  | 净度 | 色泽      | 香气                    | 滋味                       | 汤色                     | 叶底                              |      |
| 特级     | 肥嫩紧实 | 匀齐  | 净  | 乌黑油润毫显露 | 甜香浓郁（随贮存时间的变化，香气变为馥郁） | 鲜浓醇厚（随贮存时间的变化，滋味渐变为醇厚顺滑） | 橙黄明亮（随贮存时间的变化，汤色渐变为红浓） | 肥嫩多芽红匀明亮（随贮存时间的变化，叶底渐变为肥嫩多芽，红匀） | 附录 A |
| 一级     | 肥壮紧实 | 较匀齐 | 较净 | 乌黑润多毫   | 甜香浓（随贮存时间的变化，香气变为香浓）  | 鲜醇较浓（随贮存时间的变化，滋味变为顺滑饱满）  | 橙黄明亮（随贮存时间的变化，汤色渐变为红浓） | 肥嫩有芽红匀明亮（随贮存时间的变化，叶底渐变为肥嫩有芽，红匀） |      |

|               |                     |         |            |            |                               |                                     |                                     |                                       |
|---------------|---------------------|---------|------------|------------|-------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 0二<br>0级<br>0 | 0肥0壮<br>0尚0紧<br>0实0 | 0匀整     | 尚净稍<br>有嫩茎 | 乌褐尚<br>有毫  | 甜香尚浓(随贮<br>存时间的变化,<br>香气尚浓)   | 浓醇(随贮存时<br>间的变化,滋味<br>渐变为顺滑)        | 橙黄亮(随贮存<br>时间的变化,汤<br>色渐变为红艳<br>明亮) | 柔嫩红 尚亮<br>(随贮存时间<br>的变化,叶底变<br>为芽嫩红柔) |
| 三级            | 紧实                  | 较匀<br>整 | 尚净有<br>筋梗  | 乌褐稍<br>有毫  | 纯正尚浓(随贮<br>存时间的变化,<br>香气纯正尚浓) | 纯尚浓(随贮存<br>时间的变化,滋<br>味渐变为浓尚<br>滑)  | 较黄亮(随贮存<br>时间的变化,汤<br>色渐变为橙红)       | 柔软 尚红亮<br>(随贮存时间<br>的变化,叶底渐<br>变为尚红)  |
| 四级            | 尚紧实                 | 尚匀<br>整 | 有梗朴        | 褐欠润<br>略有毫 | 纯正(随贮存时<br>间的变化,香气<br>变为纯正)   | 尚浓(随贮存时<br>间的变化,滋味<br>渐变为尚浓)        | 黄尚(随贮存时<br>间的变化,汤色<br>渐变为较橙红)       | 尚软尚红(随贮<br>存时间的变化,<br>叶底变为尚红<br>尚软)   |
| 五级            | 稍松                  | 尚匀      | 多梗朴        | 棕褐稍<br>花   | 尚纯(随贮存时<br>间的变化,香气<br>变为尚纯)   | 尚浓略涩(随贮<br>存时间的变化,<br>滋味变为尚浓<br>有涩) | 黄欠亮(随贮存<br>时间的变化,汤<br>色渐变为橙黄<br>尚亮) | 稍粗尚红稍暗<br>(随贮存时间<br>的变化,叶底渐<br>变为红褐)  |
| 袋泡<br>型       | —                   | —       | —          | —          | 纯正                            | 尚浓                                  | 橙黄                                  | —                                     |

#### 4.4 理化指标

应符合表4的规定

表4 理化指标

| 项目             | 指标           |           |       |       |              | 检验方法      |
|----------------|--------------|-----------|-------|-------|--------------|-----------|
|                | 紧压型<br>大叶晒红茶 | 非紧压型大叶晒红茶 |       |       | 袋泡型<br>大叶晒红茶 |           |
|                |              | 特级~一级     | 二级~三级 | 四级~五级 |              |           |
| 粉末, % ≤        | —            | 1.0       | 1.2   | 1.5   | —            | GB/T 8311 |
| 水浸出物, g/100g ≥ | 32.0         | 32.0      | 32.0  | 30.0  | 30.0         | GB/T 8305 |
| 水分, g/100g ≤   | 12.0         |           |       |       |              | GB 5009.3 |
| 总灰分, g/100g ≤  | 7.5          |           |       |       |              | GB 5009.4 |

#### 4.5 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5 污染物限量

| 项目               | 指标  | 检验方法       |
|------------------|-----|------------|
| 铅(以Pb计), mg/kg ≤ | 1.6 | GB 5009.12 |

#### 4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

食品安  
: 5328  
:

#### 4.7 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规定的方法测定。

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 茶叶的规定。

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产周期内所生产的同一规格的产品为一组批。

#### 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，须经公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，检验项目为：感官要求、水分、净含量、标签。

#### 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技术要求中规定的全部项目，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

该产品若检验项目中有任一项不符合本标准，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 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 的规定；

6.1.2 产品外包装的储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

#### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定：封口严密，包装完整牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁干燥、卫生，无异味、无污染。运输时应有防雨、防暴晒、防潮措施。装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、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、离地贮存于清洁，通风、干燥、无异味的专用仓库，严禁与有毒、有害，有异味、易污染的物品混贮。

全企业  
S  
年

## 附录 A (资料性附录)

### 附录 A

#### A.1 总则

##### A.1.1 审评原则

非紧压型大叶晒红茶外形审评，侧重条索和色泽两项因子；内质审评侧重香气、滋味、汤色三项因子。袋泡型大叶晒红内质审评侧重香气、滋味、汤色三项因子。

##### A.1.2 非紧压型大叶晒红茶感官审评

是指按照规定的审评程序，依专业审评人员正常视觉、嗅觉、味觉和触觉评定茶叶色、香、味、形等构成茶叶外形和内质，以确定茶叶的等级和品质。

A.1.3 非紧压型大叶晒红审评项目分外形（条索、整碎、色泽、净度）和内质（香气、滋味、汤色、叶底）。

#### A.2 审评方法

##### A.2.1 外形审评

在扦取的样品中用分样器或四分法分取试样约150g~200g，置于评茶盘中充分混匀后铺平。

###### A.2.1.1 条索

对照标准样，比条索松紧程度。以卷紧、重实、肥壮者为好；粗松、轻飘者为差。评出供试样是否符合同级标准样的品质水平。

###### A.2.1.2 色泽

对照标准样，比色泽和嫩度。色泽乌润、均匀一致为好；发黑、花杂不匀者为差。嫩度比含毫量的多少，含毫量多的嫩度好。

###### A.2.1.3 匀整

对照标准样，比含梗、片的多少，梗的老嫩程度，有否茶类夹杂物和非茶类夹杂物等。

##### A.2.2 内质审评

称取已在审评盘中的试样茶5g，置于250ml的标准审评杯中，注入沸水至杯满，加盖浸泡3min，将茶汤沥入评茶碗中，审评次序为：汤色、香气、滋味、叶底。

###### A.2.2.1 汤色

以橙黄明亮(随贮存时间的变化，汤色渐变为红浓)为好，黄色(随贮存时间的变化，汤色渐变为橙红)为正常，汤色深暗、浑浊者为差。

#### A.2.2.2 香气

比香气的纯度、持久性、及高低。以香气浓郁者为好；香纯正为正常，带酸味者为差；异味、杂味者为劣质茶。

#### A.2.2.3 滋味

比滋味的浓度、顺滑度。以入口顺滑、浓厚的为好，醇和为正常；带酸味、苦味重、涩味重为差；异味、怪味为劣质茶。

#### A.2.2.4 叶底

以柔软、肥嫩、红亮、有光泽、匀齐一致为好；色泽花杂、暗淡、碳化，或用手指触摸如泥状为差。

#### A.3 审评记录

用茶叶审评记录表，对每只审评茶样的外形、内质各项因子进行评价，并用本标准规定的评茶术语具体描述和记录清楚。

准备案

月

附录 B  
(资料性附录)  
附录 B

B.1 总则

B.1.1 紧压型大叶晒红感官审评：是指按照规定的审评程序，依专业审评人员正常视觉、嗅觉、味觉和触觉审查评定茶叶色、香、味、形等构成茶叶的品质和特征，以确定茶叶的等级和商业价值。

B.1.2 感官审评项目分为外形（形状、色泽、匀整、松紧）和内质（香气、汤色、滋味、叶底）。

B.2 审评方法

B.2.1 外形审评

对照企业留存的实物标准样进行审评对比。

B.2.1.1 形状

- a) 布袋包压型：审评形状是否端正，是否起层落面，边缘是否圆滑、是否脱落；
- b) 模压型：审评形态是否端正、棱角（边缘）是否分明、厚薄是否一致，模纹是否清晰，是否起层脱面。

B.2.1.2 色泽

外形色泽乌褐油润、金毫显著者好。

B.2.1.3 匀整

指表面是否匀整、光滑。

B.2.1.4 松紧

指压制紧实程度

B.2.2 内质审评

B.2.2.1 审评内容

汤色、香气、滋味和叶底。

B.2.2.2 审评方法

将部分审评样解散混合均匀，称取试样茶5g，置于250ml的标准审评杯中，注入沸水至杯满，冲泡3min，将茶汤沥入评茶碗中，审评次序为：汤色、香气、滋味、叶底。审评汤色的明亮或浑浊，香气是否纯正和高低，滋味的浓淡，最后将杯中的茶渣移入叶底盘中审评其叶底色泽，嫩度、整碎和形状。审评以香气、滋味、汤色为主，叶底为辅。

### B.3 审评记录

用茶叶审评记录表，对每只审评茶样的外形、内质各项审评因子进行评价，并用本标准规定的评茶术语具体描述和记录清楚。

---

章  
目

## 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》。



2020年3月27日



备案单位主要负责人（签字）

2020年3月27日