

# Q/CQC

## 勐海春秋茶叶有限公司企业标准

Q/CQC 0001 S—2020

### 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: 53280051 S-2020  
备案日期: 2020年9月8日

2020-08-12 发布

2020-09-08 实施

勐海春秋茶叶有限公司 发布

## 前 言

我公司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、日光晒干、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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。

本标准由勐海春秋茶叶有限公司负责提出、起草并解释

本标准主要起草人：马琴。

# 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、日光晒干、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装工艺加工而成的晒红茶。

## 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不同可分为：晒红茶散茶、晒红茶紧压茶、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，应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品用原料和辅料。

### 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	形态端正均匀，松紧适度，紧压茶无起层脱面。	
汤 色	汤色橙黄明两（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	无肉眼可见外来杂质。	

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

安全企业标准  
328 S-  
年 月

表2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	晒红茶（紧压茶）	晒红茶（散茶）	晒红茶（袋泡型）	
粉末，% ≤	/	1.0	/	GB/T 8311
水浸出物，g/100g ≤	32.0			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的规定。

表3 理化指标

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，并按JJF 1070规定的方法测定。

#### 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

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，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、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，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) 停产半年后重新恢复生产时；
- 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

检验结果中有任何一项不符合本标准要求的，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品的标签标志应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 产品的外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

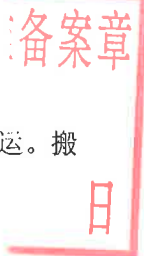
包装材料和容器应符合相关食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。包装材料应符合 GB/T 25436、GB/T 2812 的规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

### 6.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。



## 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9月8日

马琴

备案单位主要负责人（签字）

2020年9月8日