

Q/GCS

云南西双版纳州古茶山茶业有限公司企业标准

Q/GCS 0003 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: 53280056-2020
备案日期: 2020年9月15日

2020-08-17 发布

2020-09-11 实施

云南西双版纳州古茶山茶业有限公司 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。

本标准由云南西双版纳州古茶山茶业有限公司负责提出、起草并解释。

本标准也适用于西双版纳州古茶山茶业有限公司勐海龙园茶厂。

本标准主要起草人：李朝健。

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。运输过程中不得暴晒、雨淋、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)

李利健

备案单位主要负责人(签字)

2020年9月15日

2020年9月15日