

15025-2 1000 LXL-0

Q/JXJ

景洪新境茶厂企业标准

Q/JXJ 0001 S-2021

晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5328⁰⁰⁸⁰ S-2021

备案日期: 2021年 11月 16日

食品

备案号: 53

备案日期:

2021-10-18 发布

2021-11-16 实施

景洪新境茶厂 发布

前 言

我厂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、干燥、精制加工、包装工艺加工制成，按外观形态分为晒红茶散茶、晒红茶紧压茶和袋泡晒红茶。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，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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。

本标准由景洪新境茶厂提出、起草并解释。

本标准起草人：黄天寿。

章案备新林业企全安品食省南云
1506-2 8552:号案备
日 月 年 11 2020:照日案备

晒红茶

1 范围

本标准规定了晒红茶的产品分类与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经传统特定的工艺制成的晒红茶产品。

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

我厂生产的晒红茶其加工工艺为：以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、精制加工、复晒（或不复晒）、压制（或不压制）、包装等特定工艺制成。

晒红茶按外观形态分为晒红茶散茶、晒红茶紧压茶和袋泡晒红茶。

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、匀鲜、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 其它辅料：应符合相应的食品标准和规定，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 感官指标

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	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标			检验方法
		紧压茶	散茶	袋泡茶	
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, mg/kg	≤	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 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

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JJF1070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

以同一次投料、同一原料、同一工艺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, 要检验合格方可出厂。出厂检验项目为: 感观、水分、灰分、净含量。

5.4 型式检验

正常情况下,型式检验为每半年一次,检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一的,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

检验结果中微生物指标有任何一项不合格时,可以留样进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 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、GB2812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。

案章

日

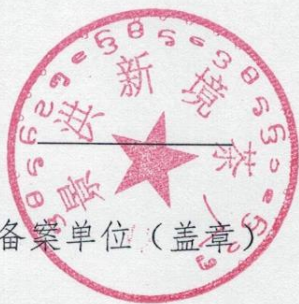
备案单位承诺书

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）

2021 年 11 月 16 日

王美津

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 11 月 16 日