

Q/XPJ

西双版纳濮记茶业有限公司企业标准

Q/XPJ 0001 S-2021

晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章
 备案号: 53280061 S-2021
 备案日期: 2021年 9月28日

云南省食品安全
 备案号: 5328
 备案日期:

2021-08-11 发布

2021-09-28 实施

西双版纳濮记茶业有限公司 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。

本标准由西双版纳濮记茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：郭莲诚。

茶 以 西

云南普洱茶
备案编号：8288
限日案商

云南普洱茶
备案编号：8288
限日案商

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 感观要求

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 污染物限量

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, 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

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—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。

