

# Q/QXY

## 西双版纳栖贤农业庄园有限公司企业标准

Q/QXY 0002—2021

### 晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5328<sup>009</sup>/S-2021  
备案日期: 2021年12月7日

云南省食品安全  
备案号: 5328  
备案日期:

2021-10-28 发布

2021-12-06 实施

西双版纳栖贤农业庄园有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的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、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装加工生产制成。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，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由西双版纳贤农业庄园有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈明华、邓清丰。

# 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、包装、标志、运输、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、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装加工生产制成的晒红茶。

## 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）适用于文件。

## 3 产品分类

根据加工工艺及外观形态分为：非紧压（散茶）、紧压型晒红茶。

## 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、匀净、无污染和其他非茶类杂物，应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定：

4.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

企业标准  
S-  
年 月

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	形状端匀称、松紧适度，紧压茶无起层脱面。	GB/T23776
色泽	色泽乌褐	
滋味与气味	甜香爽滑，香气纯正，无霉变及其他异味。	
汤色	橙黄明亮，随贮存时间变化，汤色由橙黄渐变为橙红色	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

## 4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	紧压型	非紧压型（散茶）	
粉末，% ≤	/	1.0	BG/T 8311
水浸出物，g/100g ≥	32		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符合表3的要求

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	4.0	GB5009.12

## 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，按 JJF1070 规定的方法

检验。

#### 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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产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，经检验合格后方可出厂。检验项目：感官、净含量、水分、灰分。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一行，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一，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

检验结果中有任一项指标不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 包装标签标识应符合 GB7718 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、GB/T28121 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；运输中应防止暴晒及受潮

### 6.4 贮存

应符合 GB/T30375 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）

2021 年 12 月 06 日

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 12 月 06 日