

Q/YCT

双江自治县勐库镇壹茶堂茶叶有限公司企业标准

Q/YCT 0001S—2020

晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5309 0030S- 2020
备案日期: 2020 年 9 月 11 日

云南
备案
备案

2020 - 09 - 11 发布

2020 - 09 - 14 实施

双江自治县勐库镇壹茶堂茶叶有限公司 发布

前 言

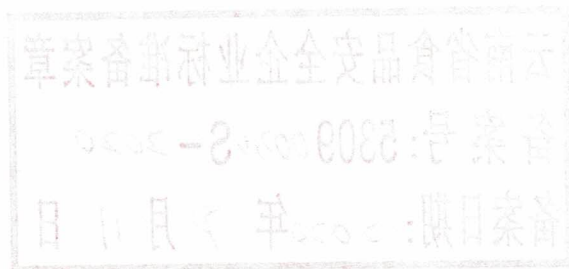
我公司生产的晒红茶是以云南大叶种茶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制（或不压制）、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的理化指标按照GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》的规定制定，安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》的规定执行，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准由双江自治县勐库镇壹茶堂茶叶有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张倍源、李秋菊。



晒红茶

1 范围

本标准规定了晒红茶的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制（或不压制）、包装等工艺制成的晒红茶。

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

3.1 根据产品加工工艺和外观形态分为：普洱晒红茶（散茶）和普洱晒红茶（紧压茶）。

3.1.1 普洱晒红茶（散茶）：鲜叶萎凋→揉捻→发酵→日光干燥→包装。

3.1.2 普洱晒红（紧压茶）：晒红（散茶）→蒸压成型→干燥→包装。

3.2 普洱晒红（散茶）按外形内质分为特级、一级、二级、三级、四级、五级 6 个级别，每种产品每种等级设实物标准样，每三年更换一次。

3.3 普洱晒红（紧压茶）不分等级。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶：以云南大叶种茶为原料，应保持芽叶完整、新鲜匀净、无污染和无其他非茶类杂物，并应符合相应的食品标准及有关规定。鲜叶的等级质量应符合表 1 的规定。

表1 鲜叶的等级质量

等 级	芽叶比例
特 级	一芽一叶占比 $\geq 70\%$ ，一芽二叶占比 $\leq 30\%$ 。
一 级	一芽二叶占比 $\geq 70\%$ ，同等嫩度其他芽叶占比 $\leq 30\%$ 。
二 级	一芽二、三叶占比 $\geq 60\%$ ，同等嫩度其他芽叶占比 $\leq 40\%$ 。
三 级	一芽二、三叶占比 $\geq 50\%$ ，同等嫩度其他芽叶占比 $\leq 50\%$ 。
四 级	一芽三、四叶占比 $\geq 70\%$ ，同等嫩度其他芽叶占比 $\leq 30\%$ 。
五 级	一芽三、四叶占比 $\geq 50\%$ ，同等嫩度其他芽叶占比 $\leq 50\%$ 。

- 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：应符合相应的食品标准及有关要求，不得使用非食品原料或辅料。

4.2 感官要求

4.2.1 基本要求

具有晒红茶正常的外形及固有的色、香、味；不得混有异种植物叶，不得含有非茶类夹杂物和肉眼可见外来机械杂质，不得含有任何添加剂；无异味、无劣变。

4.2.2 晒红茶（散茶）

应符合表2的规定。

表2 晒红茶（散茶）感官要求

项目		特级	一级	二级	三级	四级	五级	试验方法
外观	条索	肥嫩紧结 多锋苗	肥壮紧结	肥壮紧实	紧实	尚紧实	稍松	按 GB/T 23776 规定执行，取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视，鼻嗅，冲泡后品尝。
	色泽	乌褐油润 金豪显露	乌褐润 多金毫	乌褐尚润 有金豪	乌褐稍有毫	褐欠润 略有毫	棕褐稍花	
	整碎	匀齐	软匀齐	匀整	较匀整	尚匀整	尚匀	
	净度	净	较净	尚净 稍有嫩茎	尚净 有茎梗	有梗朴	多梗朴	
内质	香气	甜香浓郁	甜香浓	香浓	纯正尚浓	纯正	尚纯	
	滋味	鲜浓醇厚	鲜醇较浓	醇浓	醇尚浓	尚浓	尚浓略涩	
	汤色	橙黄明亮	橙黄明亮	橙黄亮	橙黄亮	较黄亮	黄尚亮	
	叶底	肥嫩多芽 红匀明亮	肥嫩有芽 红匀明亮	柔嫩 红尚亮	柔软 尚红亮	尚软 尚红	尚软 稍暗	

4.2.3 晒红茶（紧压茶）

应符合表3的规定。

表3 晒红茶（紧压茶）感官要求

项目	要 求	试验方法
色泽	色泽乌褐。	按GB/T 23776规定执行，取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视，鼻嗅，冲泡后品尝。
外形	形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面。	
汤色	汤色橙黄明亮（随贮存时间的变化，汤色由橙黄渐变成成为橙红）	
香气	香气纯正。	
滋味	甜香、爽滑。	
叶底	肥壮红匀。	

4.3 理化指标

应符合表4的规定。

表4 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	晒红茶（紧压茶）	晒红茶（散茶）			
		特级～一级	二级～三级	四级～五级	
粉末, g/100g ≤	/	1.0	1.2	1.5	GB/T 8311
水浸出物, g/100g ≥	34	36	34	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 污染物指标

应符合表5的规定。

表5 污染物指标

项 目	指 标	
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	4.0	GB 5009.12
其他污染物限量	按 GB 2762 的规定执行。	
注：*指标指严于食品安全国家标准的指标。		

4.5 农药残留指标

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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760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

以同一品种原料、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

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于10 kg，抽样数量不少于1 kg。样品分为两份，一份检验，一份留样。

5.3 出厂检验

产品出厂需经公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。检验项目为感官、净含量、水分和总灰分。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 当原料、工艺、配方有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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

所检验项目全部合格判定为合格。其余指标若有不合格项时，用留样进行复检，以复检结果为准。

6 包装、标志、运输和贮存

6.1 包装

- 6.1.1 产品包装容器和包装材料应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口应严密，包装牢固。
- 6.1.2 茶叶滤纸应符合 GB/T 25436 或 GB/T 28121 的规定。

6.2 标志

- 6.2.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 的规定。
- 6.2.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 运输

运输应避免日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，无异味、无污染。产品运输不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应隔墙离地，按不同品种和等级分类堆码，堆码高度以提取方便为宜。