

Q/SDY

云南大叶之滇商贸有限公司企业标准

Q/SDY 0001 S—2021

晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 0012S-2021

备案日期: 2021年 3月 26日

2021-03-26 发布

2021-03-29 实施

云南大叶之滇商贸有限公司 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，经过萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、压制（或不压制）、包装等工艺加工制成。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、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标参照 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限量》的规定制定，其中铅指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南大叶之滇商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李玲。

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、运输和贮存。
本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、日光干燥、压制（或不压制）、包装等工艺加工制成。

2 规范性引用文件

本标准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 按加工工艺及外观形态分为：紧压型晒红茶、非紧压型晒红茶
- 3.2 非紧压型晒红茶按外形内质分为特级、一级、二级、三级、四级、五级 6 个级别，每个产品每种等级设实物参照样，每三年更换一次。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 鲜叶：为云南大叶种茶树新梢，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类物质，并符合相应的食品标准及相关规定。
- 4.1.2 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和辅料。

4.2 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 70%以上，一芽二叶占 30%以下。
一级	一芽二叶占 30%以上，同等嫩度对其他叶占 30%以下。
二级	一芽二、三叶占 60%以上，同等嫩度其他叶占 40%以下。
三级	一芽二、三叶占 50%以上，同等嫩度其他叶占 50%以下。
四级	一芽三、四叶占 70%以上，同等嫩度其他叶占 30%以下。

南省食品安全
案号: 5309
案日期:

五级	一芽三、四叶占 50%以上，同等嫩度其他叶占 50%以下。
----	-------------------------------

4.3 感官要求

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，不得含有非茶类物质和任何添加剂，无异味，无霉变。

4.3.1 紧压型晒红茶

应符合表 2 的规定。

表2 紧压型晒红茶感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	色泽乌褐	按照 GB/T 23776 《茶业感官评审方法》规定。
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,汤色由橙黄渐变橙红)	
香气	香气纯正	
滋味	甜醇爽滑	
叶底	肥壮红匀	

4.3.2 非紧压型晒红茶感官要求

应符合表 3 的规定。

表3 非紧压型晒红茶感官要求

级别	项目								检验方法
	外形				内质				
	条索	色泽	整碎	净度	汤色	香气	滋味	叶底	
特级	肥嫩紧结， 多锋苗	乌褐油润， 金毫显露	匀齐	净	橙黄明亮	甜香浓郁	鲜甜浓醇	肥嫩多芽， 红匀明亮	按照 GB/T 23776 规 定执行
一级	肥壮紧结	乌褐润，尚 显毫	较匀齐	较净	橙黄明亮	甜香浓	鲜醇浓厚	肥嫩有芽、 红匀明亮	
二级	肥壮紧结	乌褐尚润， 有毫	较匀整	尚净、稍 有嫩茎	橙黄亮	香浓	醇浓	柔嫩红尚亮	
三级	紧实	乌褐，尚有 毫	匀整	尚净，有 茎梗	较黄亮	纯正尚浓	醇尚浓	柔软尚红	

四级	尚紧实	褐欠润，略带毫	尚匀整	有梗朴	黄尚亮	纯正	尚浓	尚软尚红	
五级	稍粗松	综合稍花，尚匀，	尚匀	多梗朴	黄欠亮	尚纯	尚浓略涩	稍粗尚红稍暗	

4.3.3 袋泡型晒红茶感官要求

应符合表 4 的规定。

表4 袋泡型晒红茶感官要求

类型	项目					检验方法
	外形	内质				
	一	汤色	香气	滋味	叶底	
袋泡型晒红茶	一	橙黄	尚浓	纯正	一	按照 GB/T 23776 规定执行。

4.4 理化指标

应符合表 5 的规定。

表5 理化指标

项 目	指 标				检 验 方 法
	紧压型 晒红茶	非紧压型晒红茶			
		特级~一级	二级~三级	四级~五级	
粉末，%	一	1.0	1.2	1.5	GB/T 8311
水浸出物，g/100g ≥	32	36	34	32	GB/T 8305
水分，g/100g ≤	11	10			GB 5009.3
总灰分，g/100g ≤	7.5				GB 5009.4

4.5 污染物限量

应符合表 6 的规定。

表6 污染限量

项 目	指 标				检 验 方 法
	紧压型 晒红茶	非紧压型晒红茶			
		特级~一级	二级~三级	四级~五级	
铅（以 pb 计），mg/kg ≤	4.0				GB 5009.12

4.6 农药残留

应符合表 7 的规定。

表7 农药残留

项 目	指 标				检验方法
	紧压型 晒红茶	非紧压型晒红茶			
		特级~一级	二级~三级	四级~五级	
六六六, mg/kg ≤	0.2				GB 23200.113 或 GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg ≤	0.2				
氯氰菊酯, mg/kg ≤	20				GB 23200.113 或 GB/T 23204
氯菊酯, mg/kg ≤	20				
氟氰戊菊酯, mg/kg ≤	20				
溴氰菊酯, mg/kg ≤	10				GB/T 5009.110
乙酰甲胺磷, mg/kg ≤	0.1				GB 23200.113
杀螟硫磷, mg/kg ≤	0.5				GB 23200.113
其它农药残留	按 GB 2763 的规定执行				

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一级别、同一生产周期内生产的同一规格的产品为一组批。

5.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定抽样。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由厂部质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂，检验项目为：感官审评、水分、灰分、净含量。

5.4 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次型式检验，项目为本标准规定的全部检验项目，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 当原料及生产工艺有重大变化，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次形式检验结果有较大差异时；
- c) 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。

案章

5.5 判定规则：

该产品检验项目中有任一项不符合本标准要求时，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 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、必须无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防晒措施；装卸时应轻放轻卸，禁止与有毒、有害、有异气味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。产品应隔墙、离地贮存在清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库，严禁与有害、有毒、有异味、易污染的物品混贮。