

Q/FDH

云南滇红集团股份有限公司企业标准

Q/FDH 0002 S—2021

代替 Q/ FDH 0002 S—2018

小柑红茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 0015 S-2021

备案日期: 2021 年 4 月 2 日

云南省
备案
备案日

2021-04-02 发布

2021-04-06 实施

云南滇红集团股份有限公司 发布

前 言

云南滇红集团股份有限公司生产的小柑红茶是以云南凤庆大叶种工夫红茶坯为主要原料,将其填充入新鲜的小青柑果皮内,再通过杀青、自然晒干、烘干、包装等工艺加工而成的含茶制品。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,制定本标准,作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。本标准的安全性指标按照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限量》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。

本标准代替了Q/FDH 0002 S—2018《小柑红茶》。与Q/FDH 0002 S—2018相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 按国家标准的更新情况,调整了部分引用标准;
 - 删除了“2 规范性引用文件”中的文件清单;
 - 删除了“术语和定义”,相关内容列入“1 范围”及“4 技术要求”中;
 - 在“小柑红茶成品规格要求”中,删除了对“茶叶重量”、“柑皮重量”的要求;
 - 删除了“微生物指标”;
 - 增加了“农药残留限量指标”、“污染物限量指标”,并将相应项目从“理化指标”中删除;
 - 对“组批”的定义进行细化,修订为“同一原料、同一工艺、同一班次加工过程中形成的同一包装、同一规格和同一品质的产品为一批”;
 - 产品型式检验的周期由“每年一次”修订为“每半年一次”;
 - 在“1 范围”中明确了“本标准适用于本公司委托其他组织加工的小柑红茶”。
- 本标准由云南滇红集团股份有限公司提出、起草并解释。
- 本标准主要起草人:余国仙、杨天礼、苏向宇、冯之俊。
- 本标准所代替标准的历次版本发布情况为:
- Q/FDH 0002 S—2018。

小柑红茶

1 范围

本标准规定了小柑红茶产品的分类、技术要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以云南凤庆大叶种工夫红茶坯为主要原料，把新鲜的小青柑的果肉掏空，保留果皮，将红茶坯填充入新鲜的小青柑果皮内，再通过杀青、自然晒干、烘干、包装等工艺加工而成的小柑红茶。

本标准适用于本公司委托其他组织加工的小柑红茶。

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 分类与实物标准样

3.1 分类

小柑红茶成品根据红茶坯的原料使用，设一个质量等级：特级。

3.2 实物标准样

小柑红茶成品制备实物标准样，实物标准样每三年更换一次。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 红茶坯：以云南凤庆大叶种工夫红茶为原料，经分筛、拣剔、拼配、匀堆、复火等工序加工成的级型坯。红茶坯应符合 GB/T 13738.2 的要求，品质特征与实物标准样相符。

4.1.2 小青柑：选用在 7 月～9 月间采收的生理尚未成熟的广东新会柑果实，此时果皮尚未着色，外表色泽青褐色或青黑色，油坑微凹且密，质硬皮薄，味辛气香。小青柑种植及区域应符合 DB44/T 601 的要求。未加工前果形应具有采摘时段正常的果实特征，形状、大小基本一致，果蒂完整；果面痕斑、网纹少，无附着物，不允许有未愈合的损伤、枯水、水肿等一切变质和腐烂象征。

4.1.3 小青柑果皮：用专用工具在小青柑顶部和底部开孔，开孔后掀出顶部盖子，把果肉掏空，保留形态完整的果皮，并对小青柑果皮从表皮到内皮都进行完整的清洗，确保表、内不残留杂质，清洗结束后将小青柑果皮内外表皮水分充分晾干。

4.1.4 以上原辅料的污染物限量、农药残留限量均应符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。原辅料均不得着色，不得添加任何非茶类和小青柑以外物质。

4.2 小柑红茶成品规格要求

食品安全企业标准

S-5309

年

- a) 成品重量：单个小柑红茶 $10\text{g}\pm 2\text{g}$;
- b) 成品尺寸：单个小柑红茶直径 $3\text{cm}\pm 0.5\text{cm}$;
- c) 开孔要求：顶部开孔直径 $2\text{cm}\pm 0.5\text{cm}$ ，底部开孔直径 $0.5\text{cm}\pm 0.2\text{cm}$ 。

4.3 感官品质要求

应符合表1的规定，按GB/T 23776的方法检验。

表1 感官品质

项目	要求
色泽	果皮呈褐色或褐黄绿色；内容的茶叶乌黑油润，显芽毫
性状	果皮呈原柑形状，顶部、底部有开口，果内茶叶堆积紧密
气味和滋味	冲泡后香气浓香，带有红茶和柑皮特有的混合香味；滋味浓醇鲜甜，带有柑皮特有的滋味，无其它异杂味
汤色	冲泡后汤色红亮
叶底	茶叶叶底柔软、红匀尚明亮
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.4 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
水分/% $\leq$	9.5	GB 5900.3
总灰分/% $\leq$	6.5	GB 5900.4
水浸出物/% $\geq$	32	GB/T 8305

4.5 污染物限量指标

应符合表3规定。

表3 污染物限量指标

项 目	指标	检验方法
铅*(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	4.0	GB 5009.12
其它污染物限量	按 GB 2762 规定执行	
注：*指标严于食品安全国家标准。		

4.6 农药残留限量指标

应符合表4规定。

表4 农药残留限量指标

项 目	指标	检验方法
六六六（HCH）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 23200.113 或 GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 23200.113 或 GB/T 5009.19
杀螟硫磷/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 23200.113
乙酰甲胺磷/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 23200.113
氯菊酯/（mg/kg）	≤ 20.0	GB 23200.113 或 GB/T 23204
氯氰菊酯/（mg/kg）	≤ 20.0	GB 23200.113 或 GB/T 23204
氟氰戊菊酯/（mg/kg）	≤ 20.0	GB 23200.113 或 GB/T 23204
溴氰菊酯/（mg/kg）	≤ 10.0	GB 23200.113 或 GB/T 5009.110
其它农药残留限量	按 GB 2763 规定执行	

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定，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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一工艺、同一班次加工过程中形成的同一包装、同一规格和同一品质的产品为一批。

5.2 抽样

按照GB/T 8302的规定进行抽样，所抽样品为同一批次产品。每批抽样基数不得少于10kg，样品量总数不少于1kg，样品分成2份（每份不少于0.5 kg），一份供检验，一份留样。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经本公司质检部门检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分和净含量。

5.3.2 型式检验

正常生产时，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准中规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 产品首次投入批量生产时;
- b) 当原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验结果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。

5.4 判定规则

按本标准第4章要求的项目,检验结果全部符合规定的产品则判定为合格产品;检验结果若有任一项不符合时,用留存样进行复检,以复检结果为准。

6 标签标志、包装、运输和贮存

6.1 标签标志

- 6.1.1 产品标签标志应符合 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。
- 6.1.3 产品包装应根据产品属性清晰标明“小柑红茶”。

6.2 包装

包装材料和容器应符合GH/T 1070和相应食品安全国家标准规定。包装应牢固、清洁、防潮及封口严实,能保护茶叶品质,便于长途运输。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防潮、防雨、防暴晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。产品应贮于清洁、通风、避光、干燥、无异味、无污染的库房内,仓库周围应无异气污染;禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放,并做好防虫、防鼠工作。