

Q/LRC

云南龙润茶业集团有限公司企业标准

Q/LRC 0006 S—2021

代替 Q/ LRC 0006 S-2018

半发酵茶

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企标备案章
备案号: 5309 0042 S-2021
备案日期: 2021年 10月 8日

2021-11-08 发布

2021-10-11 实施

云南龙润茶业集团有限公司

发布

前 言

我公司生产的半发酵茶是以云南大叶种鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、浅发酵、日晒、拣剔、蒸压成型（或不蒸压成型）、干燥、包装等工艺而制成。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，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》和GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药的最大残留限量》制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南龙润茶业集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵映旭、毕锋、罗陈海、杨国芝

本标准适用于云南龙润茶业集团有限公司及其所属的子公司：

云南龙润茶业集团有限公司及其所属的子公司名称和地址

| 公司名称 | 子公司地址 |
|----------------|--------------|
| 云南龙润茶业集团有限公司 | 云南省临沧市云县龙润山 |
| 凤庆龙润茶业有限公司 | 凤庆县凤山镇大有村 |
| 昌宁县龙润茶业有限公司 | 昌宁县田园镇右甸东路北侧 |
| 云县天龙生态茶业有限责任公司 | 云县草皮街东岳宫山 |

半发酵茶

1 范围

本标准规定了半发酵茶的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准是用于以云南大叶种鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、浅发酵、日晒、拣剔、蒸压成型（或不蒸压成型）、干燥、包装等工艺而制成的半发酵茶和紧压茶产品。

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 分类

半发酵茶是以符合云南大叶种鲜叶为原料，按特定的加工工艺生产，具有独特品质特征的茶叶。半发酵茶分为：半发酵散茶、半发酵紧压茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 云南大叶种鲜叶：应品质纯正、无异味、无劣变，不得含有非茶类夹杂物，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

4.2.1 散茶感官要求

应符合表1的规定。

表1 散茶感官要求

| 级别 | 外形 | | | | 内质 | | | | 检验方法 |
|----|--------|------|----|----|-------|------|----|-------|------------|
| | 条索 | 色泽 | 净度 | 整碎 | 香气 | 汤色 | 滋味 | 叶底 | |
| 特级 | 肥硕、特显毫 | 墨绿油润 | 匀净 | 匀整 | 嫩甜香 | 金黄明亮 | 鲜纯 | 嫩软、多芽 | GB/T 23776 |
| 一级 | 肥硕、多毫 | 墨绿油润 | 匀净 | 匀整 | 高、有甜香 | 金黄明亮 | 鲜纯 | 嫩软、多芽 | |
| 二级 | 紧结、有毫 | 墨绿油润 | 匀净 | 匀整 | 纯正 | 黄明亮 | 纯厚 | 善嫩、匀齐 | |

4.2.2 紧压茶感官要求

应符合表2的规定。

表2 紧压茶感官要求

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|----|----------------------------|------------|
| 外形 | 表面松紧平滑、整齐、端正、厚薄均匀、不起脱面 | |
| 内质 | 香气纯正、滋味浓强鲜醇、汤色金黄明亮、叶底尚嫩匀黄绿 | GB/T 23776 |

4.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|--------|--------|-----------|
| 水分, % | ≤ 10.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分, % | ≤ 8.5 | GB 5009.4 |

4.4 污染物指标

应符合表4的规定。

表4 污染物指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|---------------------|-----------------|------------|
| 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, 按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取样品，按 GB/T 8302 的规定执行，抽样基数不得小于 10kg，样品抽取 600g，样品分为两份，一份检验，一份留样。

5.3 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经公司质量检测部门检验合格并附质量合格证后方可出厂。出厂检验项目按国家相关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产时，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准中技术要求的全部项目。备案章有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 更改主要原料，配方或调整关键工艺，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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的要求时。

日

5.5 判定规则

检验结果中若有不合格项目时，用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 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。

6.2 包装

包装材料应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

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

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、无异味的专用仓库中，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放，仓库周围应无污染。

