

# Q/PHG

## 景东彝族自治县黑冠王有机茶有限公司企业标准

Q/PHG 0001 S—2021

### 晒红茶

云南省食品  
备案号:53  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号:53080018 S- 2021  
备案日期: 2021 年 02 月 20 日

2021 - 02 - 20 发布

2021 - 02 - 28 实施

景东彝族自治县黑冠王有机茶有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的晒红茶是以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、包装等工艺制成的。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》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由景东彝族自治县黑冠王有机茶有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张鸿、张英、自学美。

# 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、贮存。  
本标准适用以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、包装等工艺加工生产而成的晒红茶。

## 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 按照加工工艺不同产品可分为：晒红茶（散茶）、晒红茶（紧压茶）。
- 3.1.1 晒红茶（散茶）：鲜叶萎凋→揉捻→发酵→晒干→包装。
- 3.1.2 晒红茶（紧压茶）：晒红茶（散茶）→蒸压成型→干燥→包装。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 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杂物。
- 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及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

### 4.2 鲜叶等级质量

应符合表1的规定。

表1 鲜叶的等级质量

| 级别 | 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70%以上，同等嫩度其他芽叶占30%以下   |
| 二级 | 一芽二、三叶占60%以上，同等嫩度其他芽叶占40%以下 |
| 三级 | 一芽二、三叶占50%以上，同等嫩度其他芽叶占50%以下 |

### 4.3 感官要求

## 4.3.1 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，不得含有非茶类物质和任何添加剂，无异味、无劣变。

## 4.3.2 感官品质特征

## 4.3.2.1 晒红茶（紧压茶）

应符合表2的要求

表2 晒红茶（紧压茶）的感官要求

| 项目 |    | 要求                        | 检验方法       |
|----|----|---------------------------|------------|
| 外形 |    | 形状端正匀称，松紧适度，表面较平整，色泽乌褐    | GB/T 23776 |
| 内质 | 香气 | 甜香纯正                      |            |
|    | 汤色 | 橙黄明亮（随贮存时间的变化，汤色由橙黄渐变为橙红） |            |
|    | 滋味 | 醇正                        |            |
|    | 叶底 | 肥壮红匀                      |            |

## 4.3.2.2 晒红茶（散茶）

应符合表3的要求。

表3 晒红茶（散茶）的感官要求

| 级别 | 项 目       |     |            |              |          |          |          |              | 检验方法       |
|----|-----------|-----|------------|--------------|----------|----------|----------|--------------|------------|
|    | 外 形       |     |            |              | 内 质      |          |          |              |            |
|    | 条索        | 整碎  | 净度         | 色泽           | 香气       | 滋味       | 汤色       | 叶底           |            |
| 特级 | 肥嫩<br>紧实  | 匀齐  | 净          | 乌褐油润<br>金毫显露 | 甜香<br>浓郁 | 鲜浓<br>醇厚 | 橙黄<br>明亮 | 肥嫩多芽<br>红匀明亮 | GB/T 23776 |
| 一级 | 肥壮<br>紧实  | 较匀齐 | 较净         | 乌褐润<br>多金毫   | 甜香浓      | 鲜醇<br>较浓 | 橙黄<br>明亮 | 肥嫩有芽<br>红匀明亮 |            |
| 二级 | 肥壮<br>尚紧实 | 匀整  | 尚净稍<br>有嫩茎 | 乌褐尚润<br>有金毫  | 甜香<br>尚浓 | 醇浓       | 橙黄亮      | 柔嫩红尚<br>亮    |            |
| 三级 | 紧实        | 较匀整 | 尚净有<br>筋梗  | 乌褐，<br>稍有毫   | 纯正<br>尚浓 | 醇尚浓      | 较黄亮      | 柔软尚红<br>亮    |            |

## 4.4 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   |
|-------------|--------|-----------|
| 水分，g/100g   | ≤ 13.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分，g/100g  | ≤ 10.0 | GB 5009.4 |
| 水浸出物，g/100g | ≥ 30.0 | GB/T 8305 |

## 4.5 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应符合表5的规定。

表5 污染物限量

| 项 目           | 指 标   | 检 验 方 法    |
|---------------|-------|------------|
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ 4.0 | GB 5009.12 |

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

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，按JJF 1070规定的方法检验。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于10Kg，随机抽取1000g样品，样品分为2份，1份供检验用，1份备用。

5.3 出厂检验

每批产品都应经企业质检部门按本标准规定检验合格后，并附有检验合格证明方可出厂销售。产品的出厂检验项目为：感官、净含量、水分。

5.4 型式检验

正常情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。



## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 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，封口应严密、包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、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。产品堆放时应离墙、离地，堆码高度以提取方便为宜。

---

## 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 2 月 17 日



备案单位主要负责人（签字）

2021 年 2 月 17 日

