

Q/JHR

江城和润茶业科技有限责任公司企业标准

Q/JHR 0001 S—2020

晒红茶

云南省食品安
备案号:530
备案日期: 20

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:5308₀₀₆₂ S-2020
备案日期: 2020 年 11 月 30 日

2020 - 11 - 23 发布

2020 - 11 - 30 实施

江城和润茶业科技有限责任公司 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，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制或不压制等工艺加工生产制成。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》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。

本标准由江城和润茶业科技有限责任公司提出、起草并解释。

本标准的主要起草人：寇养民。



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。

本标准适用于采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制或不压制等工艺加工生产制成的晒红茶。

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 按加工工艺及外观形态分为：晒红茶（散茶）、晒红茶（紧压茶）。

3.1.1 晒红（散茶）：鲜叶萎凋→揉捻→发酵→晒干→包装。

3.1.2 晒红（紧压茶）：晒红茶（散茶）→蒸压成型→干燥→包装。

3.2 晒红茶（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。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶：为云南大叶种茶的新梢，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：应符合相应的食品标准及有关要求，不得使用非食品原料或辅料

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 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

企企业标
0062 S-
0 年 11

续表 2 鲜叶的等级质量

四	一芽三、四叶占 70%以上, 同等嫩度其他芽叶占 30%以下
五级	一芽三、四叶占 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, 不得含有非茶类夹杂物 and 任何添加剂, 无异味、无劣变。

4.3.2 晒红(散茶)

应符合表 2 的规定。

表 2 晒红(散茶)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 紧实	匀齐	净	乌褐油润金 毫显露	甜香 浓郁	鲜浓 醇厚	橙黄 明亮	肥嫩多芽红 匀明亮	GB/T 23776
一级	肥壮 紧实	较匀 齐	较净	乌褐润多金 毫	甜香浓	鲜醇 较浓	橙黄 明亮	肥嫩有芽 红匀明亮	
二级	肥壮尚 紧实	匀整	尚净稍 有嫩茎	乌褐尚润有 金毫	甜香 尚浓	醇浓	橙黄亮	柔嫩红尚亮	
三级	紧实	较匀 整	尚净有 筋梗	乌褐, 稍有毫	纯正 尚浓	醇尚浓	较黄亮	柔软尚红亮	
四级	尚紧实	尚匀 整	有梗片	褐欠润略有 毫	纯正	尚浓	黄尚亮	尚软尚红	
五级	稀松	尚匀	多梗片	棕褐稍花	尚纯	尚浓 略涩	黄欠亮	稍粗尚红稍 暗	

4.3.3 晒红(紧压茶)

应符合表 3 的规定。

表 3 晒红(紧压茶)感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	色泽乌褐	GB/T 23776
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, 汤色由橙黄渐变为橙红)	
香气	香气纯正	
滋味	甜香、爽滑	
叶底	肥壮红匀	

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	
	晒红（紧压茶）	晒红（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	≥	30.0	32.0	30.0	28.0	GB/T 8305
水分, g/100g	≤	13.0		12.0		GB 5009.3
总灰分, g/100	≤	8.0				GB 5009.4

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

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 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法测定。

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

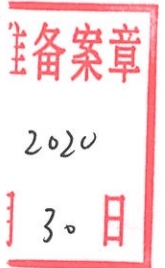
同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分。



5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准的全部要求。有下列情况之一亦应进行检验：

- a) 停产半年以上，恢复生产时；
- b) 工艺及原料有较大改变时；
- 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。

5.5 判定规则

检验结果中指标有任一项不合格时，允许用留样进行复检，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 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品外包装的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，必须无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、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。产品应离墙、离地贮存于清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

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）

2020年8月28日

备案单位主要负责人（签字）

2020年8月28日

