

# Q/ZKS

## 镇沅县苦聪山寨茶叶有限公司企业标准

Q/ZKS 0001 S—2020

云南省1  
备案号  
备案日期

### 晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53080025 S- 2020  
备案日期: 2020年 05月 25日

2020 - 05 - 16 发布

2020 - 05 - 25 实施

镇沅县苦聪山寨茶叶有限公司 发布

## 前 言

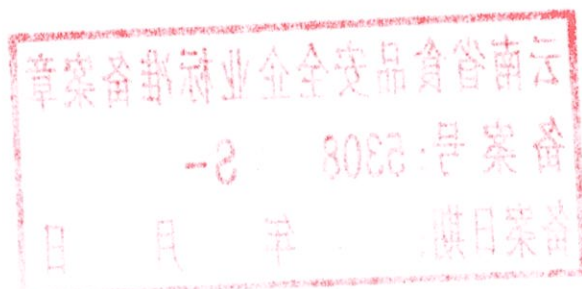
我公司生产的晒红茶是以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、包装等工艺制成的。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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。

本标准由镇沅县苦聪山寨茶叶有限公司提出并解释。

本标准由镇沅县苦聪山寨茶叶有限公司、思茅区质量技术监督所共同起草。

本标准主要起草人：罗厚友、施燕，周立娅。



# 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。

3.2 晒红茶（散茶）按外形、内质分为特级、一级、二级、三级 4 个级别；晒红茶（紧压茶）等级依据所使用的晒红茶（散茶）级别分为特级、一级、二级、三级 4 个级别，每种产品的每一等级均设实物标准样，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 |

品安全企业标  
5308 S-  
年 )

续表 2 鲜叶的等级质量

|    |                               |
|----|-------------------------------|
| 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，不得含有非茶类夹杂物和任何添加剂，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<br>紧实  | 匀齐  | 净          | 乌褐油润<br>金毫显器 | 甜香<br>浓郁 | 鲜浓<br>醇厚 | 橙黄<br>明亮 | 肥嫩多芽<br>红匀明亮 | 按 GB/T<br>23776 的规定<br>执行。 |
| 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 | 肥壮尚<br>紧实 | 匀整  | 尚净稍<br>有嫩茎 | 乌褐尚<br>润有金毫  | 甜香<br>尚浓 | 醇浓       | 橙黄亮      | 柔嫩红<br>尚亮    |                            |
| 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<br>红亮    |                            |

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             |
|----|----|---------------------------|------------------|
| 外形 | 形状 | 形状端正匀称                    | 按GB/T 23776的规定执行 |
|    | 色泽 | 色泽乌褐                      |                  |
|    | 匀整 | 匀整                        |                  |
|    | 松紧 | 松紧适度                      |                  |
| 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                      |                  |

4.4 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      |           |
|--------------|------------|-------|-------|-------|-----------|-----------|
|              | 紧压茶        |       | 散茶    |       |           |           |
|              | 特级~一级      | 二级~三级 | 特级~一级 | 二级~三级 |           |           |
| 水分, g/100g   | ≤          | 13.0  |       | 10.0  | GB 5009.3 |           |
| 总灰分, g/100g  | ≤          | 7.5   |       |       | GB 5009.4 |           |
| 粉末, g/100g   | ≤          | /     |       | 1.0   | 1.2       | GB/T 8311 |
| 水浸出物, g/100g | ≥          | 36    | 32    | 36    | 32        | 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 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中茶叶的规定。

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》。



2020年5月25日

备案单位主要负责人（签字）

2020年5月25日

