

Q/MYL

勐海雨林古茶坊茶叶有限责任公司企业标准

Q/MYL 0002 S—2021

代替 Q/ MYL 0002 S -2018

雨林红茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53280041S-2020

备案日期: 2021年6月17日

2021-06-17 发布

2021-06-17 实施

勐海雨林古茶坊茶叶有限责任公司 发布

前 言

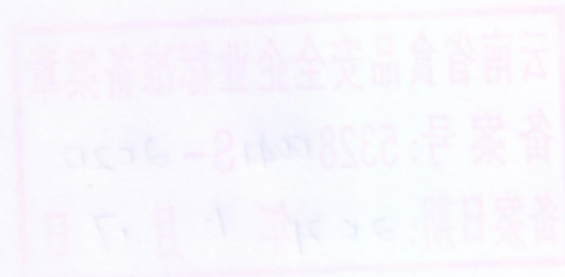
我公司生产的雨林红茶是以云南茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、压制（或不压制）、干燥、包装制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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》的规定制定，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 Q/MYL 0002 S-2018《雨林红茶》

本标准由勐海雨林古茶坊茶叶有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：燕勇、陈保、姜东华。



雨林红茶

1 范围

本标准规定了雨林红茶的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。本标准适用于以云南茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、压制（或不压制）、干燥、包装制成的雨林红茶。

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 术语和定义

3.1 红茶

以云南茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、压制（或不压制）、干燥、包装制成的红茶。

4 产品分类

4.1 根据工艺的不同分为：红茶（散茶）、红茶（紧压茶）。

- a) 红茶（散茶）：茶树鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥→包装。
- b) 红茶（紧压茶）：红茶（散茶）→蒸压成型→干燥→包装。

4.2 根据原料不同分为：芽型、芽叶型、多叶型。

- a) 芽型：采用本标准规定的芽型鲜叶原料加工制成的红茶。
- b) 芽叶型：采用本标准规定的芽叶型鲜叶原料加工制成的红茶。
- c) 多叶型：采用本标准规定的多叶型鲜叶原料加工制成的红茶。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜叶：采自云南省范围内的茶树的新梢，不得混入来自规定范围外茶园的鲜叶，不得掺入含杂质以及品质劣变的鲜叶，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物，并应符合相应的食品标准及有关规定。

5.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 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。

5.1.4 鲜叶原料要求：应符合表 1 的规定。

表1 鲜叶原料要求

类型	芽叶比例
芽型	芽头占90%以上，一芽一叶初展小于10%
芽叶型	一芽一叶占90%以上，一芽二叶初展小于10%
多叶型	一芽二、三叶占70%以上

5.2 感官要求

5.2.1 工夫红茶（散茶）

应符合表2的规定。

表2 工夫红茶（散茶）感官品质

项 目	要 求			检验方法
	芽型	芽叶型	多叶型	
条索	针形紧结	针形紧结	针形紧实	GB/T 23776
色泽	金毫显露	乌褐、多金毫	乌褐、有金毫	
整碎	匀整	匀整	匀整	
净度	匀净	匀净	尚净稍有嫩茎	
香气	甜香浓郁	甜香浓	甜香尚浓	
滋味	鲜浓醇厚	鲜醇较浓	醇浓	
汤色	红艳	红尚艳	红亮	
叶底	肥嫩多芽，红匀明亮	肥嫩有芽，红匀明亮	柔嫩红尚亮	

5.2.2 工夫红茶（紧压茶）

应符合表3的规定。

表3 工夫红茶（紧压茶）感官品质

项 目	要 求			检验方法
	芽型	芽叶型	多叶型	
色泽	金毫显露	乌褐、多金毫	乌褐、有金毫	GB/T 23776
外形	松紧适度、平滑、整齐、端正、厚薄均匀、不起层掉面、纹理清晰			
汤色	红艳	红尚艳	红亮	
香气	甜香浓郁	甜香浓	甜香尚浓	
滋味	鲜浓醇厚	鲜醇较浓	醇浓	
叶底	肥嫩多芽，红匀明亮	肥嫩有芽，红匀明亮	柔嫩红尚亮	

5.3 理化指标

应符合表3的规定。

表4 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 6.5	GB 5009.4
粉末, g/100g	≤ 1.0	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥ 35.0	GB/T 8305

5.4 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7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

5.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.6 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规定的方法检验。

5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶叶的规定。

5.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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。

6.3 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。

6.4 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。

6.5 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 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 6月16日

樊雨露

备案单位主要负责人（签字）

2021年 6月16日