

Q/PHY

普洱市红源茶业有限公司企业标准

Q/PHY 0001 S—2022

晒红茶

云南省食品安全
备案号: 5308
备案日期: 2022

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 530800/0 S- 2022
备案日期: 2022年 01月 15日

2022-01-15 发布

2022-01-20 实施

普洱市红源茶业有限公司 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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2763《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。

本标准由普洱市红源茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：曾云、李红、郭建光。

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。

企业标准备案
Q/PHY 0001 S-2022
年 0 / 月 15

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 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	

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

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。

章
2
日

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》。



2022 年 1 月 15 日



备案单位主要负责人（签字）

2021 年 1 月 15 日

