

# Q/SDC

## 勐海嵩顶茶业庄园有限公司企业标准

Q/SDC 0001 S-2022

### 晒红茶

云南省食品  
备案号: 5  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5328-0008S-2022  
备案日期: 2022年6月24日

2022-06-24 发布

2022-06-28 实施

勐海嵩顶茶业庄园有限公司 发布

## 前 言

我厂生产的晒红茶是以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经摊青、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海嵩顶茶业庄园有限公司提出、起草并解释

本标准主要起草人：李远帆。

# 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。

本标准适用于以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经摊青、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装制成的晒红茶。

## 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 产品分类

根据加工工艺及外观形态不同可分为：紧压茶、散茶。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶为云南大叶种茶：应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和其他非茶类杂物，应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品用原料和辅料。

### 4.2 感官要求

4.2.1 紧压茶感官要求应符合表 1 的规定。

表1 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 观	形态端正均匀，松紧适度，紧压茶无起层脱面。	
汤 色	汤色橙黄明两(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	纯浓甘甜。	
杂 质	柔软、红匀亮。	

4.2.2 散茶感官要求应符合表 2 的规定。

安全企业标准

328 S-

年 月

表2 散茶感官要求

级别	要求								检验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
单芽	芽头肥壮 显毫	匀齐	洁净	金毫 满披	花香浓郁 持久	鲜甜醇爽	黄红明亮	芽头肥壮 红匀明亮	GB/T 23776
芽叶	肥壮紧实	匀整	较净稍有 嫩茎	乌褐 油润 有毫	花果香味 浓郁持久	鲜浓醇甜	红艳明亮	肥嫩有芽 红匀明亮	
多叶	肥壮尚紧 实	较匀整	尚净有筋 梗	乌褐尚润 稍有毫	香尚浓纯 较持久	醇甜	红亮	叶张柔软 尚红匀	

## 4.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目		指标		检验方法
		紧压茶	散茶	
粉末, %	≤	—	1.2	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥	32.0		GB/T 8305
水分, g/100g	≤	12.0	9.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	7.5	6.5	GB 5009.4

## 4.4 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4的规定。

表4 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12

## 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,并按JJF 1070规定的方法测定。

## 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760茶制品的规定。

## 4.8 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

同一批投料，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

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、灰分、净含量。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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

检验结果中有任何一项不符合本标准要求的，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 产品的标签标志应符合 GB 7718 的规定；
- 6.1.2 产品的外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关食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。包装材料应符合GB/T 25436、GB/T 2812的规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

### 6.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

备案章

日

## 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）

备案单位主要负责人（签字）

2022年6月26日

2022年6月26日