

Q/RTX

云南容天下食品科技有限公司企业标准

Q/RTX 0001S—2022

晒红茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5309 001S- 2022
备案日期: 2022年 5 月 20 日

云南
备案
备案

2022 - 05 - 20 发布

2022 - 05 - 23 实施

云南容天下食品科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的晒红茶是以云南大叶种茶为原料，经过采摘、萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装加工而成的晒红茶。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，特制订本标准，作为公司组织生产、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》、2763《食品安全国家标准 食品中农残最大残留量》GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》制订，其中铅指标严于国家标准，其余根据产品实际制订。

本标准由云南容天下食品科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨志明、杜元兵。

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、包装、标志、运输、贮存。

本标准规定了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）、干燥（或不干燥）、包装生产制成的晒红茶。

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

根据产品加工工艺和外观形态分为：晒红茶（散茶）和晒红茶（紧压茶）、晒红茶（袋泡茶）。

- 3.1 晒红茶（散茶）：鲜叶萎凋→揉捻→发酵→日光干燥→包装。
- 3.2 晒红茶（紧压茶）：晒红（散茶）→蒸压成型→干燥→包装。
- 3.3 晒红茶（袋泡茶）：鲜叶萎凋→揉捻→发酵→日光干燥→袋装→包装。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜叶：以云南大叶种茶鲜叶为原料，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。
- 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 感官要求

4.2.1 晒红茶（散茶）感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 晒红茶（散茶）

食品安全企业标准
号: 5309 S-
期: 年 月

项目		特级	一级	二级	三级	四级	五级	检验方法
外观	条索	肥壮紧结 多锋苗	肥壮紧结	肥壮紧实	紧实	尚紧实	稍松	GB/T2377 6
	色泽	乌褐油润 金毫显露	乌褐润 多金毫	乌褐尚润 有金毫	乌褐 稍有毫	褐欠润 稍有毫	棕褐稍花	
	整碎	匀齐	较匀齐	匀整	教匀整	尚匀整	尚匀	
	净度	净	较净	尚净稍 有嫩茎	尚净 有茎梗	有梗朴	多梗朴	
内质	香气	甜香浓郁	甜浓郁	香浓	纯正尚浓	尚浓	尚浓略涩	
	滋味	鲜浓醇厚	鲜醇较浓	醇浓	醇尚浓	醇尚浓	尚浓略涩	
	汤色	橙黄明亮	橙黄明亮	橙黄亮	橙黄亮	较黄亮	尚黄亮	
	叶底	肥嫩多芽 红匀明亮	肥嫩有芽 红匀明亮	柔嫩红尚 亮	柔软 红尚亮	尚软 尚红	尚软稍亮	

4.2.2 晒红茶（紧压茶）感官要求

应符合表2的规定。

表2 晒红茶（紧压茶）

项目	要求	检验方法
色泽	色泽乌褐。	GB/T23776
外观	形状端正均匀，松紧适度，紧压茶无起层脱面。	
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。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.2.3 晒红茶（袋泡茶）感官要求

应符合表3的规定。

表3 晒红茶（袋泡茶）

项目	要求	检验方法
香气	纯正	GB/T23776
滋味	尚浓	
汤色	橙黄亮	

4.3 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
	散茶	紧压茶	袋泡茶	
粉末, g/100g \leq	1.0	/	/	GB/T 8311
水浸出物, g/100g \geq	32			GB/T 8305
水分, g/100g \leq	10.0			GB 5009.3
总灰分, g/100g \leq	7.5			GB 5009.4

4.4 污染物指标

应符合表5的规定。

表5 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg \leq	4.0	GB 5009.12
其他污染物	按 GB 2762 的规定执行	GB 2762

4.5 农药残留指标

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

以同一品种的配料、同一次配料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。样品留两份,一份检验、一份留样。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前,由本厂检验室进行检验,检验合格并附合格证后方可出厂。检验项目:按国家相关规定执行。

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，应进行型式检验。

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 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

检验结果中有任一项指标不合格时，允许留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标志应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 产品外包装储运图示应符合 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，封口严密，包装牢固。包装材料应符合 GB/T 25436、GB/T 28121 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮、防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤；运输中应防止暴晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、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。产品堆放时应隔墙离地，按不同产品类别分类堆码，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》。

云南容天下食品科技有限公司

备案单位（盖章）

2022年 4月 22日

备案单位主要负责人（签字）

2022年 4月 22日