

Q/LLD

澜沧翁基腊鼎客栈企业标准

Q/LLD 0001 S—2022

晒红茶

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080058 S- 2022
备案日期: 2022年 05月 09日

2022 - 05 - 09 发布

2022 - 05 - 19 实施

澜沧翁基腊鼎客栈 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）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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》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。

本标准由澜沧翁基腊鼎客栈提出、起草并解释。

本标准主要起草人：倪罗。

晒红茶

1 范围

本标准规定了晒红茶的产品分类、技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于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）、包装等工艺制成的晒红茶。

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

按加工工艺和外观形态分为：晒红茶（散茶）、晒红茶（紧压茶）。

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，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和规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	色泽乌褐	GB/T 23776
外观	散茶条索紧结、匀整；紧压茶形状端正均匀，松紧适度，不起层脱面	
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、滑爽	
净度	净或尚净	

4.3 理化指标

品安全企业
53080058 S
2022 年 0

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		晒红茶（散茶）	晒红茶（紧压茶）	
粉末，%	≤	1.0	/	GB/T 8311
水浸出物，g/100g	≥	32		GB/T 8305
水分，g/100g	≤	12.0		GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤	7.5		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3的规定。

表3 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，按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 中茶叶的规定。

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

按照GB/T 8302的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，必须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、总灰分。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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，若有任一项不符合本标准要求时，允许从用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签标识应符合 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

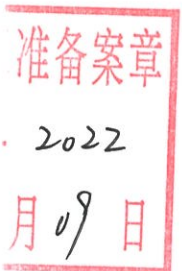
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

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运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

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；产品堆放时应离地、离墙，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》。



备案单位（盖章）

倪罗

备案单位主要负责人（签字）

2022年05月05日

2022年05月05日

