

Q/BLC

普洱景迈柏联普洱茶庄园有限公司企业标准

Q/BLC 0003S—2022

代替 Q/BLC 0003S-2019

普洱晒红茶

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: 53080042S-2022
备案日期: 2022年04月18日

2022-04-18 发布

2022-04-28 实施

普洱景迈柏联普洱茶庄园有限公司 发布

前 言

我公司生产的普洱晒红茶是以云南省普洱市境内大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、精制、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。

本标准由普洱景迈柏联普洱茶庄园有限公司提出并解释。

本标准由普洱景迈柏联普洱茶庄园有限公司、国家普洱茶产品质量检验检测中心起草。

本标准主要起草人：邱湘衡、贺晓红、黄春明、陈诗婷、陈保、陶波、王筱楠。

普洱晒红茶

1 范围

本标准规定了普洱晒红茶的术语定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于云南省普洱市境内大叶种茶树为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、精制、压制（或不压制）、包装等工艺加工生产而成的普洱晒红茶。

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 普洱晒红茶

以云南省普洱市境内大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、精制、压制（或不压制）、包装等工艺加工生产而成。

4 产品分类

4.1 按照加工工艺不同产品可分为：普洱晒红茶（散茶）、普洱晒红茶（紧压茶）、普洱晒红（袋泡茶）。

4.1.1 普洱晒红茶（散茶）：鲜叶萎凋→揉捻→发酵→晒干→精制→包装。

4.1.2 普洱晒红茶（紧压茶）：普洱晒红茶（散茶）→精制→蒸压成型→干燥→包装。

4.1.3 普洱晒红茶（袋泡茶）：普洱晒红茶（散茶）→精制→包装（袋装）。

4.2 普洱晒红茶（散茶）按外形内质分为特级、一级、二级、三级、四级、五级 6 个级别，每种产品的每一等级均设实物标准样，每三年更换一次。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜叶为云南省普洱市境内大叶种茶树新梢，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物，并应符合相应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。

5.2 鲜叶等级质量

食品安全
: 5308 00.
: 2022 年

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
四级	一芽三、四叶占70%以上，同等嫩度其他芽叶占30%以下
五级	一芽二、三叶占50%以上，同等嫩度其他芽叶占50%以下

5.3 感官要求

5.3.1 基本要求

具有普洱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。

5.3.2 感官品质特征

5.3.2.1 普洱晒红茶（散茶）

应符合表2的要求。

表2 普洱晒红茶（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	橙红 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	橙红 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	橙红亮	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	较红亮	柔软尚红 亮	
四级	尚紧实	尚匀整	有梗朴	褐欠润略 有毫	纯正	尚浓	红亮	尚软尚红	
五级	稍粗	尚匀	多梗朴	棕褐稍花	纯正	尚浓	尚红亮	稍粗尚红 稍暗	

5.3.2.2 普洱晒红茶（紧压茶）

应符合表3的要求。

表3 普洱晒红茶（紧压茶）的感官品质要求

项目		要求	检验方法
外形	形状	形状端正匀称，表面较平整	GB/T 23776
	色泽	色泽乌褐	
	匀整	匀整	
	松紧	松紧适度	
内质	香气	甜香纯正	
	汤色	橙红明亮（随贮存时间的变化，汤色由橙红渐变为深红）	
	滋味	醇正	
	叶底	肥壮红匀	

5.3.2.3 普洱晒红茶（袋泡茶）

应符合表4的规定。

表4 普洱晒红茶（袋泡茶）感官品质

项目		要求	检验方法
形态		滤袋外形完整，冲泡后不破损、不漏茶	GB/T 23776
内质	香气	纯正	
	汤色	橙红明亮（随贮存时间的变化，汤色由橙红渐变为深红）	
	滋味	醇正	

5.4 理化指标

应符合表5的规定。

表5 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	散茶	紧压茶	袋泡茶	
水分, g/100g ≤	10.0	13.0	10.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	8.0			GB 5009.4
粉末, g/100g ≤	1.0	—		GB/T 8311
水浸出物, g/100g ≥	30.0			GB/T 8305

5.5 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6的规定。

表6 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	4.0	GB 5009.12

5.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.7 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。

5.8 食品添加剂

应符合 GB 2760 茶制品的规定。

5.9 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

每批产品必须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、总灰分。

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 和 GB 28050 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。

7.5 保质期

符合本标准规定，在正常储存条件下，普洱晒红茶适宜长期贮存。



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》。

程明祥

备案单位（盖章）



程明祥

备案单位主要负责人（签字）



