

Q/QFX

昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司企业标准

Q/QFX 0016 S-2020

茶叶（普洱晒红茶）

2020-08-11 发布

2020-XX - XX 实施

昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司 发布

前 言

我公司生产的茶叶（普洱晒红茶）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）、切碎（或不切碎）、包装等工艺制成。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 2763-2019《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。

本标准由昆明七彩云南庆沓祥茶业股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：田军、方良魁、万云龙、魏聪、金小婷。

茶叶（普洱晒红茶）

1 范围

本标准规定了茶叶（普洱晒红茶）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于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）、切碎（或不切碎）、包装等工艺加工而成的茶叶（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 产品分类

3.1 分类

按照加工工艺及外观形态不同可分为：普洱晒红散茶、紧压茶、袋泡茶。

3.1.1 普洱晒红（散茶）：鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→日光晒干→包装。

3.1.2 紧压茶：普洱晒红（散茶）→精制→蒸压成型→干燥→包装。

3.1.3 袋泡茶：普洱晒红（散茶）→精制→干燥→切碎→包装（袋装）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 云南大叶种茶树鲜叶：应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类杂物，并应符合相应食品安全标准及有关规定。

4.1.2 其它原辅料：应符合相关食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

4.2.1 普洱晒红（紧压茶）

普洱晒红（紧压茶）感官品质特征应符合表1的规定。

表1 感官品质要求

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	汤色橙黄明亮（随贮存时间的变化，汤色由橙黄渐变成橙红）。	
香气	香气纯正。	
滋味	甜香、爽滑。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.2.2 普洱晒红（散茶）

普洱晒红（散茶）感官品质特征应符合表2的规定。

表2 感官品质要求

项目	要求	检验方法
色泽	黑黄相间、色泽乌褐。	GB/T 23776
外观	卷曲条长状，金毫明显。	
汤色	汤色黄透亮。	
香气	香气高扬，甜花香或焦糖香。	
滋味	甜润顺滑。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.2.3 普洱晒红（袋泡茶）

普洱晒红（袋泡茶）感官品质特征应符合表3的规定。

表3 感官品质要求

项目	要求	检验方法
色泽	色泽乌褐。	GB/T 23776
外观	细碎均匀。	
汤色	汤色橙黄明亮。	
香气	香气纯正。	
滋味	甜润顺滑。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

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	
	普洱晒红 (紧压茶)	普洱晒红 (散茶)	普洱晒红 (袋泡茶)		
粉末, %	≤	/	1.0	/	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≤	32.0			GB/T 8305
水分, g/100g	≤	8.0			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

4.5 农残限量

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，按照 JJF 1070 规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

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

产品出厂前须经质检部门检验合格并附合格证书后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、总灰分。

5.4 型式检验

型式检验每年检验一次，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) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果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 判断规则

检验项目全部检验合格，判定为合格产品；若检验结果有任一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 包装贮运图示标志应符合 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相关规定，封装严密、包装牢固。包装材料符合 GB/T 25436、GB/T 2812 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。
