

Q/XGC

云南象谷茶业有限公司企业标准

Q/XGC 0002 S—2018

普洱晒红茶

云南省
食品安全
备案号：
备案有效
备案起止日期
版本保密形

云南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：5328 0091 S-2018
备案有效期：叁年
备案起止日期：2018年11月26日至2021年11月25日
版本保密形式：公开

2018 - 10 - 18 发布

2018 - 11 - 26 实施

云南象谷茶业有限公司

发布

前 言

我厂生产的普洱晒红茶是采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制或不压制、包装工艺加工制成。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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《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，其中铅指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南象谷茶业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：项理博。

普洱晒红茶

1 范围

本标准规定了普洱晒红茶的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于采用云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干、压制或不压制、包装工艺加工制成的普洱晒红茶。

2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23776 茶叶感官评审方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第75号令[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 根据加工工艺及外观形态分为：普洱晒红茶散茶、普洱晒红茶紧压茶。

3.1.1 普洱晒红（散茶）：鲜叶萎凋→揉捻→发酵→晒干→包装；

3.1.2 普洱晒红（紧压茶）：普洱晒红（散茶）→蒸压成型→干燥→包装；

3.2 普洱晒红（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，每种等级设实物标准样，每三年更换一次。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

生和计划生
业标准备
328 S-
期：叁年
年月日至
代：公开

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 其他辅料：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 鲜叶的等级质量

应符合表1的规定。

表1 鲜叶的等级质量

等级	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	一芽三、四叶占 50%以上，同等嫩度其他芽叶占 50%以下。

4.3 感官指标

4.3.1 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。

4.3.2 普洱晒红（散茶）产品各等级的感官品质应符合表2的规定。

表2 普洱晒红（散茶）各等级的感官要求

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	橙黄 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	橙黄 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	橙黄亮	柔嫩红尚亮	
三级	紧实	较匀整	尚净有 筋梗	乌褐，稍 有毫	香正 尚浓	醇尚浓	较黄亮	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	黄尚亮	尚软尚红	
五级	稀松	尚匀	多梗朴	棕褐稍花	尚纯	尚浓略涩	黄欠亮	稍粗尚红稍 暗	

4.3.3 普洱晒红（紧压茶）

应符合表3的规定。

表3 普洱晒红（紧压茶）感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	色泽乌褐。	GB/T 23776
外形	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、爽滑。	

4.4 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）				
		特级~一级	二级~三级	四级~五级		
粉末, %	≤	/	1.0	1.2	1.5	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥	34	36	34	32	GB/T 8305
水分, g/100g	≤	10.0				GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	7.5				GB 5009.4
铅(以Pb计), mg/kg	≤	4.0				GB 5009.12
农药残留限量		按 GB 2763 的规定执行				

4.5 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。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定；

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中茶叶的规定。

4.7 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、同一批投料、同一工艺所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。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由厂内检验室进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，检验项目为感官、净含量、水分、灰分。

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

检验结果中有任一项指标不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 的规定；

6.1.2 产品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、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，分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。

6.5 保质期

在符合本标准上述包装、贮存运输条件下，普洱晒红茶（散茶、紧压茶）均适宜长期保存。