

Q/JMH

勐海勐满景迈红茶厂企业标准

Q/JMH 0001 S—2019

普洱晒红茶

云南省卫生和
食品安全企业
备案号:5328
备案有效期:
备案起止日期:
版本保密形式:公

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 0009 S-2019
备案有效期:叁年
备案起止日期:2019年2月20日至2022年2月19日
版本保密形式:公开

2019-01-10 发布

2019-02-20 实施

勐海勐满景迈红茶厂

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、包装工艺加工生产制成。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。

本标准由勐海勐满景迈红茶厂提出并起草。

本标准主要起草人：李双莲。

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、包装工艺加工生产制成的普洱晒红茶。

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
- GB/T 25436 热封型茶叶滤纸
- GB/T 28121 非热封型茶叶滤纸
- 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（散茶）、普洱晒红（紧压茶）、普洱晒红茶袋泡型。

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。

计划生育
业标准备案
S-
年 月 日至 年
月 日

4.2 感官指标

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。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 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 袋泡型		
粉末, %	≤	/	1.0	/	GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥	32	32	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				

4.4 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。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中茶叶的规定。

4.6 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；
产品外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.1.2

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/T25436、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，普洱晒红茶均适宜长期保存。