

Q/MQY

勐海庆阳茶业有限公司企业标准

Q/MQY 0005 S—2016

大叶晒红茶

云南省
食品安全
标准备案
版本

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 0015 S-2016
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2016年11月11日至2019年11月10日
版本保密形式: 公开

2016-11-2 发布

2016-11-11 实施

勐海庆阳茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的大叶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、蒸压成型（或不蒸压成型）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，特定制本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2014《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、参照GBT22111-2008《地理标志产品 普洱茶》的规定制定。其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际定制。

本标准附录A、B为资料性附录。

本标准由勐海庆阳茶业有限公司提出并起草。

本标准的主要起草人：张俊、代庆熙、田志华。

大叶晒红茶

1 范围

本标准规定了大叶晒红茶的产品分类、技术要求、检验规则、标准、包装、运输和贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晒干工艺加工生产制成的大叶晒红茶。

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.94 食品安全国家标准 植物性食品中稀土元素的测定
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- 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 8304 茶 水分的测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8306 茶 总灰分测定
- 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 23204 茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB/T 25436 热封型茶叶滤纸
- GB/T 28121 非热封型茶叶滤纸
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲脂类农药多残留的测定
- JF 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 按加工工艺及外观形态分为：紧压型大叶晒红茶、非紧压型大叶晒红茶、袋泡型大叶晒红茶。
- 3.2 非紧压型大叶晒红茶按外形内质分为特级、一级、二级、三级、四级、五级6个级别，每个产品每种等级设实物标准样，每三年更换一次。

省卫生和
安全企业
号：5328
有效期：叁
日期： 年
保密形式：公开

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲜叶：为云南大叶种茶树新梢，应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类物质，并应符合相应的食品标准及相关规定。

4.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关要求，不得使用非食品原料或辅料。

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，同等嫩度的其他茶叶占 30%以下
二级	一芽二、三叶占 60%以上，同等嫩度的其他茶叶占 40%以下
三级	一芽二、三叶占 50%以上，同等嫩度的其他茶叶占 50%以下
四级	一芽三、四叶占 70%以上，同等嫩度的其他茶叶占 30%以下
五级	一芽三、四叶占 50%以上，同等嫩度的其他茶叶占 50%以下

4.3 感官要求

4.3.1 基本要求

具有大叶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、无霉变。

4.3.2 紧压型大叶晒红茶

应符合表2的规定

表2 紧压型大叶晒红茶感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	色泽乌褐	附录 B
外形	形状端正匀称、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，汤色有橙黄渐变为橙红）	
香气	甜香纯正	
滋味	鲜醇	
叶底	肥壮红匀	

4.3.3 非紧压型大叶晒红茶和袋泡型大叶晒红茶

应符合表3的规定

表3 非紧压型大叶晒红茶和袋泡型大叶晒红茶的感官要求

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	乌黑油润金毫 显露	甜香浓郁	鲜浓醇厚	橙黄明亮	肥嫩多芽 红匀明亮	附录
一级	肥壮紧实	较匀 齐	较净	乌黑润多金毫	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	乌褐尚有金毫	甜香尚浓	浓醇	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	纯正尚浓	纯尚浓	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	稍松	尚匀	多梗朴	棕褐稍花	尚纯	尚浓略涩	黄欠亮	稍粗尚红 稍暗	
袋泡型大 叶晒红茶	—	—	—	—	纯正	尚浓	橙黄	—	—

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
	紧压型 大叶晒红茶	非紧压型大叶晒红茶			袋泡型 大叶晒红茶	
		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 ≥	34.0	36.0	34.0	32.0	32.0	GB/T 8305
水分, g/100g ≤	10.0					GB/T 8304
总灰分, g/100g ≤	7.5					GB/T 8306
铅(以pb计), mg/kg ≤	2.0					GB 5009.12
稀土总量, mg/kg ≤	2.0					GB 5009.94
六六六, mg/kg ≤	0.2					GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg ≤	0.2					
氯氟菊酯, mg/kg ≤	20					GB/T 23204
氯菊酯, mg/kg ≤	20					
氟氰戊菊酯, mg/kg ≤	20					
溴氟菊酯, mg/kg ≤	10					GB/T 5009.110
乙酰甲胺磷, mg/kg ≤	0.1					GB/T 5009.103
杀螟硫磷, mg/kg ≤	0.5					NY/T 761
其它农药残留	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JJF1070规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

以同一原料、同一工艺、同一生产周期内所生产的同一规格的产品为一组批。

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，须经公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，检验项目为：感官要求、水分、净含量。

5.4 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 原料、生产工艺有重大变化，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，有任一项不符合本标准，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 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 的规定；

6.1.2 产品外包装的储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应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

运输工具应清洁干燥、卫生，无异味、无污染。运输时应有防雨、防暴晒、防潮措施。装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。产品应隔墙、离地贮存于清洁，通风、干燥、无异味的专用仓库，严禁与有毒、有害，有异味、易污染的物品混贮。

7 保质期

在符合本标准的贮存条件下，大叶晒红茶适宜长期保存。