

湖南湘丰茶业有限公司企业标准

Q/XFCY 0002S—2015

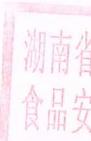
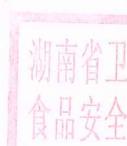
红茶

湖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: 431457S-2015
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2015年10月07日至2018年12月24日

2015-10-07 发布

2015-12-17 实施

湖南湘丰茶业有限公司 发布





本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由湖南湘丰茶业有限公司提出。

本标准起草单位：湖南湘丰茶业有限公司。

本标准由湖南湘丰茶业有限公司负责解释。

本标准主要起草人：郑宏发、黎雪祥、李盛华。

本标准复审周期为三年。

1 范围

本标准规定了红茶的术语和定义、分级、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以茶树的芽、叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥、包装等工艺生产而成的红茶。

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 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
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 11680	食品包装用原纸卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GH/T 1070	茶叶包装通则
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（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改<食品标识管理规定>的决定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 非茶类夹杂物

指有碍人体健康的杂物，如昆虫、粪类、毛发、金属类以及砂石、草、线、塑料等物。

4 分级

分级

按品质特征分为：尊品、珍品、上品、精品、优品、良品。

5 要求

5.1 原料要求

茶树鲜叶：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5.2 基本要求

品质正常，无劣变、无异味。不得含有非茶类夹杂物，无正常视力可见外来杂质。不着色、不添加任何香味物质，不添加任何添加剂。

5.3 实物标准样

标准实物样为品质的最低界限，每年更换一次。

5.4 感官品质

感官品质应符合表1规定。按GB/T 23776规定的方法检验。

表 1 感官品质

分级	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
尊品	紧秀 金毫显露	匀整	乌黑油润	净	甜香 高长持久	醇厚鲜爽	橙红明亮	红匀 亮
珍品	紧细 显锋苗	匀齐	乌润	净 稍含嫩茎	甜香 高长	醇厚尚爽	橙红亮	红匀 亮
上品	紧细 有锋苗	尚匀齐	乌润	净 稍含嫩茎	甜香	浓厚	橙红亮	红匀 亮
精品	紧细	匀	乌尚润	尚净 有茎	甜香	浓醇	橙红尚亮	红匀 尚亮
优品	尚紧细	尚匀	乌	尚净 稍有梗	甜香	醇	橙红尚亮	红 尚匀亮
良品	稍粗尚紧	尚匀	乌	尚净 稍有梗	纯正	尚醇	橙红	红 尚匀亮

5.5 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 5 理化指标

项目	指标		检验方法
	尊品、珍品	上品、精品、优品、良品	
水分(质量分数)/(%)	≤	7.0	GB/T 8304
总灰分(质量分数)/(%)	≤	6.5	GB/T 8306
粉末(质量分数)/ (%)	≤	1.0	GB/T 8311
水浸出物(质量分数)/ (%)	≥	32.0	GB/T 8305
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	4.0	GB 5009. 12
稀土/(mg/kg)	≤	2.0	GB 5009. 94
农药残留	符合 GB2763 的规定		GB 2763

注：水浸出物为参考指标。

5.6 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070规定的方法检验。

5.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 规定。



6 检验规则

6.1 批次

同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质规格一致。

6.2 抽样

按 GB/T 8302 方法抽样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

每批产品应由公司质检部门抽样检验合格后，并核发合格证，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、总灰分、粉末、净含量。

6.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部要求，正常情况下每年一次，参考指标可不检。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.4 判定规则

如有指标不符合要求时，可以在同批产品留样中取样复检，以复检结果为准；若仍有指标不合格时，则判该批产品不合格。参考指标不做判定。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装标识内容符合 GB 7718、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定，运输标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品包装及容器应符合 GB 9683、GB/T 10004、GB 11680 的规定，销售、运输包装应符合 GH/T 1070 的规定。

7.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

7.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

7.5 保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为 24 个月。