

# Q/CGSH

## 汉中市秦诚茶业发展有限公司企业标准

Q/CGSH0001S—2021

---

### 橘子红茶



Q/610000-12442S-2021  
有效期至 20240407

2021-02-11 发布

2021-04-05 实施

---

汉中市秦诚茶业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准依据 GB/T1.1-2020 所规定的规则编制。  
本标准由汉中市秦诚茶业发展有限公司提出并起草。  
本标准起草人：马志清  
本标准批准人：马志清  
本标准属首次发布。



# 橘子红茶

## 1 范围

本标准规定了橘子红茶的技术要求、检验方法、检验规则以及标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以青柑橘、红茶为原料，青柑橘经洗果、挖果（去除果肉）、冲洗、摊凉、填茶、烘干、包装工序制成的橘子红茶。

## 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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）
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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
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/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/T 5009.176	茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	瓦楞纸箱
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 13738.3	红茶 第3部分：小种红茶
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 23200.113	食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
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令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 **青柑橘**：选用每年7月份采摘的城固青柑橘，应新鲜洁净、无腐烂、霉变、异味、病虫害。

3.1.2 红茶：应符合 GB 13783.3 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	橘子色泽为黄绿色，红茶色乌润，汤色为红亮
滋味	具有橘子和红茶混合滋味
香气	具有本品特有的浓郁香气
组织形态	橘子状
杂质	无肉眼可见外来杂质

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 12.0
总灰分，%	≤ 8.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 4.9
六六六，mg/kg	≤ 0.2
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.2
三氯杀螨醇，mg/kg	≤ 0.2
氰戊菊酯，mg/kg	≤ 0.1
乙酰甲胺磷，mg/kg	≤ 0.1
杀螟硫磷，mg/kg	≤ 0.5

3.4 净含量：应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.5 其他农药残留限量：应符合 GB 2763 的规定。

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

3.6.3 不得添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 生产加工过程的卫生要求：应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验方法

4.1 感官：从供试样品中随机抽取试样 50g，置于白色瓷盘内，在自然光下，通过感官进行色泽、杂质、组织形态项目的检验，从供试样品中随机抽取试样 5g，用 100mL 沸水浸泡 5 分钟后，观茶汤色泽，闻茶汤香气。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 总灰分：按 GB 5009.4 规定的方法测定。

4.2.3 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.4 六六六、滴滴涕：按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

4.2.5 三氯杀螨醇：按 GB/T5009.176 规定的方法测定。

4.2.6 乙酰甲胺磷：按 GB/T5009.103 规定的方法测定。

4.2.7 杀螟硫磷：按 GB 23200.113 规定的方法测定。

4.2.8 氰戊菊酯：按 GB 23200.113 规定的方法测定。

4.3 净含量：按 JJF 1070 的规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

具有相同等级、包装规格和净含量、品质一致、并在同一地点、同一期间加工包装的产品为一批。

### 5.2 抽样

抽样按 GB/T 8302 执行。

### 5.3 出厂检验

产品须经逐批检验，签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、净含量。

### 5.4 型式检验

项目为本标准 3.2~3.4 条规定的内容，每年至少进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 原料、配方、工艺发生较大变化时；
- b) 产品投产鉴定前；
- c) 停产6个月以上再生产时；
- d) 国家有关行政主管部门提出要求时。

### 5.5 判定规则

所检项目全部符合本标准要求的產品，判该批产品为合格品。若有一项或一项以上不符合本标准要求，可在同批产品中加倍抽样复查，复查后仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

## 6 标志 包装 运输与贮存

### 6.1 标志

外包装标志应符合 GB/T 191 的规定；预包装标签应符合 GB 7718 的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 产品包装应符合 GB/T1070 的规定。

### 6.3 运输

6.3.1 运输工具必须清洁、干净、卫生、无异味、无污染。

6.3.2 运输过程应防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的产品混装、混运。

6.3.3 装卸时应轻拿轻放，不得扔甩。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、防鼠、防蝇、防虫、无异味通风良好的仓库内，成品应堆放离墙及地面 20cm 以上，中间留有通道。

在符合上述贮存条件下，产品保质期为 18 个月。