

Q/YHNY

西乡县友和生态农业有限公司企业标准

Q/YHNY 0001S—2022

香椽红茶



Q/610000-13478S-2022
有效期至 20250224

2022-02-06 发布

2022-02-25 实施

西乡县友和生态农业有限公司 发布

前 言

本标准的结构和编写依据GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准由西乡县友和生态农业有限公司提出。

本标准由西乡县友和生态农业有限公司起草。

本标准主要起草人：谢珊。

本标准批准人：谢珊。

本标准首次发布



香橼红茶

1 范围

本标准规定了香橼红茶的技术要求、产品分类、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以香橼、红茶、鲜茶叶为原料，香橼经清洗、除杂、剔除果肉、二次清洗、晾晒制得香橼皮或经过切分制得香橼丝；红茶经筛分、除杂后制得干净的红茶，或者以新鲜茶叶为主要原料，经拣选、杀青、揉捻、炒制制得红茶；然后将红茶和香橼丝混合、烘干、摊晾、包装制成香橼红茶，或将香橼皮切口、将红茶放入切口内、压实后包装制得香橼红茶。

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
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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/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	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 13738.2	红茶 第2部分：工夫红茶
GB/T 13738.3	红茶 第3部分：小种红茶
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	
卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）	

3 技术要求

3.1 原、辅料要求

- 3.1.1 红茶：应符合 GB/T 13738.2、GB/T 13738.3 的规定。
- 3.1.2 香椽：应符合卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51 号)的规定。
- 3.1.3 鲜茶叶：应新鲜、无杂质、无异味、无腐败。
- 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求
外观	具有该产品固有的色泽、无劣变、霉变、无杂质
汤色	具有该产品固有的汤色
香气	具有该产品固有的香气，无异气味
滋味	具有该产品固有的滋味，无异味

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标
水分(质量分数)/(%)	≤ 13.0
总灰分(质量分数)/(%)	≤ 12.0

3.4 卫生指标

应符合表3的规定。

表 3

项 目	指 标
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

3.5 净含量

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、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 污染物限量及农药残留限量

污染物限量及农药残留限量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.8 生产加工过程

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

4 检验方法

4.1 感官指标

按 GB/T 23776 的规定执行。

4.2 理化指标

4.2.1 样品制备：按 GB/T 8303 的规定执行。

4.2.2 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.3 总灰分：按 GB 5009.4 执行。

4.3 卫生指标

4.3.1 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.3.2 六六六、滴滴涕：按 GB/T 5009.19 执行。

4.3.3 氰戊菊酯：按 GB/T 5009.110 执行。

4.3.4 三氯杀螨醇：按 GB/T 5009.176 执行。

4.3.5 乙酰甲胺磷：按 GB/T 5009.103 执行。

4.3.6 杀螟硫磷：按 GB/T 5009.20 执行。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次、同一条生产线、同一品种、同一规格生产的包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前,应由公司的检验部门按本标准逐批进行检验,经检验合格后,签发检验合格证(或成品放行单),方可出厂。

5.3.2 出厂检验的项目包括感官、净含量、水分、总灰分。

5.4 型式检验

型式检验项目为技术要求的 3.2~3.5 内容,型式检验每半年进行一次,或当出现下列情况之一时:

- a) 新产品投入生产时;
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时;
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部合格,判该批产品合格。

5.5.2 检验项目如有不合格项,应加倍抽样复检。复检如仍不合格,则判该批产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 及 GB28050 的规定,外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味。包装采用塑料袋包装时,包装材料应符合 GB 4806.1 的规定;外包装采用纸箱包装,应符合 GB/T 6543 的规定。产品包装应符合 GH/T 1070 的规定。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压;在运输过程中,必须防止曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应离地离墙,贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内,常温贮存。不得露天存放,不得与有害、有毒、有污染的物品或其他杂物混存。

在本标准规定条件下,香橼红茶产品可长期保存,香橼切丝制得的香橼红茶,保质期为 3 年。