Q/HFSY

2021-01-30 发布

清镇红枫山韵茶场有限公司 发布

贵州省食品安全企业标准

Q/HFSY 0002S**-2021**

2021-01-30 实施

山韵红 红茶

1. 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，特制定本企业标准。

本标准由清镇红枫山韵茶场有限公司提出并批准。

本标准由清镇红枫山韵茶场有限公司、贵州省农产品质量安全监督检验测试中心起草。

本标准主要起草人：赖飞、李俊、蔡滔、王志、张卫明、王震、杜楠、庞宏宇、张兴伦、熊胜利、祝愿、周雪丽、刘凯、王艺蓉、刘佳、王晓鹭、丁静、罗华兰、刘燕、刘阳、旦艺豪、龚雪、刘源。

山韵红 红茶

1 范围

本标准规定了山韵红红茶的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于本公司生产的山韵红 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 1.1 标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写

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 5009.3 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

GB5009.11 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

GB5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

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 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 9833.1 紧压茶 第1部分：花砖茶

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中9种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法

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

GH/T 1071 茶叶储存通则

GB/T 35810 红茶加工技术规范

DB52/T 641 贵州红茶

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 山韵红 红茶

在贵州省行政辖区内的自然生态环境条件下，选用适制红茶的茶树的芽、叶、嫩茎为原料,在清镇市红枫山韵茶场有限公司生产，经揉捻、发酵、干燥、拣剔等特定工艺过程制成的功夫红茶。产品依感官、冲泡汤色和口感品质不同分特级、一级两个等级。

4 分级与实物标准样

4.1 山韵红 红茶照感官品质要求分为：特级、一级。

4.2 产品的每一等级均应设实物标准样，为品质的最低界限，每两年更换一次。实物标准样的制备应符合GB/T 18795的规定。

5 技术要求

5.1 原料要求

原料茶树鲜叶应嫩、匀、鲜、净，无病芽叶、虫芽叶、紫芽叶、损伤叶；农药残留应符合本标准及GB 2763和本标准要求的要求。

5.2 产品基本要求

5.2.1 应具有相应的风味，品质正常，无异味、无异嗅、无劣变

5.2.2不含非茶类夹杂物

5.2.3不着色，不含添加剂

5.3 感官要求

5.3.1 山韵红 红茶感官品质要求应符合表1的要求。

1 山韵红 红茶韵感官品质

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 级别 | 项目 | | | | | | | |
| 外形 | | | | 内质 | | | |
| 条索 | 整碎 | 净度 | 色泽 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 条索紧细、显毫 | 匀整 | 洁净 | 褐色油润 | 甜香高  持久 | 鲜浓醇厚 | 红明亮 | 嫩匀红亮 |
| 一级 | 紧细 | 较匀整 | 净、稍嫩茎 | 褐色 | 甜香 | 浓醇 | 较红亮 | 红亮尚匀 |

5.4 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表2 理化指标及检验方法

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指标 | 检验方法 |
| 水分 / % ≤ | 7.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分 / % ≤ | 6.0 | GB 5009.4 |
| 粉末 / % ≤ | 1.0 | GB/T 8311 |
| 水浸出物 / % ≥ | 32 | GB/T 8305 |

5.5 污染物限量

应符合表3规定。

表3污染物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤ | 3.0 | GB 5009.12  GB 5009.268 |
| 其他污染物应符合GB 2762规定的茶叶产品要求。 | | |

5.6 农药残留限量

应符合表4规定。

表4农药残留限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 多菌灵/(mg/kg) ≤ | 2.0 | GB/T 20769 |
| 啶虫脒/(mg/kg) ≤ | 5.0 |
| 联苯菊酯/(mg/kg) ≤ | 3.0 | GB 23300.113 |
| 苯醚甲环唑/(mg/kg) ≤ | 5.0 |
| 其他农药残留应符合GB 2763规定的茶叶产品要求。 | | |

5.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，检测按JJF 1070中规定的方法执行。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB/T 35810和DB52/T 639 的规定。

6 检验方法

6.1 感官审评

按照GB/T 14487和GB/T 23776的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 试样制备

按照GB/T 8303的规定执行。

6.2.2 水分

按照GB 5009.3的规定执行。

6.2.3 总灰分

按照GB 5009.4的规定执行。

6.2.4 碎末茶

按照GB/T 8311的规定执行。

6.2.5茶梗检验

按GB/T 9833.1附录A的规定执行。

6.2.6水浸出物

按照GB/T 8305的规定执行。

6.3 安全指标

按照GB 2762和GB 2763的规定执行。

6.4 净含量

按照JJF 1070的规定执行。

7检验规则

7.1 组批

产品检验以批为单位。同期加工、同一品种、同一规格的茶叶为一个检验批次，同批同级茶叶品质应一致。

7.2 抽样

按GB/T 8302规定执行。

6.3 检验分类

产品分为型式检验和出厂检验。

7.3.1 出厂检验

出厂检验为批检验，检验项目为净含量、感官、水分、粉末。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求全部技术指标，型式检验每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

a) 新产品试制鉴定；

b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；

c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

7.4 判定规则

检验项目全部符合本标准规定要求，判该批产品合格。感官指标应符合相应产品分类对应要求；理化指标如有检验项目不符合标准规定，允许用留样对不符合项进行复检，以复检结果判定该批产品是否合格。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

包装平整，封口严密，防潮，图案清晰完整。包装材料应干燥、清洁、无毒、无害、无异味、不影响产品品质，符合GH/T 1070的规定。

8.3 贮存

贮藏产品的仓库应保持清洁，阴凉干燥通风，严防受热或阳光曝晒，产品不得与潮湿地面接触，不得与有毒有害物质混贮，符合GH/T 1071的规定。

8.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输时应防雨、防潮、防曝晒，严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混放。

QHFSY/002S-2021