

ICS 160.140.10
X 55

Q/CHT

海南省食品安全企业标准

Q/CHT 0004S—2018

红茶

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4602155-2018
有效期: 2018年5月24日
至 2021年5月23日

2018-05-15 发布

2018-05-25 实施

海南城田食品有限公司 发布

前 言

本标准由海南城田食品有限公司提出。
本标准由海南城田食品有限公司起草。
本标准主要起草人：王安吉、梁生树。
本标准为首次发布

红茶

1 范围

本标准规定了红茶的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以工夫红茶为原料，经分选、烘干、包装等工艺过程制成直接冲泡（浸泡）方式供人们饮用的红茶产品的生产控制、检验和贮运等环节。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 5009.110 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 5009.147 植物性食品中除虫脲残留量的测定
- 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/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 8306 茶水浸出物测定
- GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶
- 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 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- JJF1070 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《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123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

工夫红茶应符合 GB/T 14456.1 的要求，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 形	紧细，匀净、乌润	GB/T 23776
香 气	甜香	
滋 味	醇厚爽口	
叶 底	嫩匀红亮	
汤 色	红明	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 6.5	GB 5009.4
水浸出物, (以干基计) g/100g	≥ 30.0	GB/T 8305
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 4.5	GB 5009.12
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 10.0	GB/T 5009.110
敌百虫, mg/kg	≤ 2.0	NY/T 761
除虫脲, mg/kg	≤ 20.0	GB/T 5009.147
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
胺菊酯 mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176
氰戊菊酯, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 23204
内吸磷, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 23204
氯唑磷, mg/kg	≤ 0.01	GB/T 23204

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，按 JJF1070 规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

5 检验规则

5.1 原料入库检验

原料入库前应由厂质量监督检验部门按原料要求查验生产厂家的检验报告，合格后方可入库使用。

5.2 批次

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.3 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/2用于感官检查和理化指标检验，1/2用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.4 出厂检验

产品应由生产厂的质量监督检验部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分和标签等。

5.5 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产3个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.6 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果出现不符合标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输与贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

包装材料和容器应干燥、清洁、无毒、无害、无异味，不影响茶叶品质的纸和纸板材料及制品，塑料包装材料应符合GB 4806.1及GB 4806.7要求；纸质包装材料应符合GB 4806.1及GB 4806.8要求；运输包装采用纸箱应符合GB/T 6543的要求；包装规格为250克/袋，或根据客户需求包装。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品贮存应符合GB/T 30375要求，贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库贮存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 18 个月。
