



410500S-2019



漯河锦沧食品有限公司企业标准

Q/LJS 0001S-2019

红（碎）茶

2019-02-20 发布

2019-02-20 实施

漯河锦沧食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由漯河锦沧食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨红涛。

H N

Q B

红(碎)茶

1 范围

本标准规定了红(碎)茶的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准适用于以红(碎)茶为原料,经分装、包装而成的红(碎)茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红碎茶应符合 GB/T 13738.1 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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				检 验 方 法	
	香 气	滋 味	汤 色	叶 底		
性 状	颗粒紧结、重实、匀净、色润				取适量试样于白色瓷盘中,在自然光线下,观察其性状、色泽、杂质。用温开水漱口,开水冲泡后品其内质	
色 泽	具有本品应有的色泽					
内 质	大叶种红碎茶	香浓	浓厚尚鲜	红亮		红匀亮
	中小叶种红碎茶	香浓	尚浓	红明		红尚亮
杂 质	无肉眼可见外来杂质					

2.3 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		检 验 方 法
	大叶种红碎茶	中小叶种红碎茶	
水分(质量分数), %	≤ 7.0		GB 5009.3
总灰分(质量分数), %	≥ 4.0; ≤ 8.0		GB 5009.4
粉末(质量分数), %	≤ 2.0		GB/T 8311
水浸出物(质量分数), %	≥ 34	≥ 32	GB/T 8305
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 4.0		GB 5009.12
六六六(HCH), mg/kg	≤ 0.2		GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤ 0.2		GB/T 5009.19

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、粉末的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红（碎）茶为原料，经分装、包装而成的红（碎）茶。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 13738.1《红茶 第1部分：红碎茶》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河锦沧食品有限公司

H N

Q B