



413523S-2023



信阳市浉河区遇鉴有机茶叶专业合作社企业标准

Q/XYJ 0005S-2023

浉河明珠 红茶

2023-11-08 发布

2023-11-08 实施

信阳市浉河区遇鉴有机茶叶专业合作社 发布

前 言

本标准由信阳市浉河区遇鉴有机茶叶专业合作社提出。

本标准由信阳市浉河区遇鉴有机茶叶专业合作社起草。

本标准主要起草人：张军伟。

H N

Q B

浉河明珠 红茶

1 范围

本标准规定了浉河明珠 红茶的等级、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以信阳市浉河区海拔 300 米以上山区内适制浉河明珠红茶的良种茶树（*Camellia sinensis* (L.) O. Ktze.）鲜嫩芽叶为原料，经过筛分、摊放、萎凋、揉捻、发酵、炒坯、初炒、摊晾、复炒、烘焙、筛分、包装等加工而成的具有“腰圆紧结、色泽乌润”品质特征的红茶产品。

2 产品等级

浉河明珠 红茶按外形、内质要求分为特级、一级、二级。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 浉河明珠 红茶

以信阳市浉河区海拔 300 米以上山区内适制浉河明珠红茶的良种茶树（*Camellia sinensis* (L.) O. Ktze.）鲜嫩芽叶为原料，经过筛分、摊放、萎凋、揉捻、发酵、炒坯、初炒、摊晾、复炒、烘焙、筛分、包装等加工而成的具有“腰圆紧结、色泽乌润”品质特征的红茶产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

茶叶茶芽应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无异味、无污染、无其他非茶类夹杂物。鲜叶分级应符合表 1 的规定。

表 1 鲜叶分级要求

级别	芽叶组成	采期
特级	一芽一叶初展>50%，一芽二叶<50%	春季
一级	一芽二叶	春季
二级	一芽三叶	夏秋季

4.2 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定，检验方法按 GB/T 23776 的规定执行。

表 2 感官要求

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	腰圆紧结 重实	乌润有锋 苗	匀整	洁净	甜香浓郁	红明亮	甜醇爽口	芽叶细嫩显 芽，红匀明亮
一级	较圆紧结 重实	乌润	较匀整	洁净	甜香	红亮	甜醇	芽叶软匀红亮

二级	较圆较紧	乌较润	较匀整	洁净	纯正	红尚亮	醇和	叶片柔软红亮
----	------	-----	-----	----	----	-----	----	--------

4.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分（质量分数），%	≤ 8.5	GB 5009.3
总灰分（质量分数），%	≤ 7.0	GB 5009.4
水浸出物（质量分数），%	≥ 30	GB/T 8305
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 4.5	GB 5009.12
六六六，mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

4.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

4.5 生产加工过程中卫生要求

生产加工过程中卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量；型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以信阳市浉河区海拔 300 米以上山区内适制浉河明珠红茶的良种茶树（*Camellia sinensis* (L.) O. Ktze.）鲜嫩芽叶为原料，经过筛分、摊放、萎凋、揉捻、发酵、炒坯、初炒、摊晾、复炒、烘焙、筛分、包装等加工而成的具有“腰圆紧结、色泽乌润”品质特征的红茶产品。

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，制订本企业标准，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。

信阳市浉河区遇鉴有机茶叶专业合作社

H N

Q B