



412930S-2024

信阳市文新茶叶有限责任公司企业标准

Q/XWC 0003S-2024

紧压红茶

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

信阳市文新茶叶有限责任公司 发布

前 言

本标准由信阳市文新茶叶有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：王晓、刘厚红、程婷婷、段喜玲、刘文新、黄运武、刘国锋、黄运波、李朝辉、刘洋、卢新德、刘银厚。

H N

Q B

紧压红茶

1 范围

本标准规定了紧压红茶的术语定义、分级、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红茶为原料，经过筛分、汽蒸压制定型、干燥、成品包装工艺过程制成的紧压红茶。

2 术语定义

紧压红茶是以红茶为原料，经过筛分、汽蒸压制定型、干燥、成品包装工艺过程制成的产品。

3 分级

根据原料的不同，分为特级、一级两个级别。标准实物样为品质的最低界限，每五年更换一次。

4 要求

4.1 原料基本要求

4.1.1 红茶应符合 GB/T 13738.2、GB 2762、GB 2763 的要求。

4.1.2 生产用水应符合符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

级别	外形	内质				检验方法
		香气	滋味	汤色	叶底	
特级紧压红茶	外形圆饼形端正均匀、松紧适度；表面平整、无脱层、不洒面；色泽乌黑油润、显金毫	嫩甜香	醇厚甘爽	红艳明亮	匀嫩有芽红 匀亮	GB/T23776
一级紧压红茶	外形圆饼形较端正均匀、松紧适度；表面平整、无脱层、不洒面；色泽乌黑尚油润、带金毫	甜香	醇厚尚爽	红亮	嫩匀红尚亮	

4.3 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
	特级	一级	
水分（质量分数），% ≤	8.0		GB 5009.3

总灰分（质量分数），%	≤	6.0		GB 5009.4
水浸出物（质量分数），%	≥	36	32	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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.6 其它要求

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、水分和净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

紧压红茶是以红茶为原料，经过筛分、汽蒸压制定型、干燥、成品包装工艺过程制成。

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，参照相关标准要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳市文新茶叶有限责任公司

H N

Q B