



413141S-2024

信阳市茶痴赵凡国科技有限公司企业标准

Q/XCZK 0004S-2024

红茶

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

信阳市茶痴赵凡国科技有限公司 发布

前 言

本标准由信阳市茶痴赵凡国科技有限公司提出。

本标准由信阳市茶痴赵凡国科技有限公司、信阳师范大学生命科学学院、信阳师范大学茶学与食品学院、商城助农业农村局共同起草。

本标准主要起草人：周棋赢、赵丰华、胡敬东、胡名凤、张伟、赵凡国、赵果。

H N

Q B

红茶

1 范围

本标准规定了红茶的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以茶树的芽、叶、茎为主要原料，经过摊放萎凋、揉捻、发酵、烘炒结合干燥方式、筛分、包装工艺过程制成的外形为直形、曲形的红茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 茶树的芽、叶、茎应保持芽叶基本完整、新鲜、匀净、无异味、无污染、无其他非茶类夹杂物。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

级别	外形		内质				检验方法
	直条	曲条	汤色	香气	滋味	叶底	
一级	紧细直略带锋苗	微曲卷	淡红明亮	甜香	鲜爽淡甜	淡红黄显芽	GB/T 23776 或附录A
二级	紧直	微曲卷	黄红明亮	甜香浓	鲜爽甘醇	均嫩微红	
三级	尚紧直	曲卷	黄红清亮	甜香尚浓郁	甘爽醇厚	尚红	
四级	稍松、直	曲卷	黄红清亮	香高持久	甘爽浓郁	尚红稍暗	
茶碎	碎末状		黄亮	香高	味浓	---	

2.3 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, %	≤ 5	GB 5009.3
总灰分(质量分数), %	≤ 5	GB 5009.4
粉末, %	≤ 2.0 (不适用于茶碎)	GB/T 8311
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

*铅的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 的规定。

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、粉末（不适用于茶碎）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录A

红茶感官五因子评审分数要求

外形	内质			
外形	叶底	汤色	香气	滋味
10分	5分	15分	35分	35分
<p>外形说明：紧细松直曲外形五字，只是对该产品的大概描述，不是必须达到松紧固定的密度、细有固定丝度、直如垂直线、曲有曲率度的的规定。</p>	<p>内质说明：每级别香气的甜香只是大概常见的香气描述。根据每年采茶时节的天气变化，与生态环境气候的变化，与茶园向阴向阳的不同，与茶园土壤的分布不同，与茶树品种的不同，与叶片肥瘦厚薄不同，也会有薯香、果香、蜜香、蕉香、……等不同的香气和滋味。</p>			

编制说明

本标准适用于以茶树的芽、叶、茎为主要原料，经过摊放萎凋、揉捻、发酵、烘炒结合干燥方式、筛分、包装工艺过程制成的外形为直形、曲形的红茶。

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，制订本企业标准制订本企业标准，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。

信阳市茶痴赵凡国科技有限公司

H N

Q B