



410946S-2018



信阳市浉河区刘家茶场企业标准

Q/XSLC 0004S-2018

红茶

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

信阳市浉河区刘家茶场 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由信阳市浉河区刘家茶场提出并起草。

本标准主要起草人：刘有华。

H N

Q B

红茶

1 范围

本标准规定了红茶的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以红碎茶（大叶种红碎茶、中小叶种红碎茶）、工夫红茶（大叶种工夫红茶、中小叶种工夫红茶）、正山小种中的一种为原料，经精选、包装而成的红茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红碎茶（大叶种红碎茶、中小叶种红碎茶）应符合 GB/T 13738.1 的规定，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 工夫红茶（大叶种工夫红茶、中小叶种工夫红茶）应符合 GB/T 13738.2 的规定，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 正山小种应符合 GB/T 13738.3 的规定，并符合 GB 2762、GB 2763 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
	红碎茶	工夫红茶	正山小种	
性 状	片状或粒状	条索均整或欠匀	条索均整或欠匀	从样品中取出 1 份，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状及杂质，嗅其气味，冲泡后，观察叶底、汤色，以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	香气纯正、滋味浓厚	香气纯正、滋味浓厚	香气纯正，有松烟香	
汤 色	红色明亮至深红色	红色明亮至暗红色	红色明亮至暗红色	
叶 底	红色、匀亮或稍暗	红色、匀亮或粗杂	匀亮或稍花杂	
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	检测方法
水分（质量分数），%	大叶种红碎茶	≤ 7.0	GB 5009.3
	中小叶种红碎茶	≤ 7.0	

	大叶种工夫红茶	≤	7.0	
	中小叶种工夫红茶	≤	7.0	
	正山小种	≤	7.0	
总灰分(质量分数), %	大叶种红碎茶	≥	4.0	GB 5009.4
	中小叶种红碎茶	≤	8.0	
	大叶种工夫红茶	≤	6.5	
	中小叶种工夫红茶	≤	6.5	
	正山小种	≤	7.0	
粉末(质量分数), %	大叶种红碎茶	≤	2.0	GB/T 8311
	中小叶种红碎茶	≤	2.0	
	大叶种工夫红茶	≤	1.5	
	中小叶种工夫红茶	≤	1.5	
	正山小种	≤	1.2	
水浸出物, %	大叶种红碎茶	≥	34	GB/T 8305
	中小叶种红碎茶	≥	32	
	大叶种工夫红茶	≥	32	
	中小叶种工夫红茶	≥	28	
	正山小种	≥	32	
铅*(以Pb计), mg/kg		≤	4.0	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				

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、净含量及允许短缺量、水分、粉末。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

红叶是以红碎茶（大叶种红碎茶、中小叶种红碎茶）、工夫红茶（大叶种工夫红茶、中小叶种工夫红茶）、正山小种中的一种为原料，经精选、包装而成的。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》、GB/T 13738.2《红茶 第2部分：工夫红茶》、GB/T 13738.3《红茶 第3部分：小种红茶》等相关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。

信阳市浉河区刘家茶场