

# Q/LYC

## 临海市羊岩茶厂企业标准

Q/LYC 0003S-2018

---

羊岩红茶



2018-01-18 发布

2018-02-18 实施

---

临海市羊岩茶厂 发布

## 前 言

本标准适用于采自适制红茶茶树的幼嫩芽叶为原料，经特殊工艺加工而成的羊岩红茶产品。

本标准规定了羊岩红茶的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准依据GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶的基本要求制定本标准。

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的有关规定编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由临海市羊岩茶厂提出。

本标准起草单位：临海市羊岩茶厂。

本标准主要起草人：朱昌才、朱朝安、周继法、朱国军、朱青松、朱昌省、朱通友、朱学君、朱汝秋、朱晓正。

本标准首次发布时间：2018.1.18

# 羊岩红茶

## 1 范围

本标准规定了羊岩红茶产品的要求、试验方法、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥、提香和精制加工工艺制成的羊岩红茶。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本包括所有的修改单适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8302	茶 取样
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB/T 8311	茶 粉末和碎茶含量测定
GB 11680	食品包装用原纸卫生标准
GB/T 13738.2	红茶 第2部分：工夫红茶
GB/T 14487	茶叶感官审评术语
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GH/T 1070	茶叶包装通则
NY/T 288	绿色食品 茶叶
NY/T 391	绿色食品 产地环境质量
NY/T 393	绿色食品 农药使用准则
NY/T 394	绿色食品 肥料使用准则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家质量监督检验检疫总局令第102号（2007）《食品标识管理规定》
	国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

## 3 术语

本标准术语采用GB/T 14487中规定的术语。

## 4 要求

### 4.1 环境和生产

4.1.1 产地环境质量应符合 NY/T 391 的规定。

4.1.2 生产过程中肥料使用应符合 NY/T 394 的规定，生产过程中农药使用应符合 NY/T 393

的规定，禁用农药遵从法律法规的规定。

4.1.3 加工过程不得着色，不得添加任何人工合成的化学物质和香味物质。

#### 4.2 鲜叶原料要求

4.2.1 一芽一叶初展至一芽三叶，芽叶完整，色泽鲜绿、新鲜、匀净。

4.2.2 无劣变、无异味，不得含有非茶类夹杂物。

4.2.3 应符合GB 2762、GB 2763和NY/T 288的规定。

#### 4.3 感官要求

4.3.1 感官要求包括外形和内质。外形主要看条索、整碎、净度和色泽；内质由香气、滋味、汤色、叶底组成。

4.3.2 加工过程不加任何添加剂。

4.3.3 羊岩红茶各等级的感官品质应符合表1要求。

表1 羊岩红茶各等级的感官品质要求

级别	项 目							
	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
精品	勾曲细紧多锋苗	匀齐	净	乌黑油润	花果香	浓爽鲜醇	红艳明亮	细嫩显芽红匀亮
特优	勾曲紧细有锋苗	尚匀齐	净稍含嫩茎	乌润	甜香浓郁	鲜醇甜润	红明亮	匀嫩有芽红亮
特级	勾曲紧细	匀整	尚净有嫩茎	乌尚润	甜香持久	甜醇	红明	嫩匀红尚亮
级	勾曲尚紧细	尚匀整	尚净稍有筋梗	尚乌润	甜香	醇正	红尚亮	尚嫩匀尚红亮

4.3.4 羊岩红茶产品以感官审评为主，并制作实物标准样，见附录 A 为对比审评依据，设特优与级样二只，实物样以春茶拼配制成，每二年更

#### 4.4 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
水分(质量分数) /%	≤ 7.0
总灰分(质量分数) /%	≤ 6.5
粉末(质量分数) /%	≤ 1.2
污染物限量	符合GB 2762 的规定
农药残留限量	符合GB 2763和NY/T 288 的规定

#### 4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760 的规定。

#### 4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 6 检验方法

#### 6.1 感官要求

6.1.1 感官审评方法按GB/T 23776 的规定执行。

6.1.2 对照实物标准样茶，以目测、手感、口尝、鼻嗅品评，干湿兼评，外形、内质并重。

#### 6.2 理化指标

##### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定方法测定。

##### 6.2.2 粉末

按 GB/T 8311 的规定方法测定。

##### 6.2.3 灰分

按 GB 5009.4 的规定方法测定。

##### 6.2.4 污染物限量

按GB 2762 中规定的方法测定。

##### 6.2.5 农药残留限量

按GB 2763 中规定的方法测定。

#### 6.3 净含量

按JJF 1070 中规定的方法检验。

### 7 检验规则

#### 7.1 出厂检验

7.1.1 产品必须经本厂质检部门按本标准要求进行检查，检验合格并附合格证的产品方可出厂。

7.1.2 检验项目包括感官要求、水分、粉末以及净含量。

#### 7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时，每年进行一次型式检验。有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品生产试制定型鉴定时；
- b) 当原料或工艺有较大改变可能影响到产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目

#### 7.3 组批

同一班生产、同一品种、同一规格的包装完好的产品为一批。

#### 7.4 抽样方法和抽样数量

按 GB/T 8302 规定执行。

#### 7.5 判定规则

- 7.5.1 产品检验结果全部符合本标准规定要求的，则判该批产品为合格品。
- 7.5.2 感官要求、理化指标有一项不合格的，可在同一批产品中加倍取样复验，复验结果仍不合格的，则判该批产品为不合格产品。农药残留量有一项不合格的，判该批产品为不合格产品，不得复验。
- 7.5.3 当供需双方对产品质量有异议时，可由双方协商解决或由法定质量检验机构仲裁。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第102号和第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

- 8.2.1 销售包装应符合 GH/T 1070 的规定。
- 8.2.2 运输包装应符合 GH/T 1070 的规定。
- 8.2.3 包装用纸应符合GB 11680 的规定。

### 8.3 运输

- 8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。
- 8.3.2 运输过程中应有防雨、防潮、防曝晒措施。
- 8.3.3 装卸时注意轻装、轻卸，不得乱甩、乱掷，并防止碰撞。

### 8.4 贮存

- 8.4.1 产品应贮放在清洁、通风、干燥、避光、防潮的仓库内，严禁与有毒、有异味的物品共贮。
- 8.4.2 产品应放在离地面 25cm 以上且与墙壁间距不少于 30cm 的货架上。
- 8.4.3 对库房内的茶叶品质进行不定期检查。

### 8.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

**附录 A**  
**(规范性附录)**  
**标准实物样制作方法**

标准实物样茶是本标准的基础，是监督检验产品质量和对样评茶按质论价的实物依据。标准实物样茶的品质水平根据历年分级实况和结合当年生产情况而确定。

#### A.1 制样要求

- A.1.1 羊岩红茶产品按品质高低分为：精品、特优、特级和 级四个等级。  
A.1.2 实物样按羊岩红茶分级感官品质特征要求制作，制特优和 2 级。  
A.1.3 标准实物样每二年更换一次。

#### A.2 原料选留

- A.2.1 临海市羊岩茶厂在春茶期间选留采制正常，外形、内质基本符合各级标准要求的有代表性的春茶。  
A.2.2 等级、数量应按计划选足留好。原料选留计划由茶厂根据需要进行确定。

#### A.3 制样

- A.3.1 标准实物样由羊岩茶厂组织有关技术人员在春茶时制作。  
A.3.2 为使各级品质特征达到标准要求，应对原料茶作适当的筛分、拣剔和拼和。  
A.3.3 试拼标准小样，经审评平衡后换配大样，大小样的品质应相符。

#### A.4 使用

- A.4.1 标准样使用时应十分仔细。评茶时根据需要选用，用后及时装回罐内放在原处。  
A.4.2 干看抓样，动作要轻，以免茶条破碎，簸样时不要把轻飘茶或下身茶飘出茶样盘，以免水平走样，要尽量保持标准样茶的原有面貌，以延长使用时间。  
A.4.3 注意避免样茶倒错互混。标准样水平走样后，应及时调换。

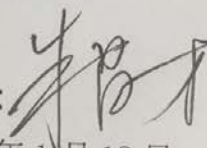
#### A.5 贮存

- A.5.1 标准样分装，要力求均匀一致，随装随加盖，封粘标准样标签。标签上应标明名称、等级、使用年度、制订日期、发布机构名称。  
A.5.2 标准样茶由专人负责保管，并放在低温干燥的环境中，防止受潮变质。

# 临海市羊岩茶厂令

## 第 3 号

根据浙江省卫生和计划生育委员会浙卫发[2017] 10号《浙江省卫生计生委关于进一步规范食品安全企业标准备案工作的通知》精神，明确了企业标准备案的性质和范围及企业的主体责任。临海市羊岩茶厂的企业标准《羊岩红茶》已经2018年1月16日厂务会议审查通过，现予公布，自2018年2月18日起施行。

厂长：  
2018年1月18日