

ICS

Q/ZXC

班玛县藏雪茶产业开发有限责任公司企业标准

Q/ZXC0002S-2024  
代替 Q/ZXC0002S-2020



藏雪茶（红茶）

2024-\*\*-\*\*发布

2024-\*\*-\*\*实施

班玛县藏雪茶产业开发有限责任公司 发布



## 前 言

本文件依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。本文件参考了国家标准GB/T 13738.1《红茶 第1部分：红碎茶》、GB/T 9833.6《紧压茶 第6部分：紧茶》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和行业标准GH/T 1091《代用茶》，检验方法采用了相应国家标准的规定。

本文件由班玛县藏雪茶产业开发有限责任公司提出。

本文件起草单位：班玛县藏雪茶产业开发有限责任公司。

本文件主要起草人：井国梅

本文件代替Q/ZXC0002S-2020《藏雪茶（红茶）》，相比主要变化如下：

——本标准编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》修订为“本文件依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草”；

——增加了GB/T 28121《非热封型茶叶滤纸》；

——增加了不适宜人群；

——国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》代替了“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》”。

本文件于\*\*\*\*年\*\*月\*\*日由班玛县藏雪茶产业开发有限责任公司负责人批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。



## 藏雪茶（红茶）

### 1 范围

本文件规定了藏雪茶（红茶）的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装和贮运。

本标准适用于以茶海棠叶为原料，经除杂、萎凋、揉捻、发酵、烘干、灭菌、包装等工艺制成的藏雪茶（红茶）产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文件中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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量
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8305	茶 水浸出物测定
GB/T 8310	茶 粗纤维测定
GB/T 9833.6	紧压茶 第6部分：紧茶
GB/T 13738.1	红茶 第1部分：红碎茶
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 24690	袋泡茶
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料和铝箔复合膜、袋
GB/T 28121	非热封型茶叶滤纸
GH/T 1091	代用茶
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家市场监督管理总局令（2023）第70号《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（2009）123号令《关于修改<食品标识管理规定>的决定》
	国家卫生计生委2014年第20号《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求



### 3.1.1 原料要求

茶海棠叶 (*Malus hupehensis*) 为蔷薇科苹果属植物的嫩叶，产自青海省果洛州班玛县玛可河原始森林。6月~7月份采摘，叶片卵形至广卵形，通常3-5不规则深裂，裂片长卵形至长椭圆形，托叶叶质，卵状披针形。

### 3.1.2 生产用水

生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

项 目	要 求		检测方法
	片茶、袋泡茶	紧压茶	
外 形	片状皱褶，匀净	表面紧实，圆形或砖形	从样品中取出试样
色 泽	红棕色，浸泡后汤色 为红棕色	红棕色，浸泡后汤色 为红棕色	3.0~5.0g，置于品茶杯中， 茶水比（质量体积比） 1: :50，在自然光下用肉眼 观察汤色及杂质，嗅其气 味、尝其滋味。
气 味 和 滋 味	清香醇和，滋味醇正	清香醇和，滋味醇正	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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/ (g/100g) ≤	7.5	GB 5009.3
灰分/ (g/100) ≤	7.5	GB 5009.4
粗纤维/ (%) ≤	16.5	GB/T 8310
水浸出物/ (%) ≥	32.0	GB/T 8305
铅（以Pb计）/ (mg/kg) ≤	5.0	GB 5009.12

### 3.4 农药残留限量

农药残留应符合GB 2763的规定。

### 3.5 净含量

符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

## 4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881规定。

## 5 检验规则



### 5.1 组批

以同一班次、同一生产线、同一品种的产品为一批。

### 5.2 抽样方法和抽样

以同一批加工的随机抽样，抽样数量为500g，样品分成二份，一份检验，一份复验或备查用。

### 5.3 检验

#### 5.3.1 出厂检验

产品应逐批检验，合格后方能出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、理化指标中的水分、灰分。

#### 5.3.2 型式检验

正常生产时应每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺、设备有较大变化时；
- c) 停产6个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

### 5.4 判定

检验结果全部符合本标准要求的，判该批产品为合格；检验结果中有任何一项不符合本标准规定要求的，使用备检样品对不合格项进行复验，如复检仍不合格，则判定为不合格产品。

## 6 标志、包装、贮运、保质期

### 6.1 标志

标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局（2009）123号令的规定；包装贮运图示标志应符合GB/T 191规定。

标注不适宜人群为孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿。

### 6.2 包装

#### 6.2.1 包装规格

表 3 包装规格

项 目	规 格
片茶	50克-500克/袋（罐）、12袋（罐）/箱
袋泡茶	3-5克/袋、12袋/包、12包/箱
紧压茶	3-5克/粒、10-100粒/罐、12罐/箱

备注：其他规格可按客户要求执行。

#### 6.2.2 包装材料

袋泡茶内包装材料滤袋应符合GB 4806.7和GB/T 28121的规定，复合包装袋应符合GB/T 28118的规定，罐应符合GB 4806.1的规定。外包装箱应符合GB/T 6543的规定。



### 6.3 运输

- 6.3.1 运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品混装运输。
- 6.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

### 6.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。贮存温度在5℃～35℃、湿度≤60%为宜。



## 青海省食品安全企业标准编制说明

标准名称	藏雪茶（红茶）	标准主要起草人	井国梅
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>藏雪茶（红茶）是以生长在海拔 3200—3600 米的青海省果洛藏族自治州班玛县玛可河原始森林中蔷薇科苹果属植物茶海棠叶为原料，利用“传统+现代”制茶技术精心加工制成。茶海棠叶是藏区制作藏茶和多种传统饮品的原料，具有悠久的食用历史，是青海省果洛州班玛县灯塔乡班前村（长寿村）老百姓的主要生活饮品，也是果洛藏族同胞的“民生之茶”，同时也是“青海第一茶”。</p> <p>本公司以茶海棠叶为原料，经除杂、萎凋、揉捻、发酵、烘干、灭菌、包装等工艺制成的藏雪茶（红茶）产品。企标与 2020 年 4 月发布实施，现到期修订后延续。</p> <p>本文件代替 Q/ZXC0002S-2020《藏雪茶（红茶）》，相比主要变化如下：</p> <ul style="list-style-type: none"><li>——编写格式符合 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》修订为“GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》”；</li><li>——增加了 GB/T 28121《非热封型茶叶滤纸》；</li><li>——国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》代替了“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》”。</li></ul> <p>制定本标准的目的是为了指导企业生产，严把质量关，使出厂的产品质量得以保证，不合格的产品绝不出厂。</p>			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） (可以另附说明)			



与有关法律、法规和强制性标准的关系

Q/ZXC0002S《藏雪茶(红茶)》企业标准的编写格式是按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分: 标准结构和编写》, 各项技术指标的确定参照了国家标准 GB/T24690《袋泡茶》、GB/T9833.6《紧压茶 第6部分: 紧茶》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》。制定的指标与同类产品国家等同。

本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因

无

附件: 标准主要内容的确定依据(如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据)

1、原料要求:

茶海棠叶 (*Malus hupehensis*) 为蔷薇科苹果属植物的嫩叶, 产自青海省果洛州班玛县玛可河原始森林。6月~7月份采摘, 叶片卵形至广卵形, 通常3~5不规则深裂, 裂片长卵形至长椭圆形, 托叶叶质, 卵状披针形。农药残留符合GB 2763 的规定。

生产用水应符合 GB5749 的规定。

2、感官要求是参照 GB/T24690《袋泡茶》和 GB/T9833.6《紧压茶 第6部分: 紧茶》的规定和本产品实际而制定。

制定指标和检测方法:

感官要求

项目	要 求		检测方法
	片茶、袋泡茶	紧压茶	
外 形	片状皱褶, 匀净	表面紧实, 圆形或砖形	从样品中取出试样
色 泽	红棕色, 浸泡后汤色为红棕色	红棕色, 浸泡后汤色为红棕色	3.0~5.0g, 置于品茶杯中, 茶水比(质量体积比)1: :50, 在自然光
气味和滋味	清香醇和, 滋味醇正	清香醇和, 滋味醇正	



杂质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	下用肉眼观察汤色及杂质，嗅其气味、尝其滋味。
----	-----------	-----------	------------------------

3、理化指标是参照 GB/T24690《袋泡茶》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定而制定。

制定指标和检测方法：

表 1 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分 / (%)	≤7.5	GB 5009. 3
灰分 / (%)	≤7.5	GB 5009. 4
粗纤维 / (%)	≤16.5	GB/T 8310
水浸出物 / (%)	≥32.0	GB/T 8305
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤5.0	GB 5009. 12

#### 4、净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

#### 5、生产工艺

##### 5.1 工艺流程

藏雪茶 (红茶) 工艺流程

茶海棠叶 → 除杂 → 萎凋 → 揉捻 → 发酵 → 烘干 → 紧压 → 灭菌 → 包装 → 紧压茶  
灭菌 → 包装 → 片茶、袋泡茶

##### 5.2 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

#### 6、企业标准比较情况说明

本标准各项技术指标的确定参照了 GB/T24690《袋泡茶》、GB/T9833.6《紧压茶 第 6 部分：紧茶》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，制定的指标与同类产品国家等同。检测方法按相应的国家标准规定的方法测定。

### 企业标准主要内容对比情况

标准名称 (标准号)	企业标准	相同产品或同类产品地方标准 (包括本地和其他地方)		相同产品或同类产品国家标准	相同产品或同类产品国际和国外 标准
		GB/T 24690-2018《袋泡茶》	无		
原料要求	藜海棠叶 ( <i>Malus hupehensis</i> ) 为蔷薇科苹果属植物的嫩叶，产自青海省果洛州班玛县玛可河原始森林。6月~7月份采摘，叶片卵形至广卵形，通常3~5不规则深裂，裂片长卵形至长椭圆形，托叶叶质，卵状披针形。农药残留符合 GB 2763 的规定。 生产用水：应符合 GB5749 的规定。	茶叶要求：应具有本品种茶叶固有的品质特征，品质正常，无异味，无异臭，无霉变；可含少量花瓣、花蕊，不应含有非茶类夹杂物；不应着色，无任何添加剂。	无	无	无
食品添加剂种类和使用量	无	无	无明确规定	无	无
生产工艺要求	以藜海棠叶为原料，经除杂、萎凋、揉捻、发酵、烘干、灭菌、包装等工艺制成的藏雪茶（红茶）产品。	以茶叶（包括经窨花工艺制成的花茶）为原料用过滤材料包装而成的袋泡茶。			
终产品要求	项目	片茶、袋泡茶	紧压茶		
	外形	片状皱褶，匀净	表面紧实，圆形或砖形	无明确规定	
	色泽	红棕色，浸泡后汤色为红棕色	浸泡后汤色为红棕色	红色	
	滋味	清香醇和，滋味醇正	清香醇和，滋味醇正	尚浓	
	杂质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	无明确规定	



标准名称 (标准号)	企业标准	相同产品或同类产品地方标准 (包括本地和其他地方)		相同产品或同类产品国家标准		相同产品或同类产品国际和国外 产品国际和国外 标准
		GB/T24690-2018《袋泡茶》	无	无	无	
终 产 品 要 求	水分 / (%)	≤ 7.5	7.5			
	灰分 / (%)	≤ 7.5	7.5			
	粗纤维 / (%)	≤ 16.5		无明确规定		
	水浸出物 / (%)	≥ 32.0	32.0			
	铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 5.0		应符合GB2762的规定		
	其他内容	无				
修订、变更 或修改内 容	本文件代替Q/ZXC0002S-2020《藏雪茶(红茶)》，相比主要变化如下： ——编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》修订为“GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和起草规则》”； ——增加了GB/T 28121《非热封型茶叶滤纸》； ——国家市场监督管理总局令(2023)第70号《定量包装商品计量监督管理办法》代替了“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》”。					