
詞 彙

本技術詞彙載有本文件所採用有關我們及我們業務的若干詞彙的詮釋及釋義。該等詞彙及其涵義未必與他方所採用涵義或用法一致。

「紅茶」	指	一種全發酵茶，從茶葉中歷經氧化（或發酵）釀製而來，形成的一種微紅釀造物
「品牌傳統中式茶葉」	指	在某一品牌名下以袋裝形式銷售的茶葉
「發酵」	指	將茶葉氧化以釀製紅茶及烏龍茶的工序
「綠茶」	指	一種未經發酵的干茶，常見於中國和日本
「HACCP」	指	危害分析及關鍵控制點，一項關注到物理、化學及生物危害的食品系統性預防方法，此乃預防措施，並非成品檢測的方法。HACCP乃用於食品行業以識別潛在食品危害，以便採取主要行動（稱為關鍵控制點），藉此減低或消除出現危害的風險。該系統乃用於食品生產及製備過程的所有階段。HACCP的原則已推廣並納入全球多個國家的食品安全法例中
「ISO 22000:2005」	指	由國際標準化組織制定的一項食品安全標準，具體說明食品安全管理系統規定，其中涉及互動交流、系統管理、必要程序及HACCP原則
「烏龍茶」	指	一種半發酵茶
「普洱茶」	指	一種後發酵茶，從生長在中國雲南省的一種闊葉綠茶中釀製而來
「非品牌傳統中式茶葉」	指	以散裝形式銷售的茶葉，未經過任何簡易包裝