

ICS 67.140.10  
CCS X 55

# T/LSSGB

丽水山耕团体标准

T/LSSGB 016—2022

## 荒野红茶生产技术规范

2022-11-14 发布

2022-11-18 实施

丽水市生态农业协会 发布

## 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 产地环境.....	1
5 原料.....	1
5.1 鲜叶原料.....	1
5.2 鲜叶采摘.....	1
5.3 盛装运输.....	1
6 加工基本要求.....	2
7 生产加工技术规程.....	2
7.1 工艺流程.....	2
7.2 萎凋.....	2
7.3 揉捻.....	2
7.4 解块.....	2
7.5 发酵.....	2
7.6 干燥.....	3
7.7 提香.....	3
8 产品质量要求.....	3
8.1 基本要求.....	3
8.2 感官品质.....	3
8.3 理化指标.....	3
8.4 卫生指标.....	3
8.5 净含量.....	4
9 试验方法.....	4
10 检验规则.....	4
11 标签标志、包装、运输和贮存.....	4
11.1 标志标签.....	4
11.2 包装.....	4
11.3 运输.....	4
11.4 贮存.....	4
参考文献.....	5

## 前 言

本文件按照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。

注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由丽水市生态农业协会提出并归口。

本文件起草单位：丽水市农业投资发展有限公司、丽水市新农垦农业科技有限公司、丽水市经济作物总站、丽水市质量检验检测研究院、丽水市生态农业协会。

本文件主要起草人：叶建军、屠剑晖、刘翔、刘军、应跃跃、吴雨晨。

本文件属首次发布。

全国团体标准信息平台

# 荒野红茶生产技术规范

## 1 范围

本文件规定了荒野红茶的术语和定义、产地环境、原料、加工基本要求、生产加工技术规程、产品质量要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输和贮存等内容。

本文件适用于丽水荒野红茶的生产。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文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 13738.2—2017 红茶 第2部分：工夫红茶  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 30375 茶叶贮存  
GH/T 1070 茶叶包装通则  
GH/T 1077 茶叶加工技术规程  
GH/T 1124 茶叶加工术语

## 3 术语和定义

GH/T 1077和GH/T 1124界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**荒野红茶 wild black tea**

以经自然传播自然生长的茶树、或经人工栽培后因各种原因长期荒芜自然生长的群体种茶树、或无人工干预10年以上自然生长的无性系品种茶树的鲜叶为原料加工而成的红茶。

## 4 产地环境

丽水市域范围内，海拔500米以上，远离污染源，与交通干线的距离1000米以上，离人类人居生产区300米以上。

## 5 原料

### 5.1 鲜叶原料

符合荒野红茶要求的茶树鲜叶。

### 5.2 鲜叶采摘

- 5.2.1 宜每年人工采摘1次，采后依旧不进行人工干预。
- 5.2.2 宜晴天露水干后采摘，保持芽叶完整、新鲜、匀净；不采雨水叶及露水叶。
- 5.2.3 鲜叶质量要求一芽二叶至一芽三叶（含对夹叶），色泽鲜活，无非茶类夹杂物。

### 5.3 盛装运输

鲜叶采摘及运输过程中，应采用清洁卫生、透气良好的竹制器具等进行盛装，轻放、轻压，防日晒、雨淋，减少机械损伤。

## 6 加工基本要求

- 6.1 加工场所、加工设备应符合 GH/T 1077 的规定。
- 6.2 加工过程中卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 7 生产加工技术规程

### 7.1 工艺流程

鲜叶→萎凋→揉捻→解块→发酵→干燥→存放→提香。

### 7.2 萎凋

#### 7.2.1 自然萎凋

萎凋温度 22 ℃~30 ℃，空气相对湿度 (65±5)%，将鲜叶均匀薄摊于萎凋间的晾青架上，厚度 2 cm~5 cm，中途轻翻 2 次~3 次，翻动时应避免损伤芽叶。

#### 7.2.2 设施萎凋

采用萎凋槽进行萎凋，鼓风气流温度 25 ℃~35 ℃，空气相对湿度 (65±5)%，遵循“嫩叶薄摊、老叶厚摊”原则。摊放过程中每 1 h 翻动 1 次，动作要求轻柔。

#### 7.2.3 摇青萎凋

萎凋后的摊青叶失水 10%~15% 后放入摇青机中进行摇青。每次摇青 3 min~5 min，摇青后静置 1 h~2 h，重复 3 次~5 次。

#### 7.2.4 萎凋程度

三种萎凋方式可单独或相互结合使用。以叶面光泽消失，手捏柔软，紧握成团，松手缓慢弹散，折梗不断，萎凋叶含水量 52%~62%，散发出清香为萎凋适度。

### 7.3 揉捻

#### 7.3.1 揉捻机械

宜采用 45 型、55 型、65 型等型号揉捻机。

#### 7.3.2 揉捻方法

投叶量以自然装满揉桶为宜，加压应掌握轻、重、轻的原则，揉捻时间 30 min~90 min。

#### 7.3.3 揉捻程度

揉捻叶卷曲成条，茶汁略微溢出粘附于茶条表面为揉捻适度。茶叶成条率应在 80% 以上。

### 7.4 解块

用解块机解散揉捻叶中的团块。

### 7.5 发酵

#### 7.5.1 发酵方式

采用自然发酵或设施发酵。

#### 7.5.2 发酵要求

应控制好温度、湿度、通风（增氧）、摊叶厚度、发酵时间等条件。摊叶时叶层厚薄要均匀，不要紧压，以保持良好通气性。

### 7.5.3 发酵时间

发酵时间以3 h~6 h为宜。

### 7.5.4 发酵程度

发酵程度宜遵循“偏轻发酵”原则，以叶色红中带黄为适度。

## 7.6 干燥

### 7.6.1 干燥设施

宜选用烘干机、提香机等干燥设备。

### 7.6.2 干燥方法

发酵适度的茶叶应立即烘干。摊叶厚度3 cm~5cm，先在100 °C~110 °C烘15 min~20 min，再在75 °C~85 °C烘1 h~2 h，烘至含水率5%~7%。

## 7.7 提香

### 7.7.1 提香设备

宜选用提香机等设备。

### 7.7.2 提香方法

7.7.2.1 干燥后10天~15天后提香。提香后待干茶降至室温，装箱密封保存。

7.7.2.2 群体种提香设备温度设置为75 °C，时间3 h~5 h，最后升温至95 °C~105 °C，增香3 min~5 min。含水率在5.0%以下。

7.7.2.3 品种茶提香设备温度设置为80 °C~85 °C，时间3 h~5 h，最后升温至95 °C~105 °C，增香3 min~5 min。含水率在5.0%以下。

## 8 产品质量要求

### 8.1 基本要求

无异味、无异嗅、无霉变，不含非茶类物质。

### 8.2 感官品质

荒野红茶感官品质应符合表1。

表1 荒野红茶感官品质要求

类别	项目				
	外形	内质			
		香气	汤色	滋味	叶底
群体种	干茶条索紧实，匀整，无黄梗、黄片，乌褐油润	甜香浓郁	橙黄明亮	鲜醇浓厚	柔软红亮
品种红茶	干茶条索紧结，匀净，无黄梗、黄片，乌褐油润	花香（果香、蜜香）浓郁	黄橙明亮	鲜甘醇爽	柔软尚红

### 8.3 理化指标

应符合GB/T 13738.2—2017中4.3二级的规定。

### 8.4 卫生指标

8.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

8.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 8.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 9 试验方法

按GB/T 13738.2—2017中第5章的规定执行。

### 10 检验规则

按GB/T 13738.2—2017中第6章的规定执行。

### 11 标签标志、包装、运输和贮存

#### 11.1 标志标签

产品的标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

#### 11.2 包装

应符合GH/T 1070的规定。

#### 11.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 11.4 贮存

11.4.1 应符合 GB/T 30375 的规定。

11.4.2 初烘干茶置聚乙烯薄膜袋内扎紧袋口，再外套铝箔袋做到避光防潮，一般选择干燥避光场所存放 10 天~15 天后进入下道工序。

### 参 考 文 献

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》。  
《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

---

全国团体标准信息平台