

团 体 标 准

T/CSTEA 00047—2022

光泽红茶 工夫红茶加工技术规范

Guangze black tea—Technical specification for Congou black tea processing

2022 - 09 - 26 发布

2022 - 09 - 26 实施

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 加工基本条件	1
5 工艺流程	1
5.1 初制工艺流程	1
5.2 精制工艺流程	1
6 加工技术要求	2
6.1 初制技术要求	2
6.2 精制技术要求	3
7 质量管理	3

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。

请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。

本文件由光泽县农业农村局提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：光泽县农业农村局、光泽县茶叶协会、福建省标院信息技术有限公司、民革福建省委员会、福建省标准化研究院、福建省南平市荣恒生态茶庄园有限公司、福建省韵猴生态茶庄园有限公司、光泽县先农生态农业开发有限公司、光泽县司前乡干坑吴氏茶社家庭农场、福建省麟鼎香茶业有限公司、光泽县随口茶叶专业合作社、福建省华韵武夷茶业有限公司、福建君猴茶业有限公司、南平市金映茶业家庭农场有限公司、光泽县枞叶青茶叶专业合作社、邵武市茶叶站。

本文件主要起草人：吕军、李鑫华、张红、林黎、董良瀚、赵红玉、刘晓明、陈美玲、王彬彬、郑秦文、官耀荣、敖钧、郑长青、王文军、雷世国、吴国华、肖育平、李学麟、夏林明、龚伦军、严步华、傅华志、魏重艳。

光泽红茶 工夫红茶加工技术规范

1 范围

本文件规定了光泽红茶中工夫红茶的加工基本条件、工艺流程、加工技术要求、质量管理。
本文件适用于光泽红茶中工夫红茶产品加工。

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 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 30375 茶叶贮存
GB/T 35810 红茶加工技术规范
GH/T 1070 茶叶包装通则
GH/T 1077 茶叶加工技术规程
SB/T 10034 茶叶加工技术术语
DB35/T 1505 红茶加工通用技术规程

3 术语和定义

GB/T 35810、DB35/T 1505、T/CSTEA 00046 界定的术语和定义适用于本文件。

4 加工基本条件

应符合GB 14881和GH/T 1077的规定。

5 工艺流程

5.1 初制工艺流程

鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→烘焙→毛茶。

5.2 精制工艺流程

毛茶→筛分→风选→拣剔→拼配匀堆→复火→成品。

6 加工技术要求

6.1 初制技术要求

6.1.1 鲜叶要求

应完整、新鲜、匀净，采摘单芽、一芽一叶、一芽二、三叶或同等嫩度对夹叶。

6.1.2 萎凋

6.1.2.1 摊叶厚度

自然萎凋摊叶厚度宜小于 3 cm，室内加温萎凋摊叶厚度宜为 10 cm~20 cm，摊叶时要求抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致。

6.1.2.2 萎凋温度

自然萎凋适宜温度 20 ℃~28 ℃；室内加温萎凋温度：进风口温度 25 ℃~35 ℃，温度先高后低，下叶前 10 min~15 min 停止加温、只吹冷风。若是雨水叶，应先用冷风吹干表面水，再进行加温萎凋。

6.1.2.3 萎凋时间

自然萎凋时间宜为 12 h~24 h。室内加温萎凋时间宜为 6 h~12 h，期间视萎凋情况适时翻动。

6.1.2.4 萎凋程度

萎凋叶含水率以 60 %~64 %为宜，其感官特征为：叶面失去光泽，叶色转为暗绿，青草气减退；叶质柔软，梗折不断，紧握成团，松手可缓慢散开。

6.1.3 揉捻

装叶量以自然装满揉筒为宜，先不加压揉捻 10 min~15 min，再按“轻→重→轻”原则交替进行，时间宜在 45 min~90 min，嫩叶轻压短揉，老叶重压长揉，成条率 85 %以上（叶脉微红），条形紧结，茶汁外溢而滴流。嫩度不一的揉捻叶经解块筛分后，筛面茶需要进行复揉。

6.1.4 发酵

发酵室温度宜在 22 ℃~32 ℃，温度先高后低，相对湿度≥90 %，并保持空气适度流通，堆叶厚度 10 cm~40 cm，时间宜在 3 h~6 h；发酵程度 70 %~80 %为宜，色泽为红黄色至黄红色，显露花果香为适度。

6.1.5 烘焙

6.1.5.1 毛火

温度：100 ℃~110 ℃；均匀摊叶，厚度：2 cm~4 cm；时间宜在 90 min~120 min，烘至含水率 15 %左右，手握有刺手感。

6.1.5.2 摊凉

将茶叶均匀摊开，叶温降至室温。

6.1.5.3 足火

温度：80℃~100℃；均匀摊叶，厚度：3cm~4cm；时间宜在60min~90min，烘至含水率5%~7%。

6.2 精制技术要求

6.2.1 筛分

6.2.1.1 毛茶先经滚筒圆筛机（筛网配备4目、5目、7目、9目、10目）和抖筛机（筛网配备8目、9目）初步分离长短、粗细。

6.2.1.2 筛下茶经平面圆筛机（配备5目~10目筛网）进一步分清长短，10目以下茶再经平面圆筛机（筛网配备12目、14目、16目、18目）分清碎片茶以及配备24目~50目的筛网分出末茶。筛面茶经齿切机切细后，再经平面圆筛机反复操作。

6.2.1.3 经第二道工序得到的5目~6目茶和7目~8目茶经过紧门抖筛机分清粗细、进行外形定级（根据各等级茶的外形感官条形指标要求配备筛网，特级配备11目、12目筛网，一级配备10目、11目筛网，二级配备9目、10目筛网，三级配备8目、9目筛网）。

6.2.2 风选

将各筛号茶经风选机选出正身茶、轻身茶、筋梗及片茶。

6.2.3 拣剔

采用机拣、电拣、色选，剔除梗片和夹杂物，提高茶叶净度。

6.2.4 拼配匀堆

根据产品各等级的感官指标要求，选择筛号茶，按比例拼配匀堆，保证产品品质符合各等级的感官指标。

6.2.5 复火

复火温度80℃~100℃，以透发香气，保证含水率符合产品标准。

7 质量管理

7.1 加工过程的卫生管理、质量安全应符合GB 14881的要求，加工过程不能添加任何非茶类物质。

7.2 鲜叶、毛茶、在制品应按批次经检验符合要求后方可进入下一生产工序，并做好检验记录。

7.3 企业应对出厂的产品逐批进行检验，出厂检验项目包括感官品质、净含量、水分、总灰分和粉末。

7.4 产品污染物限量应符合GB 2762，产品农药最大残留限量应符合GB 2763的要求。