

ICS 67.140.10

CCS X 55

# JAASS

团 体 标 准

T/JAASS 54-2022

## 江苏红茶加工技术规程

Technical regulation for processing of Jiangsu black tea

2022-06-28 发布

2022-06-28 实施

江苏省农学会 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 鲜叶要求 .....	1
5 加工工艺技术 .....	2
6 包装、贮藏 .....	4

## 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》给出的规则编写。

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。

本文件由江苏省农业科学院提出。

本文件由江苏省农学会归口。

本文件起草单位：江苏省农业科学院、江苏丘陵地区镇江农业科学研究所、江苏省农业技术推广总站、宜兴市农业农村局、南京市农业技术推广站、苏州市吴中区东山镇农林服务站、金坛市农业农村局、仪征市农业农村局、溧阳市天目湖茶叶研究所、南京雅润茶业有限公司、宜兴九香茶业有限公司、苏州吴依茶叶有限公司、江苏鑫品茶业有限公司、扬州聚源春茶叶专业合作社。

本文件主要起草人：杨亦扬、李荣林、艾仄宜、马圣洲、赵飞、邢瑶、徐建陶、李松、李浩宇、姚满昌、徐玉琴、魏爱华、熊金芳、宋甫林、尹娟、张春。

# 江苏红茶加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了江苏地区红茶加工的术语和定义、鲜叶要求、加工工艺技术、包装和贮藏。本文件适用于江苏红茶的加工。

## 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 7718 预包装食品标签通则  
 GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶  
 GB/T 31748 茶鲜叶处理要求  
 GB/T 32744 茶叶加工良好规范  
 GH/T 1070 茶叶包装通则  
 GH/T 1071 茶叶贮存通则  
 SB/T 10034 茶叶加工技术术语  
 NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程

## 3 术语和定义

GB/T 13738.2、SB/T 10034界定的术语以及下列术语和定义适用于本文件。

## 4 鲜叶要求

### 4.1 鲜叶质量

要求芽叶新鲜匀净，无病虫叶，无杂质等。鲜叶等级要求参考表1。

表1 鲜叶等级

项 目		级 别		
		特 级	一 级	二 级
芽叶组成比例 (%)	单芽或一芽一叶	≥ 85	≥ 50	-
	一芽二叶	≤ 15	≤ 30	≥ 65
	一芽三叶	-	≤ 20	≤ 35

### 4.2 运输

应符合GB/T 31748的规定，装运鲜叶时采用通气性好、清洁无异味、不易变形的篓、筐等专用器具，应避免阳光直晒，避免挤压。

#### 4.3 摊放

摊放场所按照NY/T 5019规定。鲜叶不直接接触地面。摊晾厚度一般在10 cm ~ 15 cm之间。

### 5 加工工艺技术

茶叶加工过程应符合GB/T 32744的规定。

#### 5.1 萎凋

分为室内自然萎凋、日光萎凋、萎凋槽萎凋。至叶色转为暗绿，萎凋叶折梗不断，略有粘手感觉，手捏成团，松开不易弹散，叶片青气消失，有一定的清香或花香为适度。萎凋结束叶片含水率为55% ~ 65%。

##### 5.1.1 室内自然萎凋

萎凋室应空气流通、宽敞、清洁，温度25℃左右，湿度70%左右。内设萎凋架，每架放萎凋帘10层~15层，每层间距15 cm ~ 20 cm，底层离地20 cm，摊叶量1 kg/m<sup>2</sup>左右，摊叶要均匀，适当翻动。一般春季18 h ~ 24 h完成萎凋，夏季10 h ~ 12 h完成萎凋。

##### 5.1.2 日光萎凋

将鲜叶摊放在竹帘（竹垫）上，直接晒在日光下。摊放厚度2 cm ~ 3 cm，隔20 min ~ 30 min轻翻一次。春季萎凋1 h ~ 2 h，夏季，上午10时之前或下午2时后萎凋1 h左右。晒至叶面卷皱后，萎凋叶应及时收回至阴凉室内继续摊晾。

##### 5.1.3 萎凋槽萎凋

萎凋前在摊叶帘上铺一层纱网，萎凋时将鲜叶均匀摊放在摊叶帘上，摊叶厚度10 cm ~ 15 cm，出风口温度控制在35℃ ~ 38℃，萎凋时间4 h ~ 6 h，中间进行3次~5次翻拌。

##### 5.1.4 补光

有条件的加工企业，在室内自然萎凋或萎凋槽萎凋过程中，可使用1500 lx黄光（585 nm ~ 590 nm）或15 W/m<sup>2</sup>远红外光进行人工补光，黄光照射时间9 h ~ 12 h，远红外光照射时间2 h ~ 3 h。

##### 5.1.5 摇青

有条件的加工企业，萎凋过程中可适当采用摇青措施。萎凋槽萎凋2 h ~ 4 h后，或室内自然萎凋6 h ~ 8 h后，将萎凋叶放入摇青机分次摇青，第1次转速为20 r/min，持续2 min ~ 3 min，静置摊放1 h，第2次转速为30 r/min，持续3 min ~ 5 min，摊放1 h后，结束萎凋。

#### 5.2 揉捻

选用揉捻机，加压方式轻-重-轻。重萎凋重揉，轻萎凋轻揉。嫩叶轻揉，老叶重揉。夏秋季节如揉捻车间室温过高，应采取适当措施散热降温，避免在揉捻过程中发酵过于激烈。揉捻结束后，及时解块分筛。不同机型投叶量参考表2。

表2 揉捻机投叶量

型 号	投叶量 (kg)
6CR—45	20 ± 5
6CR—55	40 ± 5
6CR—65	60 ± 5

### 5.2.1 条形红茶

一般分两次进行，春茶每次揉捻25 min ~ 35 min，夏秋茶每次揉捻45 min ~ 55 min，中间解块1次。揉捻至条索紧结，成条率80 % ~ 90 %，细胞破碎率85 %以上为适度。

### 5.2.2 卷曲形红茶

卷曲形红茶揉捻一次，时间30 min ~ 40 min，适当轻压。

## 5.3 发酵

将揉捻叶摊放在底部有孔的发酵盒或发酵筐里，再置于设有温湿度调节设备、通气设备和发酵架的发酵室、发酵机或发酵箱中进行发酵。发酵温度控制在25 °C ~ 32 °C，相对湿度90 %以上。摊叶厚度一般10 cm ~ 12 cm，应根据叶质老嫩、揉捻程度而定，原则是嫩叶宜薄，老叶宜厚，夏秋茶宜薄，春茶宜厚。发酵过程中可根据需要适当通氧。发酵时间，一般春茶3 h ~ 5 h，夏秋茶2 h ~ 3 h，粗老叶发酵时间可适当延长。

发酵至青气消失，具有浓厚的果香或花香，叶色变红（春茶黄偏红，夏秋茶浅红色，嫩叶色泽鲜活、均匀，偏老叶色略暗，稍见红里泛青）为适度。

## 5.4 初烘

用链板烘干机进行初烘，温度110 °C ~ 120 °C，摊叶厚度2 cm，时间10 min，烘至手握茶叶成团，松手自然散开为度（含水率35 % ~ 45 %）。初烘后摊凉0.5 h。

## 5.5 干燥

### 5.5.1 条形红茶

使用链板式烘干机，设定温度100 °C ~ 110 °C，烘10 min ~ 12 min。

### 5.5.2 卷曲形红茶

#### 5.5.2.1 滚筒炒干

用滚筒炒茶机炒制，设定温度由160 °C逐渐降低至120 °C，投叶量15 kg ~ 20 kg，炒制时间30 min ~ 40 min，至含水量6 %以内，卷曲紧结即可。

#### 5.5.2.2 双锅曲毫机炒干

用双锅曲毫机炒制，每锅投叶量4 kg ~ 5 kg，起始温度160 °C，炒手板大幅摆动，并开启散水汽的热风，以后每10 min左右锅温降低10 °C，炒约0.5 h，当含水率降至10 %以下时，将两锅茶坯合并为一锅，温度降至90 °C ~ 100 °C，炒至含水率6 %以内，外形紧结即可。

## 5.6 提香

茶叶摊凉后，用提香机提香，温度100 °C ~ 105 °C，8 min ~ 10 min。

## 6 包装、贮藏

茶叶包装应符合GH/T 1070规定的要求，包装标签、标识符合GB 7718规定的要求。茶叶应贮存于干燥、卫生、无阳光直射的场所，应符合GH/T 1071规定的要求。

---