

ICS 67.140.10

CCS X 55

# JAASS

团 体 标 准

T/JAASS 53-2022

## 柑红茶制作技术规范

Technical regulation for processing of citrus containing 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 柑的采摘和验收 .....	1
5 柑的预处理 .....	2
6 填料和加盖 .....	2
7 干燥 .....	2
8 质量要求 .....	3
9 包装与贮存 .....	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、苏州苏能集团有限公司新丰现代农业园、无锡市茶叶品种研究所有限公司。

本文件主要起草人：艾仄宜、李荣林、杨亦扬、杨建华、杨明、徐德良、梅菊芬、穆兵、郑豪、储睿文。

# 柑红茶制作技术规范

## 1 范围

本文件规定了柑红茶制作的术语和定义、柑的采摘和验收、柑的预处理、填料和加盖、干燥、质量要求、包装与贮存等。

本文件适用于江苏茶区茶叶、果品生产基地、食品加工企业。

## 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 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 预包装食品标签通则  
GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法  
GB/T 12947 鲜柑橘  
GB 14881 食品生产通用卫生规范  
GB/T 30375 茶叶贮存  
GB/T 30766 茶叶分类  
GB/T 32744 茶叶加工良好规范  
GH/T 1070 茶叶包装通则

## 3 术语和定义

GB/T 8210、GB/T 12947、GB/T 30766界定的术语以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**柑红茶 citrus containing black tea**

用红茶或红茶再加工产品充填去瓤的柑橘果皮制成的新产品。

## 4 柑的采摘和验收

### 4.1 柑类鲜果采摘

柑类鲜果采摘要求符合表1规定。

表 1 不同级别柑红茶的柑类鲜果采摘要求

级 别	柑类鲜果采摘要求
微柑	鲜果每只重 50 g ~ 60 g, 果粒直径 3.5 cm ~ 4.0 cm, 果皮深青色。
小柑	鲜果每只重 60 g ~ 70 g, 果粒直径 4.0 cm ~ 5.0 cm, 果皮青绿色。
中柑	鲜果每只重 70 g ~ 80 g, 果粒直径 5.0 cm ~ 6.0 cm, 果皮青绿微泛红。

#### 4.2 柑类鲜果的验收

按GB/T 8210中3.1, 3.2和GB/T 12947中3.2的规定执行。

### 5 柑的预处理

应符合GB 14881的规定。

#### 5.1 分拣, 去蒂, 清洗

用人工或机械剔除小果、病果、畸形果, 去蒂后以清水冲洗鲜果, 沥干。

#### 5.2 打孔、取盖

根据果实大小, 选用1.5 cm ~ 2.5 cm的打孔器, 从果柄一面对果实进行打孔, 深度0.3 cm ~ 0.5 cm, 留下打孔器截取的果皮, 作为柑红茶的“壶盖”。另选一直径较小的打孔器从果蒂一面打一小孔。

#### 5.3 去瓤

以专用刀具剔除果实内残余的果肉, 然后将果皮以清水冲洗干净, 晾干。

#### 5.4 风干

去肉的果皮(果囊)及截取的“壶盖”风干3 d ~ 5 d, 含水率达到10% ~ 15%后用于红茶的装填。

### 6 填料和加盖

将符合国家标准红茶装入果皮空腔(果囊)内, 轻轻振动并以手轻压, 以使茶叶或茶制品充分填满果皮内腔, 然后用留取的“壶盖”盖住果皮一端的缺口, 轻压。

### 7 干燥

应符合GB/T 32744的规定。

#### 7.1 风干

填装好茶或茶制品的果囊, 均匀铺展于筛匾内, 置于室内摊晾风干, 连续12 d ~ 15 d。

#### 7.2 晒干

填装好茶或茶制品的果囊, 均匀铺展于筛匾内, 置于阳光下晒干, 连续3 d ~ 5 d。

#### 7.3 风干与晒干结合

填装好茶或茶制品的果囊, 均匀铺展于筛匾内, 上午置于阳光下晾晒, 下午及晚上置于室内晾干, 连续5 d ~ 7 d。

#### 7.4 风干与烘干结合

填装好茶或茶制品的果囊，均匀铺放于筛匾内，在室内风干5 d~7 d，然后置于烘箱中，设定温度70 °C~80 °C，烘8 h~10 h。

#### 7.5 烘干

##### 7.5.1 低温长烘

填装好茶或茶制品的果囊，均匀铺放于筛网上，烘箱设定温度45 °C~50 °C，烘55 h~60 h。

##### 7.5.2 高温快烘

填装好茶或茶制品的果囊，均匀铺放于筛网上，烘箱设定温度75 °C~80 °C，烘28 h~30 h。

### 8 质量要求

#### 8.1 基本要求

果皮完整，无裂痕，无霉变。有明显茶香和果香。含水率 $\leq$ 8.0%，水浸出物含量 $\geq$ 25.0%。

#### 8.2 规格

每颗柑红茶总质量，微柑红12 g~15 g，小柑红15 g~18 g，中柑红18 g~22 g。

#### 8.3 卫生与安全

污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

### 9 包装与贮存

9.1 产品包装应符合 GB 7718 和 GH/T 1070 的规定。

9.2 贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

---