《柑红茶制作技术规范》
编制说明

一、工作简况

本标准的编制是根据生产实际需要，结合前期产品试验过程所总结的经验，由江苏省农业科学院提出，与协作单位苏州苏能集团有限公司新丰现代农业园和无锡市茶叶品种研究所有限公司共同起草，提交至江苏省农学会，由学会团体标准专业技术委员会于 2021 年 12 月 24 日完成了的立项审查，经审查，本标准符合立项要求，准予立项。

本标准的初稿的编制与前期产品创制实验主要由江苏省农业科学院的艾仄宜、李荣林、杨亦扬负责；穆兵、储睿文主要参与标准的修改；协作单位的杨建华、杨明、郑豪、徐德良、梅菊芬主要负责前期产品创制实验与标准的修改。

二、制定（修订）标准的必要性和意义

为适应社会进步和市场发展的需求，茶产品加工时尚化、简易化、组合化是本行业从业者的共识。茶具有丰富的味感、可促进健康、传播文化，开发多样化的茶产品是创造消费时尚，促进茶产业发展的根本途径。柑或柑橘同样是一种美味的果品，它的健康功能也已得到广泛认同，将红茶与柑巧妙融合制成的柑红茶不仅创造了新的消费产品，让茶与柑的味感深度调和，使消费者获得了全新的体验，可以同时促进茶与柑的生产和消费，获得良好的经济效益。

江苏省茶叶采制特点是春茶占绝对主体，名优茶占总产量 70—80%，夏秋茶、中低挡茶几乎不进行采制。江苏丘陵山区柑、橘、橙种植广泛，但因为特色不明显，单纯的柑橘效益并不高，另一方面江苏省经济发达，旅游资源丰富，具有时尚性的消费品消费需求、消费能力很强。目前市面上出现了不少柑红茶，但尚无统一的制作规范和质量标准，良莠不齐，这对促进柑红茶的良性发展和消费安全是很不利的。柑类有人工栽培种和野生种，有可食用或药用或不可食用等多种不同类型，制作柑红茶的柑类品种采收和预处理也必须建立一定规范才能保证柑红茶的质量安全，因此有必要制定柑红茶制作技术的技术标准。

适宜制作柑红茶的柑、桔、橙的品种实际上是很多的，但通常也是个体较小，鲜食口感不甚适宜的品类，作为鲜果生产价值较低，约 3-5 元/kg,但如果作为青

柑茶（柑红茶）加工原料使用则价值可提高20倍以上。初步估计苏州地区可用于制作青柑茶的香橙资源可达10万kg，适宜制作青柑茶的柑类、红橘类资源则远超10万kg，两类资源全省至少100万kg，但作为鲜果采收的不足10%，如50%用于青柑茶加工，可产生经济价值3000-5000万元。

三、主要起草过程

本标准的制定的工作基础是江苏省农业科学院、苏州新丰现代农业园和无锡市茶叶品种研究所合作的柑红茶加工试验研究项目。小样制成后邀请了南京农业大学、江苏省农业科学院等有关茶叶专家及江苏省茶叶产业技术体系的专业人员进行了品鉴，试制的产品同时在苏州太湖旅游地分赠给旅客品鉴，听取旅行者的建议。标准起草小组根据专家和消费者对产品的质量特色和品质提出的意见建议，经不断改进，于2016-2019年连续4年开展加工试验，不断调整工艺参数，形成了在企业内部试行的柑红茶加工技术规范。

2021年1月，江苏省农业科学院组织本领域专家成立了标准编制工作小组，小组成员包括企业主要管理人员，生产技术人员，专家顾问。小组工作人员以标准化导则为指南，根据以往的工作试验积累，结合生产实践，编制了《柑红茶加工技术规程》的初稿，并请江苏省农科院、苏州市农业农村局有关专家、领导初步审阅并修改后，形成了讨论稿。

四、主要条款的说明

本标准按照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》给出的规则进行编写。标准中对柑红加工场所、加工设备、加工技术、基本品质、包装检验要求的规范是柑红茶加工所必需的，标准的设置也参考了茶叶加工技术规范。

标准参数的设置主要依据前期生产性试验所积累的数据，试验过程中对消费者提出的建议也给予了充分重视，对茶叶科学研究最新成果做了全面借鉴，国内外正式发表的科学论文很少有关于柑红茶加工，有一些审查中的专利（尚未授权）提及一些加工参数，但与我们的试验结果不尽一致，只具有参考作用，不能成为本标准的参数设定依据。文本描述中对茶叶加工过程的通用技术要求予以简述，尽量避免重复，而对柑红茶加工所特有的技术参数则尽可能详细描述。本标准提出的柑红茶加工技术是多年的实践的基础上经过认真研究后加以确定的，具有坚

实的研究基础。

五、重大分歧意见的处理和依据

本标准制定过程中没有发生重大环节有异议的情形。

六、采标情况（引用国际标准、国外先进标准以及国内相关标准（包括国家标准、行业标准、地方标准）的，说明采标程度及与同类标准水平的对比情况（必备项））

茶叶加工一般技术规范、食品包装、食品安全通用标准通过引用成为本标准的一部分。本标准的结构和指标的设置认真参考了国家标准和农业部制定的行业标准。柑红茶作为柑和红茶的创新产品，其各自的加工程序对于本标准有重要的参考意义，因此《柑橘生产技术规范》、《茶叶加工良好规范》为本标准重要参考，根据其体系、内容，结合江苏省特色柑红茶的加工工艺，编制了相关内容。而广西省发布的地方标准《小青柑含茶制品生产技术规程》仅适用于以黑茶为原料的小青柑含茶制品，不适用于江苏地区以红茶为原来的柑红茶产品。

七、贯彻标准的措施和建议

本标准主要适用于江苏省，但鼓励邻近省份采纳本标准。涉及规定的加工机械及其配置可根据生产规模大小进行调整，标准中只规定了获得理想加工要求的技术指标，以便生产者选择。生产者在实施本标准之前应接受一定的培训，熟练掌握加工技巧，否则难以生产出符合要求的产品，也因此，本标准颁布后的宣传贯彻、技术指导显得特别重要。

苏州新丰生态农业园和无锡市茶叶品种研究所有限公司，具有强大的宣传动员能力和组织能力，具有实施生产技术标准的丰富经验，充分利用大平台的优势开展标准宣贯是推广实施本标准的重要策略。

八、预期效益分析

适宜制作柑红茶的柑、桔、橙的品种实际上是很多的，但通常也是个体较小，鲜食口感不甚适宜的品类，作为鲜果生产价值较低，约 3-5 元/kg,但如果作为青柑茶（柑红茶）加工原料使用则价值可提高 20 倍以上。初步估计苏州地区可用于制作青柑茶的香橙资源可达 10 万 kg, 适宜制作青柑茶的柑类、红橘类资源则远超 10 万 kg, 两类资源全省至少 100 万 kg, 但作为鲜果采收的不足 10%，如 50%用于青柑茶加工，可产生经济价值 3000-5000 万元。

九、其它应予说明的事项

无。