ICS 65.020.99

CCS X 55

JAASS

团 体 标 准

T/JAASS X-2022

针形红茶加工技术规程

Technology regulation for processing of needle shape black tea

2022—XX—XX 发布

2022—XX—XX 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 鲜叶采摘、运输和摊放.....	1
5 鲜叶加工.....	2
6 干燥与提香.....	4
7 包装、贮藏.....	4

前 言

为规范针形红茶加工技术，特制定本标准。

本标准按 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》的规定编写。

本标准由江苏省农业科学院和南京盛峰茶叶有限公司共同提出。

本标准由江苏省农学会归口。

本标准起草单位：江苏省农业科学院 南京市农业推广站 南京盛峰茶叶有限公司 南京市六合区冶山茶叶专业合作社 南京市江宁区华之珊果蔬种植家庭农场

本标准主要起草人：李荣林、艾仄宜、杨亦扬、李松、陈盛峰、穆兵、陆葵香、唐君、贾有华、邓运华。

针形红茶加工技术规范

1 范围

本标准规定了雨花茶产区针形红茶初制加工工艺的萎凋、揉捻、发酵、烘焙的技术要求和操作方法，标准适用于针形红茶产品的加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 9679 茶叶卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

SB/TL 0034 茶叶加工技术术语

SB/TL 0035 茶叶销售包装通用技术条件

SB/TL 0037 红茶、绿茶、花茶运输包装

GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

DB32/T 432 雨花茶加工技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

红茶

指用茶树（*Camellia sinensis* (L.) O.Kuntze）的新鲜芽叶经萎凋、揉捻（揉切）、发酵、干燥过程制成的产品。

4 鲜叶采摘、运输和摊放

4.1 采摘要求 高档红茶采摘标准为单芽、一芽一叶初展；普通红茶，采摘一芽一叶、一芽二叶、一芽三叶初展和同等嫩度对夹叶。实行机械化采摘时，采茶机械应使用无铅汽油和机油，防止污染鲜叶、茶树和土壤。

鲜叶质量要求芽叶新鲜完整匀齐，无病虫叶等。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	一芽一叶 $\geq$	85	75	65
	一芽二叶 $\leq$	15	25	35

4.2 运输 采摘下的鲜叶应以竹篓、竹筐进行运输，鲜叶不应受到阳光直晒，不应受到挤压，运输工具保持清洁，鲜叶不得与运输有害物质的工具相接触。

4.3 摊放 茶叶加工厂的基本条件满足NY/T 5019的要求。在鲜叶生产高峰期间，不能及时加工的鲜叶应适当摊放，摊放场所保持卫生清洁，鲜叶不与地面直接接触，应使用尼龙、竹编筛网进行摊晾，摊晾厚度可根据环境温度、湿度、鲜叶数量、质量适当调节，一般15 cm~20 cm。

5 鲜叶加工

5.1 基本程序 针形红茶由萎凋、揉捻、发酵、初烘、做形、干燥工艺加工而成，外形纤细，挺直。

5.2 萎凋 分为日光萎凋、室内自然萎凋、萎凋槽（萎凋机）萎凋。

5.2.1 日光萎凋 将鲜叶摊放在竹帘（竹垫）上，直接晒在日光下，气温在25℃~30℃为宜。鲜叶摊放厚度3 cm~5 cm，每隔20 min~30 min翻拌一次，翻拌动作要轻。

春茶季节，萎凋1 h~2 h。夏秋季节，适宜在上午10时前，下午2时后进行，萎凋1h左右，叶面卷皱即为萎凋适度。萎凋结束后，萎凋叶应在阴凉处及时摊凉。

5.2.2 室内自然萎凋 选择空气流通、宽敞、清洁，安装有百页窗的建筑物作为萎凋室。萎凋室内设萎凋架，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/m²左右，摊叶要均匀，不要翻动。一般春季18 h~24 h完成萎凋，夏季10 h~12 h完成萎凋。

5.2.3 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15 cm~20 cm，通风温度控制在35℃~38℃，温度先高后低，萎凋时间4 h~6h，中间进行3次~5次翻拌。

雨水叶宜先摊晾或在萎凋槽上先鼓以冷风，至叶面无水分时，再萎凋。萎凋过程中增加翻拌次数，适当延长萎凋时间。高档鲜叶如单芽、一芽一叶初展，采用25℃~30℃的温度萎凋，萎凋时间6 h~8 h以上，不翻叶。

鼓励在萎凋过程中增加人工光照。可在萎凋前期使用1500 lx黄光（585nm~590 nm）或远红外光（0.77μm~1000 μm）照射，时间2h~3h。

可在萎凋前期适当采用摇青措施。摇青条件，萎凋1.5h~2h（减重率8%~12%）后，将鲜叶放入摇青机摇青，第1次转速为20r/min，持续2~3min，释放出萎凋叶摊放1h，第2次转速为30r/min，持续3~4min，释放出萎凋叶摊放1h，第3次转速为50r/min，持续4~5min，释放出萎凋叶，结束萎凋。

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，有一定的清香为适度。萎凋结束叶片含水率为60%~64%，减重率嫩叶为30%~40%；老叶为20%~30%。

5.3 揉捻 揉捻在揉捻机中进行，可选用65型、55型、45型等机揉捻机，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
--------	--------

重萎凋重揉，轻萎凋轻揉。嫩叶轻揉，老叶重揉。单芽、一芽一叶初展可以用手工揉捻，或用35型，25型揉捻机不加压揉捻。

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。

机械操作揉捻一次，压力掌握，先无压揉5min，然后轻压5min-重压5min-松压5min交替，总时间20 min~30 min，成条率85%以上。

揉捻结束后，及时解决分筛。

5.4 发酵 发酵在发酵室进行，室内置有温湿度调节设备、通气设备和发酵架。

使用发酵盒或发酵筐进行发酵，发酵盒用木材制成，规格长1 m~1.2 m，宽0.8 m~1 m，高0.15 m~0.2 m；发酵筐为竹篾编制，长0.8 m~1.0 m，宽0.6 m~0.8 m，高0.5 m~0.6 m。发酵室温度控制在24℃~28℃，相对湿度应在90%以上。可根据需要适当通氧。

针形红茶要求发酵较正常程度偏轻，发酵时间偏短，一般春茶2.5 h~3 h，夏秋茶2 h。

夏茶高温时节，揉捻充分的叶子，在揉捻完毕时，如发酵已近完成，可不进发酵室发酵，直接初烘、整形。

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。

5.5 初烘 使用烘干机，温度 100℃~110℃；摊叶厚度 2cm；时间 10min~15 min，干燥程度：手握茶叶成团，松手自然散开为度。

5.6 整形

5.6.1 手工整形 在炒茶锅中进行。锅温 85℃~90℃，投叶量0.20 kg~0.25 kg，先翻转抖散，理顺茶条，待叶子稍干不粘手时，锅温降至60~65℃，两手合抱顺一个方向滚搓理条，约20 min，然后锅温提高到75~85℃，理顺拉直茶条，做紧做圆，时间约 10min~15 min，至茶叶达9成干，95%左右成条，起锅摊凉。

5.6.2 精揉机整形 选用国产或进口精揉机。投叶量按机器使用说明或鲜叶品质进行调节，参考表3。压力宜轻，仅在第 5 min~25 min 加轻压。时间30 min~45 min，以95%以上成形为适度。

整形锅槽体温度150~170℃。

表 3 精揉机投叶量

型 号	每次投叶量 (kg)
6CRJ—24	6~8
SD-60 (日本铃木)	13~15
60-KS (日本川崎)	13~15

5.6.3 理条机整形

在往复振动理条机或名茶多用（功能）机内进行。同时打开加热、运动开关，设定温度 180℃~210℃，将经过初烘的茶叶制品均匀地投入槽体中，每槽 200 g~300 g，随叶质老嫩不同适当增减，嫩叶适当增加投叶量，老叶适当减少投叶量。设定往复频率 160 rpm~180 rpm，运行 2 min~3min，加入直径 0.5cm 的钢条型压棍，减慢往复运动速率至 120 rpm~130 rpm，运行 3 min~5min，取出压

条，往复频率回复至中速 160 rpm~180 rpm，运行 3 min~4 min，下机摊凉 0.5h。

将理条机温度设置为 180℃~190℃，将初次整形的茶叶再次投入理条机，投叶量每槽 300 g~400 g，设定往复频率为 150 rpm~160 rpm，炒制 1 min~2 min，加入直径 0.5cm 的钢条形压棍，减低往复频率至 110 rpm~120 rpm，炒制 3 min~5 min 后，取出压条，下机、摊晾。

6 干燥与提香

用提香机，摊叶厚度 1cm~2cm，温度 100℃~105℃，8 min~10 min。提香结束后茶叶含水率 6.0% 以内。

7 包装、贮藏

茶叶包装容器可以是袋、罐、盒，制作包装容器的材料符合 SB/TL0035 “茶叶销售包装通用技术条件” 的规定要求，容器内可以是真空或充氮气、二氧化碳。包装标签、标识符合 GB7718 规定的要求。茶叶由应贮存于干燥、卫生、无阳光直射的场所，必要时贮藏场所应配置温湿度调节设施。

江苏省农学会团体标准

《针形红茶加工技术规范》

2022年××月第一版 2022年××月第一次印刷

版权专有 不得翻印