ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/XXX XXX—XXXX

光泽红茶 工夫红茶加工技术规范

Guangze black tea—Technical specification for Congou black tea processing

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

（工作组讨论稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022 - XX - XX 发布　　2022 - XX - XX 实施

海峡两岸茶业交流协会　　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 加工基本条件 1
5 工艺流程 1
5.1 初制工技术流程 2
5.2 精制工技术流程 2
6 工艺技术要求 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。

本文件由光泽县茶业协会提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：光泽县茶业协会、　　。

本文件主要起草人：　　。

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的制作加工。

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、《光泽红茶 工夫红茶》界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

光泽红茶

在福建省南平市光泽县行政区域范围内，以适制红茶的茶树品种鲜叶为原料，经萎凋（松烟熏）、揉捻、发酵、干燥（松烟熏）、精制（松烟熏）等工艺加工而成，具有特定品质特征的红茶产品。

注：包括工夫红茶和干坑正山小种。

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 初制工技术流程

鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥→毛茶。

5.2 精制工技术流程

毛茶→筛分→风选→拣剔→拼配匀堆→补火→成品。

6 工艺技术要求

6.1 初制技术要求

6.1.1 鲜叶要求

应完整、新鲜、匀净，以单芽、一芽一叶、一芽二、三叶或同等嫩度对夹叶。

6.1.2 萎凋（松烟熏）

6.1.2.1 摊叶厚度

自然萎凋摊叶厚度应小于 3cm，室内加温萎凋摊叶厚度宜为 10cm～20cm，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 10min～15min 停止加温、只鼓冷风。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 12h～24h，室内加温萎凋时间宜为 8h～16h。

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 10min～15min，再掌握“轻一重一轻”原则交替进行，时间宜在 45 min～120 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，茶汁外溢而不滴流。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%，堆叶厚度 10cm～40cm，时间宜在 3 h～6h，并保持空气流通，以满足发酵过程所需氧气；叶面积 70%～80%的色泽达到红黄色至黄红色，透露花果香为适度。

6.1.5 干燥（松烟熏）

6.1.6 毛火

温度：100℃～110℃；均匀摊叶，厚度：2cm～4cm；烘至含水量15%左右，手握有刺手感。

6.1.7 摊凉

将茶叶均匀摊开，叶温降至室温。

6.1.8 足火

温度：80℃～100℃；均匀摊叶，厚度:3cm～4cm；烘至毛茶含水量5%～7%。

6.2 精制技术要求

6.2.1 筛分

6.2.1.1 毛茶精制先经滚筒圆筛机（筛网配备4目、5目、7目、9目、10目)或抖筛机（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10目、11目筛网，二级配9目、10目筛网，三级配8目、9目筛网）。

6.2.2 风选

将各筛号茶经风选机（轻重定级）选出正身茶、轻身茶（需根据各等级的外形感官条形指标要求复选）、筋梗及片茶。

6.2.3 拣剔

采用机拣、电拣、色选，根据各等级的外形感官条形指标要求剔除梗片和夹杂物，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，选择半成品筛号茶，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 补火

补火温度80℃～100℃，以透发香气，保证含水量符合产品标准。

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、碎茶和粉末。

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。

7.5 产品应符合“团体标准：光泽红茶 工夫红茶”的要求。