ICS 65.020.20
CCS B05

DB3308

浙 江 省 衢 州 市 地 方 标 准

DB 3308/T XXXXX—20XX

桂花红茶窨制技术规程

Technical specification for osmanthus black tea scenting

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX 发布　　XXXX - XX - XX 实施

衢州市市场监督管理局　　发 布

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。

本文件由衢州市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：衢州市农业特色产业发展中心、开化县农业农村局、衢江区农业农村局、龙游县种植业发展中心、江山市特色种植业技术推广中心、常山县农业特色产业发展中心、衢州市农业林业科学研究院

本文件主要起草人：杨明府、毛莉华、郑雪良、吴水女、金昌盛、汪丽霞、杨奉水、徐璐珊、张姬雯、杜文忠、陈加土、肖乾煌、李群勇、顾冬珍、余建成、廖鹏飞。

本文件为首次发布。

桂花红茶窨制技术规程

1 范围

本标准规定了桂花红茶窨制的术语和定义、原材料、场地和设备、加工工艺、质量管理。

本标准适用于衢州市域范围内桂花红茶窨制生产。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23350 限制商品过度包装要求食品和化妆品

GB/T 13738.2 红茶 第 2 部分：工夫红茶

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 桂花红茶

以本地主栽品种为原料制作而成的红茶，经与桂花窨制后形成的产品。

3.2 茶花拼合

将茶胚与鲜桂花按照一定比例分层混合在一起堆成茶堆。

3.3 窨 花

茶坯和鲜花均匀拌和和堆放，堆放过程中花吐出香气被周围茶坯所吸收，称为窨花。

3.4 通花散热

通花就是将茶堆扒开晾凉。每隔 2-3h 扒开茶堆，上下翻动，让其散热，使茶胚均匀吸香。

3.5 茶花分离

待桂花成萎蔫状态，结束窨花，扒开茶堆，将花渣筛去，称为茶花分离。

4 原材料

4.1 茶坯

应符合 GB/T 13738.2 要求。

4.2 桂花

选用的桂花应表面光洁，无杂质、无霉变、无污染、色泽均匀、花朵基本一致，为同一品种、同一批次。桂花有金桂、银桂、丹桂等品种，以金桂香味最浓郁持久、效果最佳。

5 场地与设备

加工场地与设备应符合 GH/T 1077 的要求。

6 加工工艺

6.1 加工工艺流程

原料处理-茶花拼合-窨制-通花散热-茶花分离-复烘干燥-贮存-包装。

6.2 原材料处理

6.2.1 采摘时间

桂花采收应在桂花盛开期，开放度 90%以上时采摘，采摘宜在晴天上午 8：00-12:00，轻采松放、快运，可用竹竿在树枝周围由外内部敲打，使花朵因震动而自然脱落。

6.2.2 摘后处理

将采下桂花摊放于竹匾中，用 10 号筛或孔径 2 mm 的竹筛手工过筛，及时剔除花梗、树叶及杂物后，即可窨制。

6.2.3 茶坯处理

茶胚宜选用优质红茶茶坯，经过 90℃～100℃烘培温度干燥处理，水分含量保持在 4%～6%，茶坯下机摊凉冷却，待茶叶温降至不超过室温 2℃时，即可用于窨制。

6.3 茶花拼合

一般原料配比为每 4kg 精制茶胚配用鲜桂花 1kg，可视窨制档次适当增减。

6.4 窨 制

首先在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚，然后按原料配比量均匀加放一层桂花，照此一层茶坯一层桂花重复铺成堆，顶层以茶胚覆盖堆窨。若室温低于 20℃时，用白布罩盖茶堆保持温度稳定，促使鲜花正常吐香。

6.5 通花散热

当茶胚吸香 2h-3h 小时后，茶堆温度上升到 40℃时，要及时扒开茶堆通花散热。当茶温降至 20℃以下时，须进行第二次收拢成堆，使茶胚均匀吸香。

6.6 茶花分离

待桂花成萎蔫状态，花朵变成紫红色，手摸茶胚柔软、不沾手时，结束窨花，及时将花渣筛去，晾干后可配入茶叶中。

6.7 复烘干燥

复烘干燥茶胚在窨花吸香时，也吸收了大量水分，含水量高达 15%，所以要尽快复烘干燥，使含水量降至 5%以下，保证干燥。

6.8 贮存

经复烘干燥后即成桂花红茶，自然冷却24小时，按重量规模用精致纸袋和复合膜袋密封包装好，放入通风干燥室内贮存。贮存应符合GB/T 30375的要求。

6.9 包装

茶叶包装应符合 GB 23350 的相关要求。

7 质量管理

7.1　加工过程符合GB 14881的要求。

7.2　产品质量符合 GB 2762、GB 2763 的要求。