《玫瑰红茶加工技术规程（征求意见稿）》行业标准

编制说明

**一、目的意义**

玫瑰红茶由玫瑰和红茶窨制而成，是中国花茶的主要类品之一。玫瑰鲜花香气甜美、浓郁持久，是一种多适性茶用香花。目前玫瑰花茶生产加工的品类众多，有玫瑰红茶、玫瑰绿茶、玫瑰乌龙，其中玫瑰红茶最受欢迎。飘着甜甜玫瑰花香的玫瑰红茶，花香浓郁持久，口感醇和柔滑，在国内外市场上备受追捧，极具推广价值。

我国玫瑰鲜花资源丰富，因此，利用玫瑰花生产加工玫瑰红茶，有助于提升植物资源的利用和茶叶产品的丰富度；进而提升我国茶产品的竞争力和产业活力，促进茶产业的健康发展。

近年来，溧阳市天目湖新概念生态农业有限公司在本地区率先试产玫瑰红茶，积累了丰富的生产经验。由于未建立适用的玫瑰红茶加工技术标准，阻碍了全国玫瑰红茶的发展。因此，需要制定《玫瑰红茶加工技术规程》（以下简称《规程》）以规范玫瑰红茶的生产加工，统一生产技术和质量。

**二、任务来源**

溧阳市天目湖新概念生态农业有限公司提出了《玫瑰红茶加工技术规程》标准制定需求，由中国茶叶流通协会向中华全国供销合作总社申报立项，根据《中华全国供销合作总社办公厅关于下达2023年度供销合作社归口标准体系与行业品牌建设项目计划的通知》（供销厅科社字〔2023〕60号），正式批准《玫瑰红茶加工技术规程》（计划编号：2023GH-ZD-36）立项。

**三、编制过程**

《玫瑰红茶加工技术规程》标准项目下达后，第一时间成立由溧阳市天目湖新概念生态农业有限公司、中国茶叶流通协会、江苏鑫品茶业有限公司、江苏省农业科学院休闲农业研究所等单位相关茶叶专家组成的标准起草小组，随后制定工作方案并进行明确分工。标准编制人员走访了“玫瑰红茶”生产企业，调研生产过程的技术参数和实际情况，参考查阅了相关国标、行标及有关技术资料，并结合本企业多年来的生产经验及技术参数总结数据，进行生产验证及数据分析，形成了标准初稿。随后将标准初稿征求了有关专家的意见建议，通过修改完善形成了本标准送审稿。

**四、主要技术指标确立**

茶叶加工场地、加工用水、厂区布局和加工车间等以及加工过程中的设备、用具和人员的要求都应按GB/T 32744《茶叶加工良好规范》的要求进行规范，所以应符合GB/T 32744的规定和要求。

根据多年的生产实践经验及总结分析确立主要技术如下：

1.花坯的选择

根据玫瑰的香型和香气高低对玫瑰红茶品质的影响，确定加工所用玫瑰为春末夏初晴天上午10点前采摘，开放度为50%～60%，同一批次、同一品种的食用玫瑰（重瓣红玫瑰）鲜花。

2.茶坯的选择

根据GB/T 13738.2-2017 《红茶 第2部分：工夫红茶》中的相关要求和玫瑰红茶的工艺要求和地区环境，确定选用中小叶种加工的工夫红茶作为玫瑰红茶的茶坯。

3.加工技术

（1）玫瑰红茶的加工工艺流程为原料处理-茶花拼堆-通花散热-收堆续窨-筛花-烘焙干燥-成品。这是参照本公司制定的江苏省地方标准《桂花红茶加工技术规程》DB32/T3859-2020中的桂花红茶加工工艺及其他类花茶的制作工艺流程，并根据实际生产实践经验积累、总结、分析、优化而确定的。

（2）原料配比：每千克不同等级的茶坯配玫瑰鲜花量见表1。

**表 1 每千克茶坯配花量**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 工夫红茶级别 | 特级 | 一级 | 二级 | 三级 | 四级 | 五级 | 六级 |
| 鲜花用量 | 1.00kg | 0.80kg | 0.65kg | 0.55kg | 0.50kg | 0.45kg | 0.40kg |
| 注1：茶花用量配比可以根据鲜花质量进行调整。 |

按照GB/T 13738.2-2017 《红茶 第2部分：工夫红茶》规定，红茶产品分为七个等级，所以相应的匹配不同量的玫瑰鲜花。根据多年的生产实践数据积累、分析、筛选、优化，确定以上数据比较适宜不同等级的产品特色和质量。

（3）原料处理：在窨花前应对原料进行预处理，作为正式窨花前的准备工作。原料鲜花和茶坯进行预先摊放，以达到窨花的最佳效果。摊放温度和厚度的数据为实践经验所得。

（4）拼堆：花层、茶层及窨堆的厚度数据为多年的生产实践经验总结所得，窨花效果较好。

（5）通花：温度、时间的控制较为关键，标准中温度、时间、摊凉厚度参数的数据为生产实践中确定。

（6）收堆续窨：温度、时间的控制较为关键，标准中温度、时间参数的数据为生产实践中确定。结束窨花火候的掌握也十分关键。

（7）烘焙干燥：确立了烘焙温度为85℃～105℃，产品感官最佳。这是多年的生产实践经验所得。

4.质量管理

（1）生产加工过程应严格遵守食品卫生要求，严格执行食品卫生操作规范，以确保食品质量安全。所以生产加工过程应严格执行国家强制性标准GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》规定和要求。

（2）玫瑰红茶在生产加工过程及最终的产品质量上应严控卫生指标，确保终产品卫生指标符合国家强制性标准GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及GB 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定和要求，以确保食品质量安全。

（3）产品的等级既要依据原料茶坯的等级，又要考虑产品内质香气品质的等级，进行综合评价和判定。原料茶坯的等级已由GB/T 13738.2-2017《红茶 第2部分：工夫红茶》规定，内质香气品质要求参照GH/T1117-2022《桂花茶》中桂花茶的内质香气品质要求，并结合玫瑰红茶品质的实际情况而确定。

5.标志、标签、包装、运输和贮存

（1）标志、标签：产品标签标识应严格执行国家强制性标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》规定和要求，产品的包装储运标志应符合GB/T 191《包装储运图示标志》的要求。

（2）包装：产品包装应符合GH/T1070《茶叶包装通则》的要求。

（3）运输：茶叶运输的通用要求。

（4）贮存：产品贮存应符合GB/T30375《茶叶贮存》的规定和要求。

**五、与法律法规和国家标准的关系**

1.茶叶属于食品的范畴，本标准应符合GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》。质量安全符合GB2762《食品安全标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全标准 食品中农药最大残留量》的要求。

2.本规程符合有关法律法规、国家、行业标准，技术指标不低于国家标准相关技术要求，符合玫瑰红茶的生产实际，因此，此标准是切实可行的。

**六、实施推广建议**

1.标准制订发布后，可以为相关企业提供生产指导。本标准适用于全国各地生产玫瑰红茶产品的相关企业。本标准可以指导和促进茶叶生产企业的生产行为，保证玫瑰红茶质量安全，促进玫瑰红茶生产的持续健康发展。本规程制定部门和标准贯彻部门应要求生产单位按本标准指导生产；鼓励生产单位执行此标准，组织生产。

2.对有需求的企业，组织培训。并可为企业单独进行职工上岗培训及业务指导。

1. **其他需要说明的事项**

无。

 《玫瑰红茶加工技术规程》行业标准起草组

 2025年6月11日