|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.140.10 |
| CCS  | X 55 |

|  |
| --- |
| GH  |

中华人民共和国供销合作行业标准

XX/T XXXXX—XXXX

玫瑰红茶加工技术规程

 Technical regulation of Rose black tea processing

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中华全国供销合作总社  发布

1. 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。

本文件由中国茶叶流通协会提出。

本文件由全国茶叶标准化技术委员会（SAC/TC 339）归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

玫瑰红茶加工技术规程

* 1. 范围

本文件规定了玫瑰红茶加工的术语和定义、要求、加工工艺流程、加工技术、质量管理和标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于中小叶种工夫红茶窨制玫瑰红茶的加工生产。

* 1. 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 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 食品生产通用卫生规范

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1124 茶叶加工术语

* 1. 术语和定义

GH/T 1124 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 玫瑰红茶 rose black tea

以中小叶种茶树鲜叶为原料制作的工夫红茶，经窨制玫瑰花后加工而成的产品。

* + 1. 食用玫瑰鲜花 edible rose flowers

可食用的蔷薇科（Rosaceae）蔷薇属（Rosal)的原种。

1. 注：目前食用玫瑰品种有墨红玫瑰、平阴玫瑰、苦水玫瑰、紫枝玫瑰、定陶玫瑰、大马士革玫瑰、法国千叶玫瑰、滇红玫瑰等。
	1. 要求
		1. 原料
			1. 茶坯

红茶茶坯应符合GB/T 13738.2的要求。

* + - 1. 鲜花

应为同一批次、 同一品种、大小均匀、 完整、具有玫瑰花的天然固有的色泽和香味等自然品质特征的玫瑰鲜花，表面洁净，无劣变，无污染；宜为春末夏初晴天上午10点前采摘开放度为50%~60%的玫瑰鲜花。

* + 1. 加工场地、用水

茶叶加工场地、加工用水、厂区布局和加工车间等应符合GB/T 32744的要求。

* + 1. 加工条件

加工过程中的设备、用具和人员的要求应符合GB/T 32744的规定。

* 1. 加工工艺流程
		1. 原料配比

每1kg不同等级工夫红茶茶坯配玫瑰鲜花量见表1。

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 | 1kg | 0.8kg | 0.65kg | 0.55kg | 0.50kg | 0.45kg | 0.40kg |

1. 注：茶花用量配比可以根据鲜花质量进行调整。
	* 1. 加工工艺流程

原料处理—拼堆—通花—收堆续窨—筛花—烘焙干燥—成品。

* 1. 加工技术
		1. 原料处理
			1. 鲜花处理

玫瑰鲜花先经摊放散热至室温，摊放厚度为4cm～6cm，去除表面水分，即可付窨。

* + - 1. 茶坯处理

茶坯经先经摊放至室温， 摊放厚度为6cm～8cm， 茶坯水分含量为5%～7%， 即可付窨。

* + 1. 拼堆

将摊凉适度的茶坯和鲜花分层相间摊放， 按原料配比铺放一层花一层茶， 花、 茶的厚度以完全遮盖下层花或茶为准， 花层1.5cm～2.5cm， 茶层2cm～4cm， 重复铺好成堆。窨堆厚度35 cm～50cm， 最后预留茶叶盖面。

* + 1. 通花

待茶堆内温度上升到40℃时，或窨至12h以上，应及时扒开茶堆散热，摊凉厚度10cm左右，时间 40 min～60 min。

* + 1. 收堆续窨

通花至茶坯温度下降至30℃左右时，立即收堆续窨。应继续窨制约6 h～7 h，玫瑰花萎软、 略失水分、花瓣边缘微褪色，茶坯中花香浓郁，手握茶坯微软不刺手，结束窨花。

* + 1. 筛花

窨花结束后进行筛花，筛分出玫瑰，可保留少许较小的玫瑰花瓣。

* + 1. 烘焙干燥

筛花后的茶坯应及时用烘焙机或烘干机进行干燥，干燥温度85℃~105℃, 将含水率控制在8%以内。

* 1. 质量管理

7.1 加工过程应符合GB 14881的要求，且不能添加任何其他物质。

7.2 茶坯、玫瑰鲜花、半成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 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、灰分、粉末。

7.4 产品污染物限量应符合GB 2762的要求，产品农药最大残留限量应符合GB 2763的要求。

7.5 产品等级应符合红茶茶坯产品标准[GB/T 13738.2](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/16631.html)中的等级要求，内质香气符合表2的要求。

1. 内质香气品质要求

|  |  |
| --- | --- |
| 级别 | 香气 |
| 特级 | 玫瑰花香浓郁鲜灵持久，汤中玫瑰花香显 |
| 一级 | 玫瑰花香较浓郁持久，汤中有玫瑰花香 |
| 二级 | 玫瑰花香浓纯，汤中略有玫瑰花香 |
| 三级 | 玫瑰花香尚浓 |

* 1. 标志、标签、包装、运输和贮存
		1. 标志、标签

产品的包装贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。预包装标签、标识应符合GB 7718和原国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第123号的规定。

* + 1. 包装

应符合GB 23350和GH/T 1070的规定。

* + 1. 运输

运输工具必须清洁卫生、干燥、无异味、无污染。运输时必须有防雨、防潮、防晒等措施，不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装、混运。装卸时应轻装轻卸。

* + 1. 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

