

ICS 67.140.10  
CCS X 55

# T/FASST

团 体 标 准

T/FASST 00001—2024

## 尤溪高香红茶加工技术规程

Technical regulation for processing of Youxi high aroma black tea

2024 - 02 - 21 发布

2024 - 02 - 21 实施

福建省老科学技术工作者协会 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。

本文件由尤溪县“两茶”工作小组办公室、尤溪县海峡茶业交流协会提出。

本文件由福建省老科学技术工作者协会归口。

本文件起草单位：福建农林大学茶叶科技与经济研究所、尤溪县海峡茶业交流协会、尤溪县碧叶馨茶叶专业合作社、尤溪县云富茶业有限公司、尤溪县好汉茶叶专业合作社、尤溪县新元丰茶场、尤溪县绿叶新茶厂、华达茶叶有限公司、福建省尤溪县光兴茶业有限公司、福建省尤溪县天顺茶叶专业合作社、尤溪闽心茶叶有限公司、尤溪县绿尔香茶业有限公司、尤溪县尚扬茶叶专业合作社、尤溪县添富茶叶加工厂、尤溪县东盛茶厂、福建省尤溪县德清生态茶叶专业合作社。

本文件主要起草人：杨江帆、江铃、郑迺辉、叶乃兴、柯德忠、詹立忠、卢爵椿、陈天志、周铭瑜、蒋月娥、陈培堃、廖翌祖、阮初探、阮锡才、严有始、陈传勤、蔡建兴、叶光兴、蔡宣顺、林秀娟、林汝晃、俞新景、林汝赞、陈植富、叶光东、乐文德、陈宏利、乐文昌、于荣植、吴绍钟。

# 尤溪高香红茶加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了尤溪高香红茶的茶树品种、鲜叶采摘、加工条件与管理、工艺流程、初制加工、精制加工和包装要求。

本文件适用尤溪高香红茶的加工。

## 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 3095 环境空气质量标准  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 20014.12 茶叶控制点与符合性规范  
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
GH/T 1077 茶叶加工技术规程  
GH/T 1124 茶叶加工术语  
DB35/T 1988 初制茶厂清洁化生产规范

## 3 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。

### 3.1 尤溪高香红茶 Youxi high aroma black tea

尤溪县行政区域范围内，以梅占、茗科1号（金观音）、金牡丹、黄玫瑰、瑞香、台茶12号（金萱）等茶树品种鲜叶为原料，经萎凋、轻摇、揉捻、发酵、初烘、足火和精制工艺加工制成的具有花香、果香或花果香特征的条形红茶。

## 4 茶树品种

选用梅占、茗科1号（金观音）、金牡丹、黄玫瑰、瑞香、台茶12号（金萱）等适制尤溪高香红茶的茶树品种，见附录A。

## 5 鲜叶采摘

### 5.1 采摘原则

遵循采养结合、量质兼顾、适时分批采摘。

## 5.2 采摘要求

采摘可采取手采或机采，鲜叶应保持芽叶完整、新鲜、匀净。手采不宜捋采和抓采。

## 5.3 鲜叶储运

鲜叶采用清洁、通风性良好的篓筐盛装，采下的鲜叶应及时运抵茶厂，做好保鲜工作。

## 5.4 鲜叶要求

不同等级的鲜叶质量应符合表 1 的要求。

表 1 鲜叶质量等级

级别	芽叶组成	质量要求
特级	1 芽 1 叶为主，1 芽 2 叶 $\leq$ 20%	新鲜、匀齐，洁净
一级	1 芽 2 叶为主，1 芽 3 叶 $\leq$ 20%	新鲜、较匀齐，净度好
二级	1 芽 2、3 叶为主，小开面对夹叶 $\leq$ 20%	新鲜、较匀齐，净度较好
三级	1 芽 3 叶与小开面为主，中开面对夹叶 $\leq$ 20%	新鲜、尚匀齐，净度尚好

## 6 加工条件与管理

### 6.1 加工厂房

茶厂环境、茶厂布局和车间布置以及建筑与材料等要求，应符合 DB35/T 1988 和 GH/T 1077 的规定。

### 6.2 加工环境

茶厂的大气环境应符合 GB 3095 中的二级标准要求，加工用水、厂界噪声应分别符合 GB 5749、GB 12348 的要求。

### 6.3 加工管理

企业(公司)的员工管理、生产功能区管理、生产环节的鲜叶采收、加工的控制应符合 GB/T 20014.12 的要求。

## 7 工艺流程

### 7.1 初制工艺流程

鲜叶→萎凋→轻摇→揉捻→发酵→初烘→足火→毛茶。

### 7.2 精制工艺流程

毛茶→验收归堆→风选、筛分→拣剔→拼配与干燥→包装→成品茶。

## 8 初制加工

## 8.1 萎凋

### 8.1.1 萎凋方式

8.1.1.1 室内槽式萎凋。将鲜叶摊于萎凋槽中，厚度在 8cm~15cm，流通微风，静置 1.5h~2h，进行翻抖。室温调控在 24℃~28℃，相对湿度为 65%~75%。如气温低于 24℃时应微热风，热风温度宜控制在 30℃~32℃，全程历时约 10h~12h。

8.1.1.2 日光萎凋。在弱光或用活动式遮阳网控制光照强度，将鲜叶均匀薄摊于水筛、竹席或晒青布上，厚度 1cm~2cm，期间进行 1 次~2 次轻翻动，历时 30min~50min。

8.1.1.3 复式萎凋。日光萎凋与室内萎凋相结合。

### 8.1.2 萎凋方式

叶面失去光泽，叶色暗绿；叶形稍皱缩，叶质柔软，青草气减退，折梗不断，紧握成团，松手可缓慢松散，含水量为 58%~62%时为适度。

## 8.2 轻摇

### 8.2.1 轻摇方式

采用摇青机，轻摇 1 次~4 次，轻摇与萎凋交替进行。室温 23℃~30℃、空气湿度 70%~85%，投叶量不超过 1/2~2/3，转速 8~14 转/min，一摇时长 1min~2min，二摇时长 3min~5min，三摇时长 10min~20min。是否再摇，视茶青变化而定，每摇之间隔摊凉 1h~2.5h。

### 8.2.2 轻摇适度

叶缘轻微损伤，叶缘、叶脉走水均匀，逐渐至叶边缘红褐明显；香气转为清花香或清花果香。

## 8.3 揉捻

### 8.3.1 揉捻原则

选用合适机型，以揉桶自然装满为宜，采用“轻、重、轻”的原则，使茶条收紧成形。长时慢揉，分次加压，嫩叶轻压，老叶重压，先轻后重，充分解块。

### 8.3.2 揉捻适度

条索紧卷，成条率 80%以上，茶汁充分外溢，粘附于茶条表面，用手紧握，茶汁溢而不成滴流为揉捻适度。下机后，解块筛分。

## 8.4 发酵

### 8.4.1 环境条件

发酵室温控制在 25℃~30℃，相对湿度 90%以上；在发酵室中应有进气窗和排气窗，定时排气，保持空气流通。

### 8.4.2 发酵方法

将揉捻叶放在发酵槽中，摊叶厚度为 8cm~16cm，略呈中凹周高，春茶宜厚些，夏秋茶宜薄些，不宜紧压。并盖上湿布，当叶温高于 26℃~28℃时要进行翻抖，每 45min~60min 翻一次，全程需翻 3 次~5 次。

### 8.4.3 发酵适度

青草气消失，有清花香、花香、果香或花果香，叶脉泛红，叶色转红 80%~90%左右。春茶呈黄红色，夏秋茶呈红黄色。

### 8.5 初烘

一般用手拉式烘干机进行，烘温掌握在 120℃，时间 10~12min，或烘干箱烘干，先预热到 130℃后，将摊于筛子上的发酵叶快速放入架内，前期箱门开一个小缝，以利排除水气，历时 40~50min，当温度降至 80~90℃时，关闭箱门，续烘 50~80min，或采用其他适合的烘干设备，烘至手抓茶叶稍有刺手感，八至九成干时，即可下烘摊凉。

### 8.6 足火

一般采用烘干箱进行低温慢烘，烘温 70~80℃，历时 4~5h，以茶香显露，烘至手指碾茶条即成粉末，含水量 7%左右为适度。

## 9 精制加工

### 9.1 验收归堆

对各批次不同时间加工的毛茶进行审评验收，按品质等级把相同或相近的进行拼和归堆。

### 9.2 风选、筛分、拣剔

高档茶经风选，去除片末即可。中低档茶需经筛分作业分路分级，再经色选和风选剔除梗茎、片朴、碎末等。

### 9.3 拼配与干燥

对照交易标样进行拼配匀堆，再进行文火烘焙，烘至含水量 7%以下。下机后应及时摊凉。

## 10 包装要求

按各级别茶叶件重、净重要求进行包装装箱。产品销售包装应符合 GH/T 1070 和 GB 23350 的规定，净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 附录 A

(资料性)

## 适制尤溪高香红茶品种

序号	名称	来源	性状	认定时间与编号
1	梅占	原产福建省安溪县芦田镇三洋村。	无性系，小乔木型，大叶类，中生种。	1985年通过全国农作物品种审定委员会认定，编号 GS13004—1985。
2	茗科 1 号，又名金观音	由福建省农业科学院茶叶研究所铁观音为母本、黄桤为父本，采用杂交育种法育成。	无性系，灌木型，中叶类，早生种。	2002年通过全国农作物品种审定委员会审定，编号国审茶 2002017。
3	金牡丹	由福建省农业科学院茶叶研究所铁观音为母本、黄桤为父本，采用杂交育种法育成。	无性系，灌木型，中叶类，早生种。	2010年通过全国茶树品种鉴定委员会鉴定，编号国品鉴茶 2010024。
4	黄玫瑰	由福建省农业科学院茶叶研究所从黄观音与黄桤人工杂交一代中采用单株育种法育成。	无性系，小乔木型，中叶类，早生种。	2010年通过全国茶树品种鉴定委员会鉴定，编号国品鉴茶 2010025。
5	瑞香	由福建省农业科学院茶叶研究所从黄桤自然杂交中经单株育种法育成。	无性系，灌木型，中叶类，中生种。	2010年通过全国茶树品种鉴定委员会鉴定，编号国品鉴茶 2010017。
6	台茶 12 号，又名金萱	由台湾省茶业改良场以台农 8 号为母本、硬枝红心为父本，采用杂交育种法育成。	无性系，灌木型，中叶类，中生（偏早）种。	2011年通过福建省农作物品种审定委员会审定，编号闽茶审 2011002。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》
- [2] T/CSTE 00040-2022 尤溪红茶生产技术规范

全国团体标准信息平台