

ICS 67.140.10

CCS X55

团体标准

T/CTSS 101-2025

‘白叶1号’红茶加工技术规程

Code of practice for processing of ‘Baiye 1’ black tea

2025-04-21 发布

2025-05-01 实施

中国茶叶学会

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。

本文件由浙江大学茶叶研究所提出。

本文件由中国茶叶学会标准化工作委员会归口。

本文件起草单位：浙江大学、湖州市农业科学研究院、中国农业科学院茶叶研究所、安吉县农业农村局。

本文件主要起草人：徐平、柳丽萍、陈琳、王岳飞、邵梅、叶阳、张颖彬、曾莉莉、徐颖、臧聪、林开雪、周仕强。

‘白叶 1 号’ 红茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了‘白叶 1 号’红茶的术语与定义、基本要求、加工工艺流程、加工技术要求、质量管理。

本文适用于‘白叶 1 号’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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 14881 食品生产通用卫生规范

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GB/T 40633 茶叶加工术语

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

3 术语和定义

GB/T 40633 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

‘白叶 1 号’ 红茶 ‘Baiye 1’ black tea

以‘白叶 1 号’茶树品种鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥、精制等加工工艺制成，有“甜香、甘爽”品质的红茶。

4 基本要求

4.1 鲜叶

4.1.1 新鲜、匀净、完整的芽叶及嫩茎，无非茶类夹杂物，无污染，忌采病虫叶。

4.1.2 采摘标准为一芽一叶、一芽二叶、一芽三叶或同等嫩度的对夹叶。

4.1.3 按原料嫩度分为特级、一级、二级，分级指标见表 1。

表 1 鲜叶分级要求

等级	质量要求
特级	一芽一叶为主，一芽一叶及以上嫩度比例不低于 85%
一级	一芽二叶为主，一芽二叶嫩度比例不小于 80%
二级	一芽三叶为主，一芽三叶嫩度比例不小于 70%

4.1.4 鲜叶储运应符合 GB/T 31748 的规定。

4.2 加工条件

加工场所、设施、人员应符合 GB/T 14881、GB/T 32744 和 GH/T 1077 的规定。

5 加工工艺流程

5.1 初制工艺流程

鲜叶→萎凋→揉捻→解块→发酵→干燥→毛茶。

5.2 精制工艺流程

毛茶→筛分→风选→拣剔→拼配→包装→成品。

6 加工技术要求

6.1 萎凋

6.1.1 自然萎凋

将鲜叶薄摊于萎凋室内的萎凋帘或篾盘上，摊叶厚度宜为 2 cm~3 cm，保持厚薄一致；每隔 2 h~3 h 翻动一次；室内相对湿度 50%~70%。萎凋时间宜为 8 h~12 h。

6.1.2 萎凋槽萎凋

将鲜叶摊于萎凋槽内，摊叶厚度 5 cm~8 cm，嫩叶薄摊，老叶厚摊；摊叶时要求轻抖散摊平，使茶叶呈蓬松状态，并保持厚薄一致。鼓风机气流温度 25 ℃~32 ℃，槽体前后温度一致，每鼓风 1 h~2 h 停止 20 min~30 min，酌情翻动，动作要轻，风量大小根据叶层厚薄适当调节。萎凋时间宜 8 h~10 h。

6.1.3 萎凋程度

茎折不断，散发清香。萎凋叶含水率 60%~64%为宜。

6.2 揉捻

采用茶叶揉捻机进行，投叶量以自然装满揉桶为宜，装叶时嫩叶应避免按压，老叶可适当按压。不加压揉 20 min~30 min 后进行加压，35 型、45 型揉捻机一般可分 2 次~3 次加压揉捻，每次 20 min~30 min 为宜，总时长 60 min~90 min 为宜，揉捻时间老叶长于嫩叶。55 型、65 型揉捻机揉捻时间适当延长。揉捻全程需掌握“轻、重、轻”的原则。揉捻结束后，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适度，一二级原料成条率达 90%以上，三级原料成条率 80%以上。

6.3 解块

采用茶叶解块机解散揉捻叶中的团块。

6.4 发酵

6.4.1 发酵机发酵

将揉捻叶摊放于盛叶盘内，摊叶厚度 12 cm~15 cm，厚薄均匀，不宜紧压；温度 30 ℃±2 ℃，相对湿度宜 85%以上。每隔 20 min~25 min 通风 2 min~3 min，发酵中进行 1 次~2 次翻拌，保证发酵均匀，发酵时间 3 h~5 h。

6.4.2 发酵室发酵

将揉捻叶放于干净的竹框或竹匾中，摊叶厚度 8 cm~12 cm，发酵室温度 24 ℃~30 ℃，相对湿度 85%左右为宜，保持发酵室空气流通，以满足发酵过程所需氧气。发酵中翻拌 1 次~2 次，保证发酵均匀。发酵时间长短因揉捻程度、叶质老嫩、发酵条件不同而异，发酵时间 3 h~5 h。

6.4.3 发酵程度

掌握“宁轻勿重”的原则，至叶色黄红，青草气消失，清新花果香呈现。

6.5 干燥与摊凉

6.5.1 烘干

6.5.1.1 初烘

一级、二级鲜叶一般采用烘干机烘干。温度宜 110 °C~120 °C，摊叶厚度 1 cm~2 cm，时间 10 min。至条索收紧、有较强刺手感，含水率 20%~30%为宜。

6.5.1.2 摊凉

将初烘叶及时薄摊在竹垫、篾盘或者摊凉平台上，摊凉厚度 5 cm~10 cm，时间 40 min 以上。

6.5.1.3 足干

采用烘干机或提香机等设备进行。温度 80 °C~90 °C，摊叶厚度 4 cm~5 cm，时间 40 min~60 min。足干叶含水率 4%~6%为宜。

6.5.2 炒干

6.5.2.1 初炒

三级鲜叶采用循环滚筒炒干机进行。设置温度宜 120 °C~140 °C，控制出口叶温在 60 °C~70 °C，时间 20 min~30 min，投叶量根据机器大小而定。至条索收紧、有较强刺手感，含水率 20%~30%为宜。

6.5.2.2 摊凉

将初炒叶及时薄摊在竹垫、篾盘或者摊凉平台上，摊凉厚度 5 cm~10 cm，时间 40 min 以上。

6.5.2.3 复炒

采用滚筒炒干机进行。温度 80 °C~90 °C，投叶量根据机器大小而定，时间 20 min~30 min。复炒叶含水率 10%~12%为宜。

6.5.2.4 足干

采用烘干机或提香机等设备进行。温度 80 °C~90 °C，投叶量根据机器大小而定，时间 20 min~30 min。足干叶含水率 4%~6%为宜。

6.6 精制

6.6.1 筛分

采用圆筛机区分长短，抖筛机区分粗细。

6.6.2 风选

各筛号茶采用风选机区分轻重，去除黄片、碎末和其它夹杂物。

6.6.3 拣剔

采用色选机去除筋梗，进一步剔除茶梗、老叶、黄片及非茶夹杂物。

6.6.4 拼配

按产品执行标准要求拼配、匀堆。

6.6.5 包装

按照 GB 7718 和 GH/T 1070 的规定执行。

7 质量管理

记录资料应当妥善保存以备溯源。记录资料包括但不限于鲜叶原料和加工各关键控制点的数据记录，鲜叶、毛茶、成品茶等出入库记录、产品逐批检验记录。