



江苏省茶叶学会标准

T/JSSCYXH 04-2025

江苏丘陵地区工夫红茶加工技术规程

Technical specification for processing of Congou black tea
in hilly areas of Jiangsu province

2025 - 12 - 20 发布

2026 - 03 - 20 实施

江苏省茶叶学会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 江苏丘陵地区	1
3.2 工夫红茶	1
3.3 轻摇处理	1
4 加工基本条件	1
5 鲜叶	1
5.1 基本要求	1
5.2 鲜叶分级	1
5.3 鲜叶贮运	2
6 加工技术	2
6.1 工艺流程	2
6.2 萎凋	2
6.3 揉捻	3
6.4 解块	3
6.5 发酵	3
6.6 干燥	3
6.7 精选	3
7 贮存	3
8 加工记录	4

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。

本文件由本文件由江苏丘陵地区镇江农业科学研究所提出。

本文件由江苏省茶叶学会归口。

本文件起草单位：江苏丘陵地区镇江农业科学研究所、江苏农林职业技术学院、江苏省农业科学院、无锡市茶叶品种研究所有限公司、宜兴市农业农村局、南京市农业农村局、句容市张庙茶场有限公司、江苏省龙山茶业有限公司、丹徒区上党三泉茶场、句容市林场、仪征市皓芸茶业园。

本文件主要起草人：马圣洲、赵飞、李园莉、杨亦扬、艾仄宜、汤茶琴、梅菊芬、徐建陶、李松、张意、袁兴兴、刘星星、焦旭阳、彭云。

江苏丘陵地区工夫红茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了江苏丘陵地区工夫红茶加工的术语和定义、加工基本条件、鲜叶、加工技术、贮存和加工记录。

本文件适用于江苏丘陵地区工夫红茶的加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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。

GH/T 1077 茶叶加工技术规程
GB/T 30375 茶叶贮存
GB/T 30766 茶叶分类
GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
GB/T 40633 茶叶加工术语

3 术语和定义

GB/T 40633、GB/T 30766 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 江苏丘陵地区 hilly areas of Jiangsu province

主要指江苏省内低山、丘陵、岗坡地貌区域。

3.2 工夫红茶 Congou black tea

以茶树鲜叶为原料,经萎凋、揉捻、解块、发酵、干燥、精选等工序制成的条形红茶。

3.3 轻摇处理 Slight shaking treatment

通过摇青机的旋转运动,使萎凋叶翻转、振荡,在尽量避免机械损伤的情况下使芽叶水分均衡分布,并促进香气和滋味成分转化的过程。

4 加工基本条件

应符合 GH/T 1077 的规定。

5 鲜叶

5.1 基本要求

鲜叶质量要求芽、叶、嫩茎新鲜、匀净,无污染,无劣变叶,无其他非茶类夹杂物。

5.2 鲜叶分级

鲜叶原料分级符合表 1 规定。

表 1 不同等级鲜叶原料机械组成

级别	芽叶机械组成
----	--------

特级	单芽及一芽一叶占比 $\geq 90\%$
一级	一芽一叶及一芽二叶占比 $\geq 90\%$
二级	一芽二叶、对夹叶及一芽三叶初展占比 $\geq 90\%$

5.3 鲜叶贮运

应符合 GB/T 31748 的规定。

6 加工技术

6.1 工艺流程

萎凋→揉捻→解块→发酵→干燥→精选。

6.2 萎凋

根据鲜叶等级按表 2 规定选择萎凋工艺。

表 2 不同等级鲜叶萎凋工艺

级 别	萎凋工艺
特级	萎凋槽萎凋→辐射萎凋→萎凋槽萎凋
一级	萎凋槽萎凋→辐射萎凋→第一次轻摇→萎凋槽萎凋
二级	萎凋槽萎凋→辐射萎凋→第一次轻摇→萎凋槽萎凋→第二次轻摇→萎凋槽萎凋

6.2.1 萎凋槽萎凋

6.2.1.1 摊放

将鲜叶摊放在萎凋槽中，摊叶厚度 2cm~5cm，均匀一致。

6.2.1.2 温度、湿度

鼓风机出口气流温度不高于 35℃，萎凋空间环境空气相对湿度 55%~75%。

6.2.1.3 鼓风要求

风量大小以不吹散叶层为标准，每隔 2h 左右停止鼓风 30min。萎凋结束前 15min~30min 停止鼓热风，改为鼓自然风。

6.2.1.4 翻抖

每隔 2h~3h 翻抖一次，翻抖时要求手势轻，抖得松，翻得透，摊得匀，避免损伤芽叶。

6.2.1.5 时间

萎凋 8h~20h。

6.2.2 辐射萎凋

6.2.2.1 摊放

将鲜叶摊放在萎凋槽中，摊叶厚度 1cm~2cm，均匀一致；萎凋槽鼓风温度不超过 25℃，风量以不吹散叶层为宜。

6.2.2.2 辐射强度

远红外光源选择碳纤维远红灯管，长度与萎凋槽宽度相近，功率 1kw 左右。鲜叶表面远红外辐射强度 10w/m²~15w/m²。

6.2.2.3 辐射时间

远红外光辐射萎凋 3h~4h，期间每隔 20min~30min 翻抖一次。

6.2.2.4 辐射萎凋程度

远红外光辐射萎凋至茶叶均匀升温 $2^{\circ}\text{C}\sim 3^{\circ}\text{C}$ ，叶片稍呈萎蔫状后转入萎凋槽继续萎凋，方法同6.2.1。

6.2.3 轻摇处理

6.2.3.1 第一次轻摇

鲜叶萎凋至叶片萎蔫下垂，含水率70%左右，进行第一次轻摇。摇青机每笼装鲜叶量为筒容积的 $1/3\sim 1/2$ ，转速 $5\text{r}/\text{min}\sim 10\text{r}/\text{min}$ ，时间 $1\text{min}\sim 3\text{min}$ ，至靠近摇笼有明显青草气。

6.2.3.2 第二次轻摇

二级鲜叶萎凋至已有少量嫩梗曲折不断，含水率65%左右，进行第二次轻摇。方法同第一次，时间 $3\text{min}\sim 5\text{min}$ 。

6.2.4 萎凋程度

萎凋至叶色暗绿，失去光泽；青草气减退；叶质柔软，嫩梗折而不断，紧握成团，松手可缓慢松散；含水率60%~62%为宜。

6.3 揉捻

装叶量以自然装满揉桶为宜。揉捻时间 $90\text{min}\sim 180\text{min}$ ，不加压空揉 30min 以上，至条索基本滚圆后再加压，特级、一级鲜叶加压遵循轻-重-轻的顺序，二级鲜叶加压遵循轻-重的顺序。至叶片90%以上紧卷成条，茶汁外溢，粘附于茶条表面为宜。

6.4 解块

揉捻叶团块用手工按顺时针方向轻轻揉搓，或用解块机打散。

6.5 发酵

6.5.1 条件

发酵温度 $25^{\circ}\text{C}\sim 30^{\circ}\text{C}$ ，先高后低；相对湿度不小于90%，发酵叶堆放均匀，厚度 $10\text{cm}\sim 20\text{cm}$ ，保持发酵空间氧气充足。

6.5.2 时间

发酵时间 $2\text{h}\sim 5\text{h}$ 。

6.5.3 发酵程度

至青草气消退，开始出现花果香味，叶色橙红为宜。

6.6 干燥

6.6.1 毛火

温度 $110^{\circ}\text{C}\sim 130^{\circ}\text{C}$ ，摊叶厚度约 1cm ， $10\text{min}\sim 15\text{min}$ 内烘至茶叶含水率20%左右，手握有刺手感。

6.6.2 摊凉

将茶叶及时摊开降温散热、回软，时间 $30\text{min}\sim 60\text{min}$ 。

6.6.3 足火

温度 $70^{\circ}\text{C}\sim 90^{\circ}\text{C}$ ，摊叶厚度约 $2\text{cm}\sim 3\text{cm}$ ，烘至含水率 $\leq 6\%$ ，手碾茶条即成粉末。

6.7 精选

用筛分、拣梗、风选等方法去除梗、片、末。

7 贮存

应按GB/T 30375的规定执行。

8 加工记录

建立生产记录，并保存 2 年以上。
