

ICS 67.160
CCS X 50

T/PYRA

团 体 标 准

T/PYRA 1—2025

重瓣红玫瑰红茶加工技术规程

Technical code of practice for processing double-petaled Rugosa rose black tea

2025-12-23 发布

2025-12-30 实施

平阴县玫瑰产业协会 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。

本文件由平阴县特色产业发展中心提出。

本文件由平阴县玫瑰产业协会归口。

本文件起草单位：平阴县特色产业发展中心、平阴县玫瑰产业协会、山东芳蕾玫瑰科技开发有限公司、山东惠农玫瑰股份有限公司、山东华玫生物科技有限公司、喜马拉雅本草技术（济南）有限公司、济南素业玫瑰制品有限公司。

本文件主要起草人：赵诗阳、王新、侯会会、李凤英、郭锋、赵杰、解哲、解元、唐华、郜云苓、昌鲁、林凯、娄西敬、黄会玲、李子杰。

重瓣红玫瑰红茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了重瓣红玫瑰红茶加工的原料要求、加工工艺与要求等技术内容。

本文件适用于重瓣红玫瑰 [*Rosa rugosa* Thunb. f. *plena* (Regel) Byhouwer] 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 19696 地理标志产品 平阴玫瑰

GB/T 31123 固体食品包装用纸板

GH/T 1091 代用茶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

重瓣红玫瑰红茶 double-petaled *Rugosa* rose black tea

以重瓣红玫瑰花瓣为原料，以红茶加工工艺制成的红茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 重瓣红玫瑰鲜花瓣

应品质良好、新鲜、洁净、无异物、无褐变、无过夜、无病虫害、形态完整的鲜花瓣，符合GB/T 19696的规定。

4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的要求。

4.2 生产工艺

原料验收→暂存→萎凋→揉捻→解块→发酵→烘干→内包→检验→外包→入库。

4.3 鲜花暂存

4.3.1 入厂后暂时存放于干燥、常温、通风处，避免温度过高导致鲜花变质。

4.3.2 鲜花暂存时间不宜超过8 h，平铺厚度不超过3 cm，鲜花久置会褐变，应及时加工。

4.4 萎凋

将挑好的玫瑰放在萎凋槽内自然萎凋，均匀的摊晾在萎凋槽内。花瓣变柔软，花瓣边缘微微皱缩，手握成团松手后缓慢松开或不松散时有粘手感萎凋结束。

4.5 揉捻

萎凋好的花瓣放入揉捻机开始揉捻，揉捻两遍，第一遍：空揉 10 min，轻揉 15 min，重揉 15 min，松压 5 min；第二遍：空揉 5 min，轻揉 10 min，重揉 10 min，松压 5 min，揉捻机转速：40 转/min~50 转/min。

具体压力范围如下：

- a) 空捻：机运转时完全不加压，不对花瓣施加任何压力。
- b) 轻揉：揉捻过程中，当感觉到揉捻机时阻力变大及压力盖子接触到花瓣时停止加压。
- c) 重揉：在轻揉的基础上再次加压，即揉捻机施加最大压力（如通过压盖增重）的揉捻操作，多在轻揉后进行。
- d) 松压：顺时针旋转揉捻机，使揉捻机的盖子上升至不接触花瓣即可，不可松压太过，否则花瓣与花瓣之间的摩擦感将会消失，不发挥任何作用。

4.6 解块

将揉捻好的玫瑰花瓣放入解块机，将成块状的花瓣通过解块机解成条索状。无块状玫瑰花瓣存在即可。每揉捻完一次进行一次解块操作。

4.7 发酵

4.7.1 将揉捻好的花瓣摊放至发酵盘中，厚度为 8 cm~12 cm。

4.7.2 发酵室或者发酵箱温度控制在 30 °C~35 °C 之间，花瓣相对湿度 60%~70%。

4.7.3 花瓣中化学成分在有氧状态下继续氧化变色，发酵时间 3 h~4 h，待花瓣总体颜色变深，花瓣的花香变淡，甜香和紫薯香增加，为判断标准合适。

4.8 烘干

4.8.1 先低温后高温烘干工艺

4.8.1.1 将发酵好的玫瑰花瓣放入烘干机内，加温至 75 °C~80 °C，水分含量 10%~15%，待花瓣有刺手感时出锅。

4.8.1.2 将花瓣移至提香机，烘干温度定为 115 °C~120 °C，放入花瓣，水分含量 6%~10%，厚度在 2 cm~4 cm，每隔 3 min~5 min 观察花瓣，进行一次翻动出锅。出锅应花瓣手捻即成粉末，没有结块的小团，应足干。

4.8.2 先高温后低温烘干工艺

4.8.2.1 将发酵好的玫瑰花瓣放入烘干机内，加温至 120 °C，水分含量 10%~15%，待花瓣有刺手感时出锅，时间约 20 min。

4.8.2.2 将花瓣移至提香机，烘干温度定为 90 °C，放入花瓣，厚度在 2 cm~4 cm，每隔 40 min 观察花瓣，进行一次翻动，转至低温 75 °C~80 °C，时间约 2 h，水分含量 6%~10%，出锅应花瓣手捻即成粉末，没有结块的小团应足干。

4.9 内包

内包装袋应用臭氧消毒，检查内袋有无漏气。

4.10 检验

应符合 GH/T 1091 的规定。

4.11 外包入库

合格产品进行外包装，并入库保存。

5 加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。