

ICS 67.140.10
CCS X55

T/CXH

青川县茶叶协会团体标准

T/CXH 002-2025
代替 T/CXH 002-2021

青川红茶加工技术规程

Technical specification for Qingchuan Black
Tea processing

2025-12-01 发布

2025-12-01 实施

青川县茶叶协会 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
4 加工场所	2
5 原料（鲜叶）要求	2
6 初制工艺	3
7 精制	5
8 质量管理	5
9 标志、标签、包装、运输和贮存	5
附录A（资料性）生产记录表	7

前 言

本文件按 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。

本文件由青川县农业农村局提出。

本文件由青川县农业农村局归口。

本文件起草单位：四川省农业科学院茶叶研究所、青川县茶叶产业办公室。

本文件主要起草人：马少军、马浩强、李海燕、万文娟、罗凡、李兰英、张翔、龚雪蛟、王玥、王玉亭、罗涛。

本次为第一次修订。

青川红茶加工技术规程

1 范围

本文件规定青川红茶加工过程中的术语和定义，鲜叶采收要求、加工场所、加工设备及人员、工艺流程、质量管理、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本文件适用于青川县行政区域范围内青川红茶的加工全过程的技术。

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，仅所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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 30375 茶叶贮存
- 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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

青川红茶 Qingchuan Black Tea

在青川县行政区域内，以福鼎大白茶、四川中小叶群体种、福选9号、乌牛早、龙井43、龙井长叶、特早213、鸠坑群体种、中茶108、三花1951等茶树品种的鲜嫩新梢为原料，鲜嫩单芽和一芽一叶、一芽二叶、一芽三叶以及同等嫩度的对夹叶的茶鲜叶为原料经萎凋、揉捻、发酵、毛火、摊凉、足火、提香、精制等加工工序加工而成的具有特定品质特征的红茶。

3.2

茶叶加工 Tea processing

按茶叶产品规格要求，对茶叶鲜叶原料做各种技术处理工作（如改变外形、内质等）的总称。

3.3

茶鲜叶 Fresh tea leaves

从茶树上采摘下来的新梢、芽、叶等的统称。

3.4

初制 Primary tea processing

对鲜叶按毛茶规格要求，做各种技术工作（如改变外形、内质等）的总称。

3.5

精制 Refined tea processing

按成品茶的规格要求，对毛茶做各种技术工作（如汰除劣异，整饰外形，改进内质，调剂品质，划分等级）的总称。

4 加工场所

茶叶加工场所应符合 GH/T 1077（茶叶加工技术规程）中的关于环境、厂区布局、加工车间、仓库、卫生设施等的相关要求。

5 原料（鲜叶）要求

5.1 鲜叶等级指标

以福鼎大白茶、四川中小叶群体种、福选 9 号、龙井 43、龙井长叶、名选 213、鸠坑群体种、乌牛早、中茶 108、三花 1951 等茶树品种的鲜叶为原料。各级鲜叶的技术指标应符合表 1 规定。

表 1 青川红茶鲜叶等级

产品级别	鲜叶原料指标
特级	单芽及一芽一叶初展的比例不低于 80%
一级	一芽一叶比例不低于 90%
二级	一芽二叶及同等嫩度对夹叶的比例不低于 80%
三级	一芽三叶及同等嫩度对夹叶的比例不低于 80%

5.2 鲜叶装运

采下的鲜叶应摊放在清洁阴凉通风处，避免日晒雨淋。装运鲜叶时采用通气性好、清洁无异味、不易变形的篓、筐等符合食品卫生要求的专用器具，运送过程中避免紧压、避免阳光直射，

鲜叶运输应及时，宜在 2 h~3 h 内运送到加工厂加工。进厂后的新鲜原料尽快摊凉到常温，防止鲜叶变质。可采用摊青槽、竹席等专用工具摊青。

6 初制工艺

6.1 工艺流程

萎凋→揉捻→发酵→毛火→摊凉→足火→提香。

6.2 萎凋

6.2.1 室内自然萎凋

6.2.1.1 将鲜叶薄摊于萎凋室内的萎凋帘或篾盘上，嫩叶、雨水叶和露水叶薄摊，老叶厚摊，厚度 2cm~8cm，摊叶时要抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致。

6.2.1.2 萎凋室温度 20℃~28℃，相对湿度 60%~75%，每隔 4h~6h 翻动一次，动作要轻，避免损伤芽叶；萎凋时间宜控制在 14h~20h。

6.2.1.3 萎凋适度的判断标准为萎凋叶的感官特征：叶面失去光泽，叶色暗绿，青草气减退，叶形皱缩，叶质柔软，紧握成团，松手可缓慢松散，同时萎凋叶含水率 62（±2）%为宜。

6.2.2 槽式热风萎凋

6.2.2.1 将鲜叶均匀摊放在萎凋槽中。嫩叶、雨水叶和露水叶薄摊，老叶厚摊。摊叶厚度一般为 15cm~20 cm，摊叶时应抖散摊平茶叶呈蓬松状态，保持厚薄一致。

6.2.2.2 鼓风气流温度：25℃~30℃，空气相对湿度：60%~75%，萎凋槽前后温度要保持相对一致，鼓风机气流温度应随萎凋进程逐渐降低。风量大小根据鲜叶含水量、叶层厚薄和叶质柔软程度适当调节，以不吹散叶层、不出现“空洞”为标准。鼓风 1h~1.5h 停止 10min~15min，根据萎凋叶的状态和萎凋的均匀程度，下叶前 30min~60 min 停止鼓热风，改为鼓冷风或停止鼓风。

6.2.2.3 萎凋中一般为 4 h~6 h 翻抖一次，含水量高时翻抖间隔应适当缩短，翻抖时要求手势轻，抖得松，翻得透，避免损伤芽叶。萎凋时间为 8 h~15 h。萎凋适度的判断标准同室内自然萎凋。

6.2.3 连续式萎凋机萎凋

6.2.3.1 鲜叶由上叶输送带均匀传送到萎凋机的每一层，通过调整匀叶器高度和输送带转速，实现不同摊叶厚度，嫩叶薄摊，老叶厚摊，厚度 2cm~6cm。鼓风气流温度：25℃~30℃，空气相对湿度：60%~75%，设置每2h~3h 输送带运转，翻叶 1 次。

6.2.3.2 萎凋时间为 8h~12h。萎凋适度的判断标准同室内自然萎凋。

6.3 揉捻

特级茶和一级茶用35型、45型揉捻机揉捻，揉捻时间55min~65min。二级和三级茶用45型、55型、65型揉捻机揉捻，揉捻时间为90min~120min。

装叶量以揉盖能盖妥为准。加压掌握轻、重、轻的原则。即不加压(桶盖刚接触茶叶)揉捻15min~20min，轻压(桶盖下降距离为桶高的1/5~1/4)揉捻15min~20min，中压(桶盖下降距离为桶高的1/3)揉捻15min~20min，重压(桶盖下降距离为桶高的2/5~1/2)揉捻15min~20min，最后松压揉捻15min~20min。

揉捻叶紧卷成条，有少量茶汁溢出为揉捻适度。解块后的筛面茶条索不够紧结的可进行复揉，复揉装叶量以揉桶的2/3为准。茶条紧卷，茶汁外溢，粘附于茶条表面为适度。细胞破损率90%以上。揉捻后产生的团块可采用解块机解块。

6.4 发酵

6.4.1 发酵机发酵

根据发酵设备的形状，将揉捻叶均匀摊放于发酵机内，厚薄均匀，不要紧压，放入发酵机发酵；发酵机温度宜在28℃~32℃，相对湿度控制在95%以上，每隔30min~60min通风3min~5min，发酵时间3.5h~4.5h。发酵叶70%~80%的色泽达到红黄色至黄红色，青草气消失，呈现清香或花果香为适度。

6.4.2 发酵室发酵

将揉捻叶摊放于干净的发酵筐或簸盘内，摊叶厚度8cm~15cm，厚薄均匀，不要紧压，放入发酵室发酵。发酵室温度宜在28℃~32℃，室内相对湿度保持85%以上，必要时采取喷雾或洒水等增湿措施，保持室内新鲜空气流通，每隔1h~1.5h翻动一次，发酵时间4h~5.5h。

发酵适度的标准同发酵机发酵。

6.5 毛火

6.5.1 热风干燥

采用五斗烘焙、手拉式或链板式烘干机等干燥设备进行打毛火。毛火温度控制在120℃~130℃，摊叶厚度2cm~4cm，时间10min~15min。烘干至含水率15%~25%，条索收紧，有较强刺手感为适度。

6.5.2 滚炒干燥

采用滚筒式电热杀青机(带强制进热风)进行毛火。温度控制在220℃~250℃，时间5min~8min。滚炒至含水率15%~25%，条索收紧，有较强刺手感为适度。

6.6 摊凉

将茶叶均匀摊开，冷却至室温后继续摊凉回潮 60 min~180 min。

6.7 足火

采用五斗烘焙机、提香机、手拉式或链板式烘干机等干燥设备进行足火。温度控制在 70 ℃~90 ℃，摊叶厚度 2 cm~3 cm，时间 20 min~40 min。足火至含水率 8 %~10 %，足火后冷却至室温，打包贮藏。

6.8 提香

采用连续烘干机、提香机或者烘焙机等提香设备进行提香。温度控制在 60 ℃~75 ℃，摊叶厚度 5 cm~10 cm，时间 60 min~120 min。足干至含水率 4 %~5 %，茶香显露，用手指捻茶条即成粉末为适度。

7 精制

通过手动过筛、风选、色选、拼配匀堆等方式，割除碎茶和片末，剔除暗条，使成茶净度、匀度及色泽一致，利于下一步归类包装。

8 质量管理

8.1 加工过程的卫生管理、质量安全应符合 GB 14881 中的规定，加工过程不能添加任何非茶类物质。

8.2 鲜叶、在制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，建立原料采购及进厂验收、加工、入库、出库的完整档案记录，相关记录表格详见附录 A 中表 A.1~表 A.4。

8.3 企业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、碎茶和粉末。

8.4 产品污染物限量应符合 GB 2762 的规定，产品农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标志、标签

在制品应有标签，标签应包含产地、加工日期、等级、数量等内容。成品标签应符合 GB 7718 规定，运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

产品包装应符合 GH/T 1070 中的规定。

9.3 运输

运输工具应清洁、干净、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。不得与其他物品混装、混运。

9.4 贮存

贮存应符合 GB/T 30375 中的规定。

附 录 A
(资料性)
生产记录表

表 A.1 鲜叶采（收）购、进厂验收记录表

日期	产地	品种	数量	等级	验收人	备注

表 A.2 加工记录表

日期	鲜叶 批次号	鲜叶 等级	鲜叶 重量	加工 批次	加工（萎凋、发酵、干燥） 记录	成品茶 等级	成品茶 数量	加工 人员	备注

表 A.3 加工产品入库记录表

日期	加工批次	数量	等级	包装形式	保管员	备注

表 A.4 加工产品出库记录表

出库日期	入库日期	加工批次	数量	等级	包装形式	保管员	备注