

# T/WFCYXH

## 五峰茶业协会团体标准

T/WFCYXH 001—2018  
替代T/WFCYXH 001—  
2017

### 五峰红茶

Wufeng-yichang black tea

2018-05-14 发布

2018-05-21 实施

五峰茶业协会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》的规则起草。

本标准由五峰茶业协会提出并归口。

本标准起草单位：五峰茶业协会、湖北采花茶业有限公司、五峰宜红茶都有限公司、五峰千珠碧茶业有限公司、五峰汲明茶业有限责任公司、五峰千丈白毫茶业有限公司、五峰虎狮茶叶有限责任公司、五峰忠顺茶业有限公司、五峰土家族自治县银毫茶叶有限公司、湖北五峰白溢春茶业有限公司、五峰东方茶业有限公司、湖北五峰长茂茶业有限公司、湖北五峰三三茶业有限公司、五峰代和茶业有限公司。

本标准主要起草人：陈华、张业兵、马驰、张万鸿、王诗告、梅元红、骆迅、王坤芳、彭中舜、刘彬、陈思才、周国义、陈本艳、张宏阶、谭登宇。

# 五峰红茶

## 1 范围

本标准规定了五峰红茶的术语定义、自然环境、鲜叶要求、加工工艺、品质要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存等的要求。

本标准适用于湖北省五峰县境内生产加工的红茶。

## 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.94 食品安全国家标准 植物性食品中稀土元素的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则

NY 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

NY/T 5019 无公害食品茶叶生产技术规程

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令

## 3 术语和定义

### 3.1

五峰红茶 wufeng black tea

采摘生长在五峰土家族自治县境内茶树的新梢芽叶，经过萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺加工而成的具有特定的红茶特征的茶叶。

4 自然环境

参见附录A。

5 加工工艺

见附录C。

6 鲜叶要求

6.1 鲜叶采摘

- 6.1.1 五峰红茶选用五峰群体种、五峰 212、五峰 310、鄂茶 7 号等抗逆性强、有良好农艺性状的茶树优良品种的鲜叶为原料。
- 6.1.2 当茶园新萌发的芽叶有 6%达到采摘标准一芽一叶时，可开园采摘。按标准及时分批采摘。
- 6.1.3 高档茶采用手工采摘，大宗茶手工采或机采。
- 6.1.4 高档茶鲜叶采摘时，采用透气、卫生、无污染的采茶专用竹筐或竹篓等盛装鲜叶，禁用布袋等不透气的器具。
- 6.1.5 采摘时不带鳞片、茶果等夹杂物。

6.2 鲜叶等级

五峰红茶名优茶鲜叶等级见表1。

表1 五峰红茶鲜叶等级表

| 项<br>目           | 分 级                           |                               |                      |                               |
|------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------------|-------------------------------|
|                  | 五 峰 红 茶                       |                               |                      |                               |
| 鲜<br>叶<br>组<br>成 | 芽茶特级                          | 芽茶一级                          | 毛尖特级                 | 毛尖一级                          |
|                  | 纯芽（长短、大小、色泽一致）90%以上，其它为一芽一叶初展 | 纯芽（长短、大小、色泽一致）70%以上，其它为一芽一叶初展 | 一芽一叶 50%以上，其它为一芽二叶初展 | 一芽二叶初展 50%以上，其它为一芽二叶及同等嫩度的对夹叶 |

6.3 鲜叶管理

- 6.3.1 鲜叶运送应及时，运输中严防挤压、损伤、发热、曝晒、雨淋。鲜叶进厂后按标准严格验收分级。
- 6.3.2 堆放时避免阳光直射，环境应通风凉爽，保持清洁卫生。

7 质量要求

### 7.1 产品等级

根据鲜叶等级和加工工艺的不同，五峰红茶分为五峰宜红芽茶、五峰宜红毛尖茶、五峰宜红工夫茶等3类；五峰宜红芽茶分二级；五峰宜红毛尖茶分二级；五峰宜红工夫茶分七级，其感官品质应符合GB/T 13738.2的规定。

7.2 各级红茶应保持实物标准样，每年更换一次；相互间不得混杂。

### 7.3 感官品质要求

各级红茶感官品质要求见表2、表3的规定。

表2 五峰红茶感官品质要求

| 系列   | 项 目  |     |    |         |         |       |     |       |
|------|------|-----|----|---------|---------|-------|-----|-------|
|      | 外 形  |     |    |         | 内 质     |       |     |       |
|      | 条索   | 整碎  | 净度 | 色泽      | 香气      | 滋味    | 汤色  | 叶底    |
| 芽茶特级 | 细嫩紧秀 | 匀齐  | 净  | 乌黑油润显金毫 | 甜香浓郁持久  | 醇厚鲜爽  | 红明亮 | 嫩匀尚红亮 |
| 芽茶一级 | 细嫩紧秀 | 匀齐  | 净  | 乌润显金毫   | 甜香浓郁尚持久 | 醇厚尚鲜爽 | 红亮  | 嫩匀尚红亮 |
| 毛尖特级 | 尚细紧  | 匀整  | 净  | 乌润带金毫   | 甜香纯正    | 醇厚较鲜爽 | 红尚亮 | 红匀    |
| 毛尖一级 | 尚紧结  | 尚匀整 | 尚净 | 乌黑尚润    | 纯尚正     | 醇厚尚正  | 红明  | 红匀欠亮  |

### 7.4 理化指标

理化指标应符合表4的要求。

表3 五峰红茶理化指标

| 项 目         | 指 标   |       |       |       |
|-------------|-------|-------|-------|-------|
|             | 名优茶   | 一级及以上 | 二级~三级 | 四级~六级 |
| 水分（质量分数）%   | ≤6.0  | ≤6.0  | ≤6.0  |       |
| 灰分（质量分数）%   | ≤6.5  | ≤6.5  |       |       |
| 碎茶（质量分数）%   | ≤2.0  | ≤1.0  | ≤1.2  | ≤1.5  |
| 水浸出物（质量分数）% | ≥36.0 | ≥32.0 | ≥30.0 | ≥28.0 |
| 粗纤维（质量分数）%  | ≤14.0 | ≤16.5 | ≤16.5 | ≤16.5 |

### 7.5 卫生指标

卫生指标应符合GB 2762、GB 2763规定的要求。

### 7.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 8 试验方法

### 8.1 取样方法

按GB/T 8302规定执行。

### 8.2 感官品质检验

按GB/T 14487和GB/T 23776规定执行。

### 8.3 理化指标检验

#### 8.3.1 水分检验

按GB/T 5009.3规定执行。

#### 8.3.2 总灰分检验

按GB/T 5009.4规定执行

#### 8.3.3 水浸出物检验

按GB/T 8305规定执行。

#### 8.3.4 粗纤维检验

按GB/T 8310规定执行。

#### 8.3.5 卫生指标检验

按GB 5009.12和GB/T 5009.57的规定执行。

## 9 检验规则

产品检验分出厂检验和型式检验。

### 9.1 出厂检验

9.1.1 每批产品出厂前应进行检验，检验合格并附有检验合格证后方可出厂。

9.1.2 出厂检验项目：感官品质、水分、净含量和产品标签。

9.1.3 卫生指标为出厂不定期抽检项目。

9.1.4 总灰分、水浸出物、粗纤维、碎茶为出厂抽检项目。

### 9.2 型式检验

9.2.1 型式检验项目为全项目检验。有下列情形之一者，应进行型式检验：

- a) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 原料、工艺、设备有较大改变时；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- d) 国家质量监督部门和有关认证机构提出要求时；
- e) 正常生产情况下，每年进行一次。

9.2.2 检验样品在出厂检验合格的产品中随机抽取。

### 9.3 判定规则

9.3.1 检验结果全部合格，则判定该批产品合格。

9.3.2 检验结果中有一项指标不符合本标准要求时（卫生指标除外，卫生指标如有不合格，则判定该批产品不合格），应重新自两倍量的包装袋中抽样复验，复验结果，如有一项指标不符合本标准要求时，则判定该批产品不合格。

9.3.3 当供需双方对产品质量发生争议时，依据本标准由双方指定仲裁机构进行仲裁检验。

## 10 标志、标签、包装、运输、储存、保质期

### 10.1 标志、标签

10.1.1 产品预包装的标签应符合 GB 7718 和国家现行相关食品安全法规的规定。

10.1.2 选用的产品储运图示标志按照 GB/T 191 的相关要求。

10.1.3 标签要求醒目、整齐、规范、清晰、持久，并印有完整的产品标签。

### 10.2 包装

10.2.1 包装用纸应符合 GB 11680 的规定。

10.2.2 用规格整洁、美观且不影响茶叶品质的材料包装。

10.2.3 茶叶销售包装应符合 SB/T 10035 的规定。

10.2.4 纸箱、纸盒、铝膜复合袋、听装易拉罐、铁罐等包装材料应无异味、封口严密，可防潮、防氧化，清洁卫生，无锈斑，符合卫生标准。

10.2.5 单件产品包装净含量负偏差应符合 JJF 1070 和《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令）的规定。（移到检验方法）

### 10.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染，运输时应防曝晒、防潮、防雨，装卸时轻放，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混储、混运。

### 10.4 储存

产品应储存在清洁、防潮、防高温、无异味、无污染的专用仓库内，并保持干燥、避光，严禁与有毒、有害、有异味的物品混存。进入高温季节，产品应进冷藏保鲜库，冷藏温度控制在5℃以下，相对湿度在50%以下。

### 10.5 保质期

保质期由企业根据生产实际自定。

附 录 A  
(资料性附录)  
五峰红茶自然环境

A.1 地理环境

五峰土家族自治县地处湖北西南边陲,属武陵山区,介于东经 $110^{\circ}15'$ ~ $111^{\circ}25'$ ,北纬 $29^{\circ}56'$ ~ $30^{\circ}25'$ 之间。境内溪河密布,山峦层叠,高山耸立,海拔超过2000m的山峰15座,全县森林覆盖率达到81%,居全省县市区首位。主要产茶区分布在海拔300m—1100m之间。

A.2 气候条件

五峰土家族自治县属北亚热带季风气候区,高差悬殊的地势形成了明显的呈垂直分布的气候特征。平均日照1533h以上,日照百分率35%,漫射光多,四季云雾缭绕。年平均气温 $13^{\circ}\text{C}$ ~ $17^{\circ}\text{C}$ ,无霜期240d以上,年平均降雨量1500mm。优越的气候条件利于茶叶滋味物质和香气物质的积累。

A.3 土壤条件

五峰土家族自治县茶叶产区茶园土壤多为泥质岩(紫色片页岩)发育而成的山地泥沙土弱酸性土壤,PH值在4.5~6.5之间,土层深厚,土质结构疏松,有机质含量丰富,保水保肥性能好,养分全面,特别适应茶树生长。

附 录 B  
(资料性附录)  
栽培与采摘技术

B.1 茶枝栽培

B.1.1 茶树品种

选用五峰群体种、五峰212、五峰310、鄂茶7号等抗逆性强、有良好适制性的茶树优良品种。

B.1.2 种植方式

采用双行或单行种植。

B.1.3 茶园环境

环境条件应满足NY/T 5010的要求。

B.1.4 新建茶园

B.1.4.1 园地选择与规划

园地选择、规划和茶树种植按NY/T 5019的要求进行。

B.1.4.2 园地整理与施肥

茶园深翻80cm以上，做到地面平整。挖宽60cm-80cm，深度60cm的种植沟，把底肥施在30cm-50cm处，把肥料和生土搅拌均匀，然后回填土，其顺序按出土的先后，把熟土放在上层。

B.1.5 茶苗栽植

茶苗栽植的时间宜春、秋两季进行，适当深栽，浇足定根水后定高15cm，并保好墒。

B.1.6 茶园管理

B.1.6.1 土壤管理

B.1.6.2 耕锄除草：分别于春茶前后、夏茶后进行茶园浅耕，深度5cm-10cm，以疏松土壤，增强土壤通透性。于“白露”前后进行茶园深耕，深度10cm-15cm。

B.1.6.3 茶园铺草：于春茶结束后进行茶园行间铺草，厚度10cm-15cm，以利于调节地温，抑制杂草生长，减少水土流失。

B.1.7 施肥

B.1.7.1 施肥时期

在1月中下旬施催芽肥，在5月上旬到7月下旬期间施追肥，在10月中旬施基肥。

B.1.7.2 肥料种类

基肥主要为农家有机肥或商品有机肥配合部分无机（矿质）肥料或微生物肥料，追肥主要为腐熟后的有机液肥或茶叶专用复混肥加尿素，应符合NY/T5018推荐使用的肥料。

### B.1.8 病虫害防治

以农业防治、生物防治、物理防治为主，必要时采用化学防治，使用高效、低残留农药品种，严格执行农药安全间隔期。使用农药品种一次符合NY/T5018规定，严禁使用国家明令禁止在茶树上使用的农药。

### B.1.9 茶树修剪

根据茶树树龄、长势和修剪目的分别采用定型修剪、深修剪、台刈等方法，培养树冠，复壮树势。修剪在3月上旬进行。茶树速成高产茶园一般经过两次定型修剪进入投产期，幼龄茶园“以采代剪，培养茶蓬”，控制茶蓬高在60cm—70cm。

## B.2 采摘要求

B.2.1 当茶园新萌发的芽叶有5%达到采摘标准，即可开园采摘。

B.2.2 按标准及时分批采摘。

B.2.3 不得采摘有农药残留（未达到安全间隔期）和病虫害危害的茶叶。

## B.3 鲜叶管理

B.3.1 鲜叶采摘时，在手中不紧捏，用透气的竹筐、竹篓盛装鲜叶，不紧压。

B.3.2 鲜叶运送必须及时，运输中严防挤压损伤、发热、曝晒、雨淋。鲜叶进厂后按标准严格验收分级。

B.3.3 摊放时，应通风凉爽，避免阳光直射，保持清洁卫生。

附 录 C  
(规范性附录)  
加工工艺

本规范性附录给出了五峰红茶的加工工艺流程：萎凋、揉捻、发酵、干燥、精选等工序（不包括其间必要的摊凉过程）。

C.1 萎凋

C.1.1 萎凋目的

均匀地散失适量的水分,使细胞张力减小,伴随水分的散失,叶细胞逐渐浓缩、叶质变软、便于揉卷成条,为揉捻创造物理条件;同时酶的活性增强,引起内含物质发生一定程度的化学变化,并使青草气散失,从而为发酵创造化学条件。

C.1.2 萎凋方法

C.1.2.1 室内自然萎凋、萎凋槽萎凋、室外阳光萎凋。

C.1.2.2 萎凋程度:萎凋适度感官标准叶色由鲜绿转为暗绿,失去光泽;芽叶失去紧张状态;鲜叶部分青草气消失并散发出一定的清香;叶质柔软,嫩茎折之不断;一般含水量60%左右。

C.2 揉捻

C.2.1 目的使叶片卷紧成条,塑造美观的外形;破坏叶细胞,使茶汁挤出,促进基质、酶和氧气充分接触,加速多酚类酶促氧化及一系列物质氧化;茶汁溢聚于叶面,冲泡时易溶于水,增加茶汤的厚度。

C.2.2 揉捻方法用表D.1。

表C.1 揉捻方法

| 揉捻机型号    | 投叶量 (kg) | 揉捻时间 (min) | 成条率 (%) | 加压原则            |
|----------|----------|------------|---------|-----------------|
| 6CR-45 型 | 15±2     | 90-120     | ≥90     | 冷揉条件下轻-重-轻交替进行。 |
| 6CR-55 型 | 30±3     | 95-120     | ≥90     |                 |

C.3 发酵

C.3.1 发酵目的

增强酶的活化程度,促进多酚类化合物的氧化缩合,形成红茶特有的色、香、味,在适宜的环境条件下,使叶子发酵充分,减少青涩气味,并产生浓郁的香气。

C.3.2 发酵方法

用专用发酵室或发酵机进行。发酵适度的特征是叶色基本上变为新铜红色，一般红中带黄或红色，发出浓厚的苹果香气乃至蜜香，叶脉及汁液泛红。

#### C.4 干燥

##### C.4.1 干燥目的

利用高温破坏酶的活性，停止发酵；蒸发过多的水分，进一步发展茶叶香气，使之达到一定的干燥程度，便于贮藏。

##### C.4.2 干燥方法

C.4.2.1 使用6CH-10型烘干机干燥：干燥分两次进行，第一次干燥温度进风口温度120℃-125℃，时间12min-15min，叶层厚度1.5cm—2cm，至茶叶含水量10%—12%，下机摊凉1-2小时。第二次干燥温度110℃左右，摊叶厚度为2-3cm，此次干燥作业耗时较长，主要是为了干燥均匀充分，并进一步发展茶叶的香味。至茶叶含水量5%左右下机摊凉。

C.4.2.2 使用红茶提香机干燥：干燥分两次进行，第一次干燥温度110℃—120℃，上叶厚度1.5 cm—2 cm，时间35min-40min，至茶叶含水量10%—12%，摊凉2-3小时。第二次干燥温度110℃左右，摊叶厚度为2-3cm，此次干燥作业耗时较长，主要是为了干燥均匀充分，并进一步发展茶叶的香味。至茶叶含水量5%左右下机摊凉。

C.4.2.3 干燥程度：含水量5%左右为适度，此时干茶色泽乌黑油润、鼻嗅有浓烈茶香，手捏茶叶成粉末，茶梗折之即断。

#### C.5 精选

采用6CFX-25型名茶风选机进行风选，除去灰、片、末。碎末控制在2%以内。风选后，再用人工摘除梗片、非茶杂物及茶类级别不相符的茶叶，使纯度达到95%以上。按不同等级进行归类和分级。

附 录 D  
(规范性附录)  
五峰红茶精制加工

D.1 毛茶验收、定级、归堆

根据进厂毛茶扦取小样进行感官审评和检验确定等级、划分类型,再根据加工取料的要求,将毛茶按等级、品类不同分别归堆入库。

D.2 补火

使用烘干设备对毛茶进行补火干燥。

D.3 拼配付制

在毛茶定级归堆基础上根据成品茶级别回收要求,对要加工的毛茶进行选配拼合,投料付制。

D.4 筛分

采用茶叶专用平面园筛机、抖筛机等不同类型的筛分机具,将外形混杂的毛茶分离,整理成长短、大小、粗细一致,符合规格的各种筛号茶。

D.5 切扎

根据半成品茶规格要求,使用茶叶专用切茶机切扎,将粗大的头子茶切扎成符合规格的茶。

D.6 风选

使用茶叶专用风选机根据不同半成品茶规格要求分离茶叶轻重去除次杂。

D.7 拣剔

使用茶叶专用阶梯式拣梗机和茶叶专用静电拣梗机及茶叶专用色选机等机械剔除茶叶中的次杂。

D.8 拼配

根据各成品茶类别等级要求,选配不同半成品花色茶,按一定的比例进行拼合形成各等级成品小样。

D.9 复火

使用茶叶专用烘干设备烘干茶叶,温度80℃-140℃,使茶叶水分含量达到6%以下。

#### D.10 匀堆装箱

按照成品茶等级要求确定拼配方案匀堆，使茶叶外形、内质与拼配小样一致。

---