

ICS 67.140.10
X 55

T/HBTSS

湖北省茶叶学会团体标准

T/HBTSS 002—2022

卷曲形红茶加工技术规程

Code of practice for curled black tea processing

2022-03-14 发布

2022-03-15 实施

湖北省茶叶学会 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 卷曲形红茶..... | 1 |
| 4 基本要求..... | 1 |
| 5 原料要求..... | 1 |
| 5.1 鲜叶要求..... | 1 |
| 5.2 鲜叶等级..... | 2 |
| 5.3 鲜叶处理..... | 2 |
| 6 加工技术..... | 2 |
| 6.1 萎凋..... | 2 |
| 6.2 揉捻..... | 2 |
| 6.3 解块..... | 2 |
| 6.4 发酵..... | 2 |
| 6.5 初干..... | 3 |
| 6.6 做形..... | 3 |
| 6.7 足干..... | 3 |
| 6.8 精选..... | 3 |
| 7 标志、标签、包装、运输和贮存..... | 3 |
| 7.1 标志、标签..... | 3 |
| 7.2 包装..... | 3 |
| 7.3 运输..... | 3 |
| 7.4 贮存..... | 3 |
| 8 管理要求..... | 3 |

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这些专利的责任。

本文件由湖北省农业科学院果树茶叶研究所提出。

本文件由湖北省茶叶学会归口管理。

本文件起草单位：湖北省农业科学院果树茶叶研究所、华中农业大学、湖北金果茶业股份有限公司、恩施馨源生态茶业有限公司、五峰汲明茶业有限责任公司、武汉大雾山茶业有限公司、郧西县神农茶业有限公司、湖北龙行清江农业科技发展股份有限公司。

本文件主要起草人：高士伟、桂安辉、郑鹏程、倪德江、余志、刘盼盼、谭传柏、唐海燕、叶飞、王胜鹏、王雪萍、郑琳、滕靖、冯琳、苏方俊、何玉、梅元红、胡全波、陈坤、胡东亚。

卷曲形红茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了卷曲形红茶加工的术语和定义、基本要求、原料要求、加工技术、标志、标签、包装、运输和贮存、管理要求。

本文件适用于湖北省行政区域内的卷曲形红茶加工。

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。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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 14881 食品安全国家标准 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

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1071 茶叶贮存通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

卷曲形红茶 curled black tea

以茶树 [*Camellia sinensis*(L.)Kuntze] 鲜叶为原料，按本文件规定的工艺加工而成，外形紧结卷曲，色泽乌润的红茶。

4 基本要求

加工场所、加工设备及加工人员等应符合 GB 14881、GB/T 32744 的规定。

5 原料要求

5.1 鲜叶要求

不含鳞片、鱼叶，无劣变或异味，均匀一致且无非茶夹杂物，避免暴晒、雨淋、受人为机械损伤和堆积过厚而受热变质。

5.2 鲜叶等级

鲜叶等级分一级、二级、三级。各级鲜叶的技术指标应符合表 1 规定。

表 1 卷曲形红茶鲜叶等级

| 级别 | 指标 |
|----|-----------------------|
| 一级 | 一芽一叶初展至一芽一叶，一芽一叶≥80%。 |
| 二级 | 一芽一叶至一芽二叶，一芽二叶≥80%。 |
| 三级 | 一芽二叶至一芽三叶，一芽三叶≥80%。 |

5.3 鲜叶处理

鲜叶应符合 GB/T 31748 的规定，按不同品种、级别和批次分别验收。

6 加工技术

卷曲形红茶加工工艺流程：萎凋→揉捻→解块→发酵→初干→做形→足干→精选。

6.1 萎凋

6.1.1 萎凋方式

自然萎凋：室内温度宜保持在20℃~30℃，相对湿度65%~75%。鲜叶进厂后，按不同品种、级别分别摊放于箅制水筛或竹垫上，厚度不超过2cm，适当进行翻拌。萎凋时间8h~18h。

萎凋槽萎凋：摊叶厚度5cm~10cm。萎凋槽鼓风可采用自然风或加温热风。加温热风温度应控制在35℃以内，且要求槽体前后温度一致，下叶前10min~20min停止加温，吹自然风。萎凋进行间隙式的送风，每隔1h停10min~20min。萎凋槽萎凋需适时进行翻抖。鼓自然风萎凋时间6h~12h，加温热风萎凋时间3h~6h。

日光萎凋：在较弱日光条件下或遮阳网下进行日光萎凋，摊叶厚度2cm~4cm，当含水率降至62%~66%，移入室内薄摊，1h~2h后进入下一道工序。

6.1.2 萎凋适度标准

萎凋适度标准：叶质柔软，茎梗曲折不易断；手捏叶片软绵，紧握成团，松手可缓慢松散；叶色转暗绿青草气减退，透发清香；萎凋叶含水率58%~62%。

6.2 揉捻

揉捻时间视鲜叶嫩度而定，一芽一叶45min~75min，一芽二、三叶90min~120min。遵循“轻—重—轻”的原则，嫩叶轻压，老叶重压。揉捻适度标准：茶汁充分外溢粘附于叶表面，成条率达≥90%，叶细胞破碎率≥80%。

6.3 解块

宜采用解块机作业。揉捻叶经解块，要求达到打散茶团。

6.4 发酵

宜采用发酵室、发酵机等设备作业。发酵温度 $26^{\circ}\text{C}\sim 30^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $\geq 85\%$ 。发酵叶堆放厚度：一芽一叶 $4\text{ cm}\sim 8\text{ cm}$ ，一芽二、三叶 $6\text{ cm}\sim 12\text{ cm}$ ，发酵时间 $2\text{ h}\sim 6\text{ h}$ ，每隔 1 h 翻拌1次。发酵适度标准：青草气消失，甜香或花果香呈现，叶色黄红。

6.5 初干

宜采用烘干机作业（以20型为例）。风温 $120^{\circ}\text{C}\sim 140^{\circ}\text{C}$ ，摊叶厚度 $1\text{ cm}\sim 2\text{ cm}$ ，茶坯含水率达到 $30\%\sim 35\%$ ，摊凉 1 h 左右。

6.6 做形

滚筒炒干机做形（以90型为例），滚筒温度 $90^{\circ}\text{C}\sim 110^{\circ}\text{C}$ ，投叶量 $6\text{ kg}\sim 12\text{ kg}/\text{次}$ ，滚炒至含水率 $15\%\sim 20\%$ ，摊凉上烘。

双锅曲毫炒干机做形（以50型为例），炒锅温度 $90^{\circ}\text{C}\sim 110^{\circ}\text{C}$ ，投叶量 $2\text{ kg}\sim 4\text{ kg}/\text{次}$ ，翻炒至含水率 $15\%\sim 20\%$ ，摊凉上烘。

6.7 足干

宜采用烘干机作业（以20型为例）。风温 $90^{\circ}\text{C}\sim 110^{\circ}\text{C}$ ，摊叶厚度 $2\text{ cm}\sim 4\text{ cm}$ ，烘至茶坯足干，折梗即断，用手碾茶条即成细碎粉末，足火后茶坯含水率为 $\leq 7\%$ 。

6.8 精选

宜采用风选、筛分和色选等工艺或组合工艺对成品茶进行精选，达到相关产品质量要求。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定，预包装标签应符合 GB 7718 的规定，并符合国家现行的法规规范的要求。

7.2 包装

产品包装应符合 GB 4806.8、GH/T 1070 的规定。

7.3 运输

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

7.4 贮存

按不同等级、原料品种和生产日期，分类贮存于专用仓库或冷藏库，贮存应符合 GH/T 1071 的规定，并建立包装档案记录。

8 管理要求

应建立产品管理制度、记录制度。产品管理制度、记录和文件管理应符合 GB/T 32744 相关规定。