

ICS 67.140.10
CCS X 55

团体标准

T/CTSS 80-2023

海南五指山红茶加工技术规程

Technological regulation for processing of Hainan Wuzhi shan black tea

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

中国茶叶学会 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。

本文件由五指山市农业农村局提出。

本文件由中国茶叶学会标准化工作委员会归口。

本文件起草单位：海南省农业科学院植物保护研究所、中国农业科学院茶叶研究所、五指山市茶叶协会。

本文件主要起草人：梁延坡、袁碧枫。

海南五指山红茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了海南五指山红茶加工的术语和定义、基本要求、鲜叶原料、加工技术、生产记录。本文件适用于海南五指山红茶的加工。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 40633 茶叶加工术语
GH/T 1077 茶叶加工技术规程
NY/T 3222 工夫红茶加工技术规范

3 术语和定义

GB/T 40633 和 GH/T 1077 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

五指山红茶 Wuzhishan black tea

采用五指山市辖区内，海拔高度在 300 m 以上的海南大叶种（*Camellia sinensis* var. *assamica* ‘Hainan Dayezhong’）群体种的鲜叶为原料，通过萎凋、揉捻、发酵、提香等工序加工而成，具有“琥珀汤，奶蜜香”品质特征的红茶。

4 基本要求

4.1 加工场所

环境条件、厂区布局、加工车间、仓库和卫生设施应符合 GH/T 1077 和 NY/T 3222 的规定。

4.2 加工设备

加工的设备、用具应符合 NY/T 3222 的规定。

4.3 加工人员

4.3.1 应持有有效《食品从业人员健康证明》上岗，进入车间应着工作装、戴口罩、戴工作帽、净手、换鞋，头发应置于帽内。

4.3.2 上岗前应参加制茶技术和卫生知识的培训，掌握制茶的基本技能和卫生要求。

4.3.3 应按 GB 14881 的规定，保持良好的个人卫生，进入加工车间前禁止吸烟和饮酒，车间内禁止吃食物、吸烟和随地吐痰，不得染指甲、涂口红和使用其他化妆品。不得将与生产无关的个人用品和饰物带入车间。

4.3.4 负责人和主要生产人员应具有食品质量安全的相关法律、法规和标准知识。

5 鲜叶原料

5.1 鲜叶等级

应符合表 1 的规定。

表 1 鲜叶要求

等级	要求
特一	单芽至一芽一叶，不低于85%
特二	一芽二叶，不低于85%
一级	一芽三叶，不低于85%
二级	一芽三、四叶，不低于85%

5.2 采摘方法

5.2.1 晴天及时分批按标准采摘，同批芽叶标准一致。

5.2.2 用于同批次加工的鲜叶，应基本一致。手工采茶要求提手采，不宜捋采和抓采，保持芽叶的完整、新鲜、匀净，不夹带鳞片、鱼叶、茶果、病虫叶、枯叶、老枝叶及其他非茶类夹杂物。

5.3 鲜叶储运

5.3.1 鲜叶应盛装在清洁、透气的竹篓中，分批及时摊凉。

5.3.2 鲜叶盛装与贮藏、运输过程中应小心轻放，避免挤压、碰撞、日晒、雨淋。

6 加工技术

6.1 加工工艺

萎凋→揉捻→解块→发酵→初烘→摊凉→足火→提香→整理→包装。

6.2 工艺要求

6.2.1 萎凋

6.2.1.1 将鲜叶摊放在萎凋槽中。根据鲜叶分等级摊叶。摊叶厚度一般在 5 cm~10 cm，摊叶时要抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致。

6.2.1.2 室内温度 20 ℃~25 ℃，湿度 70%~80%，配以鼓风机或除湿机除湿。

6.2.1.3 每隔 1.5 h~2 h 翻抖一次，含水量高的每隔 1 h 翻抖一次。翻抖动作要轻，避免损伤芽叶。或者通过两个萎凋槽每 2 h 左右交换起到翻抖作用。

6.2.1.4 萎凋时间根据气温和湿度适当调整，一般为 6 h~18 h。

6.2.1.5 萎凋至叶面失去光泽、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，含水率为 58%~63%。

6.2.2 揉捻

6.2.2.1 装叶量以装满揉桶为宜。装叶时嫩叶避免按压，老叶可适当按压。加压掌握“轻—重—轻”的原则。揉捻叶紧卷成条，有少量茶汁溢出为揉捻适度。

6.2.2.2 揉捻至茶条紧卷，茶汁外溢，粘附于茶条表面为适度。揉捻成条率 90%以上。

6.2.3 解块

将揉捻叶用茶叶解块机解散揉捻叶中的团块。

6.2.4 发酵

发酵叶厚度 15 cm~20 cm，室内温度 25 ℃~28 ℃，相对湿度 90%~95%，供氧充足，时间 5 h~6 h，发酵至青草气消失、花香显现、叶色黄红为适度。

6.2.5 初烘

温度为 115 ℃~120 ℃，时间约 15 min，至含水量 20%左右、叶边缘有刺手感、梗折不断为适度。

6.2.6 摊凉

摊叶厚度 7 cm~8 cm，时间不少于 30 min。

6.2.7 足火

温度 75 ℃~80 ℃，时间 2 h~3 h，至含水量 5%~7%或用手捏茶条即成粉末为适度。

6.2.8 提香

温度为 110 ℃~120 ℃，时间 10 min，再调整温度至 60 ℃~75 ℃，时间 2 h~6 h。

6.2.9 整理

用筛分、拣梗、风选等设备进行精细加工和分级。

6.2.10 包装

应符合 GB 23350 的规定。

7 生产记录

将产品按批次建档，记录鲜叶原料等级、加工技术参数、产品批次等，并留样。

全国团体标准