ICSXX.XXX.

X.XX

**DB5227**

贵州省黔南州地方标准

## DB 5227/T XX—202X

## 都匀工夫红茶加工技术规程

## Processing Technical specification of DuYun Congou black tea

(征求意见稿)

2020 - XX- XX 发布 2020 - XX- XX实施

贵州省黔南州质量技术监督局 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. 加工场所要求 1

5 鲜叶等级及要求 1

6 加工技术要求 2

I

# 前 言

本标准按照GB/T 1.1－2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由黔南州农业科学研究院提出。

本标准由XXXXXXXXX归口。

本标准主要起草单位：黔南州农业科学研究院、黔南州茶叶产业化发展管理中心、贵州省灵峰科技产业园

有限公司、平塘县裕茗有机茶业有限公司、都匀市匀山茶叶有限公司。

本标准主要起草人：张丽娟、欧平勇、杨东、李应祥、刘泽林、郑松、唐木花、陈跃华、徐兴国、林志伟、严清凡、卢永乾、刘文静、周潇潇、刘学、杨清、柳青、李星。

# 都匀工夫红茶加工技术规程

1. 范围

本标准规定了都匀工夫红茶术语和定义、加工场所、加工要求。本标准适用于都匀工夫红茶的加工。

1. 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 7718 预包装食品标签通则

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

DB52/T 630 贵州茶叶加工场所基本条件

DB522700/T 031 都匀工夫红茶

1. 术语和定义

SB/T 10034确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

都匀工夫红茶 DuYun Congou black tea

以黔南州行政区域范围内适制品种茶树的鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺加工制成，

具有特定品质特征的红条茶。

4 加工场所要求

4.1 加工场所基本条件

应符合BD52/T 630的规定。

4.2 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 鲜叶等级及要求

原料鲜叶应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染物和其他非茶类夹杂物。鲜叶分为三个等级：特级、一级和二级，鲜叶分级要求见表1。

表1 鲜叶分级要求

|  |  |
| --- | --- |
| 等 级 | 要 求 |
| 特 级 | 单芽至一芽一叶初展 |
| 一 级 | 一芽一叶至一芽二叶 |
| 二 级 | 一芽三叶及其同等嫩度对夹叶和单片叶 |

6 加工技术要求

6.1 工艺流程

鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥→精制

6.2 技术要求

6.2.1 鲜叶

鲜叶采收时，按照都匀工夫红茶鲜叶质量及分级要求进行分级，不同等级的茶青分开收放，不能混装。

6.2.2 萎凋

萎凋有萎凋槽萎凋和室内自然萎凋等方式，工艺参数如表2所示。

表2 不同萎凋方式工艺参数

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数 | 萎凋方式 | |
| 萎凋槽萎凋 | 室内自然萎凋 |
| 摊叶厚度 | 将鲜叶摊放在萎凋槽中。嫩叶、雨水叶和露水叶薄摊，老叶厚摊。摊叶厚度一般在 15cm～ 20cm，摊叶时要抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致 | 摊叶厚度 3cm～8cm，嫩叶、雨水叶和露水叶薄摊，老叶厚摊。摊叶时要抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致 |
| 环境温湿度条件 | 鼓风气流温度以 28℃～32℃为宜，湿度以（70±5）%为宜。槽体前后温度相对一致，鼓风机气流温度应随萎凋进程逐渐降低 | 萎凋室温度（22±2）℃；相对湿度（65±5）% |
| 鼓风要求 | 风量大小根据叶层厚薄和叶质柔软程度适当调节，以不吹散叶层、出现“空洞”为标准。每隔 1.5h 停止鼓风 10min，下叶前 8min～10min 停止鼓热风，改为鼓冷风 |  |
| 翻抖 | 一般 1.5h～2h 翻抖一次，含水量高的开始 1h 即翻一次。手势轻，抖得松，翻得透，避免损伤芽叶 | 每隔 2h 翻抖一次，手势轻，避免损伤芽叶 |
| 萎凋时间 | 8-10h | 14-16h |
| 萎凋程度 | 萎凋叶含水率（62±1）%为宜，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。 | |

6.2.3 揉捻

采用揉捻机作业，投叶量以在制品自然装满桶为适度，按照“轻-重-轻”的加压原则进行揉捻，揉捻时间45min～70min。以茶条紧卷，茶汁外溢，黏附于茶条表面为适度，成条率90%以上。揉捻时间与加压方式技术要求应符合表3的规定。

表3 揉捻工艺参数表

单位：min

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目  鲜叶级别 | 不加压 | 轻压 | 中压 | 重压 | 不加压 | 全程  时间 |
| 单芽 | 5 | 15 | 20 | —— | 5 | 45 |
| 1 级 | 5 | 15 | 25 | 10 | 5 | 60 |
| 2 级 | 5 | 15 | 25 | 20 | 5 | 70 |

6.2.4 发酵

将揉捻好的茶叶解块放入发酵框或者发酵盘，均匀摊放，不应紧压，嫩叶薄摊，老叶厚摊，厚度为8cm～12cm。

6.2.4.1 发酵室发酵

发酵室室温24℃～28℃，相对湿度≥95%，以喷雾或洒水等措施调节。发酵室应保持新鲜空气流通，或用设备定时增氧。

6.2.4.2 发酵机发酵

发酵机环境温度为24℃～28℃，相对湿度≥95%，隔30min通风5min。

6.2.4.3 自然发酵

气温在26℃～30℃，空气相对湿度85%以上，发酵叶均匀摊放在发酵框中，表面用湿布盖住，发酵过程中洒水2-4次。

6.2.4.4 发酵时间3h~5h。

6.2.4.5 发酵程度为青草气消失，呈现清香或花果香，发酵叶叶色变为浅红黄色。

6.2.5 干燥

6.2.5.1 初烘

烘干设备为茶叶烘干机或链板式烘干机，摊叶厚度1cm～2cm，温度110℃～120℃，时间15min～20min，茶坯含水量20%～ 25%，条索收紧，有刺手感为适度。初烘后将在制品摊凉30min 左右。

6.2.5.2 复烘

摊叶厚度为3cm～ 4cm,温度为85℃～ 90℃，时间为25min～30min，毛茶含水量4%～6%，折梗即断，用手指捻茶条即成粉末即可。

6.2.5 精制

6.2.5.1 采用拣梗机或者色选机去除筋梗。采用风选机去除簧片、毛衣。

6.2.5.2 采用圆筛机区分长短、筛抖机区分粗细、风选机区分重实，实现规格匀整。

6.2.5.3 按照相同等级合并。品质互补原则进行拼配。

6.2.5.4 按照GB7718的要求进行包装。