

团 体 标 准

T/ XXXXX—XXXX

客家花香型红茶加工技术规程

草案版次选择

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省质量检验协会 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 鲜叶原料..... 1

 4.1 基本要求..... 1

 4.2 运输管理..... 1

5 基本加工条件..... 2

 5.1 加工场所及人员要求..... 2

 5.2 加工机具..... 2

6 加工工艺..... 2

 6.1 工艺流程..... 2

 6.2 工艺技术要求..... 2

7 质量管理..... 3

8 记录..... 4

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。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东省质量检验协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

客家花香型红茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了客家花香型红茶的术语与定义、鲜叶原料、基本加工条件、加工工艺、质量管理和记录。

本标准适用于客家花香型红茶的加工生产。

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 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 4806.8 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 30375 茶叶贮存
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

客家花香型红茶

以广东客家区域种植的小叶种茶叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺制成的具有独特花香气味的红茶。

4 鲜叶原料

4.1 基本要求

鲜叶原料为新鲜、干净的正常芽叶，无机械损伤、无红变、无劣变或异味，无夹杂物。用于同批次加工的鲜叶，其嫩度、匀度、新鲜度应基本一致。

4.2 运输管理

4.2.1 鲜叶运输时，应用清洁、透气良好的篮、篓、筐进行盛装、轻放，不得紧压。

4.2.2 运输工具应清洁卫生，运输时避免日晒雨淋，不得与有异味、有毒的物品混装。

4.2.3 鲜叶采摘后应注意保鲜并及时运输到茶叶加工厂。

4.2.4 鲜叶进厂应及时验收，分级管理。不同品种、不同嫩度的鲜叶、上午采摘与下午采摘的鲜叶、晴天与雨（露）水的鲜叶分别堆放。

5 基本加工条件

5.1 加工场所及人员要求

应符合GH/T 1077的要求。

5.2 加工机具

5.2.1 加工机具主要包括萎凋槽（机、室）、揉捻机、发酵机（室）、烘干机、烘笼等。

5.2.2 所有机具应清洗干净后使用。每个茶季开始和结束都应对机具进行清洁、除锈和保养。

6 加工工艺

6.1 工艺流程

鲜茶叶→萎凋→揉捻→发酵→初烘→摊凉回潮→复烘→成品→精选→检验→包装→入库。

6.2 工艺技术要求

6.2.1 萎凋

6.2.1.1 自然萎凋

6.2.1.1.1 萎凋室应清洁卫生、空气流通，温度应在 20℃~30℃之间，相对湿度 60%~70%，应嫩叶薄摊，时间以 10h~20h 为宜。遇低温阴雨、空气潮湿天气，应采取增温除湿方式。

6.2.1.1.2 采用日光萎凋时，应在弱光下进行，一般春茶在上午 9 时前，下午 4 时后进行；夏秋茶上午 8 时前，下午 5 时后进行，0.5 h 翻动 1 次，根据鲜叶的等级萎凋 0.5h~1.5h，及时收回室内自然萎凋。

6.2.1.2 萎凋槽萎凋

摊叶厚度8cm~12cm，热风温度控制在 30℃~35℃，萎凋时间控制在6h~10h之间。每隔 1 h 停止鼓风10min并翻拌一次，湿叶先吹冷风，等表面水分吹干后再加温。夏季气温高，空气温度≥35℃时，只鼓风不加温。

6.2.1.3 萎凋程度

春茶萎凋程度重，夏秋茶轻，萎凋叶含水率控制在 53%~58%。叶面失去光泽，叶色暗绿，叶形萎缩，叶质柔软，折梗不断，紧握成团，松手可缓慢松散，青草气减退，有清香。

6.2.2 揉捻

6.2.2.1 揉捻车间室温 20℃~30℃，相对湿度 70%~85%。夏秋季高温低湿条件下，需采用洒水、喷雾、挂窗帘等措施，以降温增湿，使揉捻叶保持有一定含水率。

6.2.2.2 投叶量按揉桶直径大小和萎凋情况决定，装叶量以低于揉筒平面 1cm~2cm 为宜。

6.2.2.3 揉捻加压掌握“轻—重—轻”的原则，松揉全程 50min~60min。

6.2.2.4 揉捻叶成条率在 90%以上。揉捻叶紧卷成条，茶汁充分揉出而不流失，揉捻叶局部泛红并发出浓烈的青草气味为揉捻适度。

6.2.3 发酵

6.2.3.1 宜采用发酵筐或发酵机设备作业。

6.2.3.2 发酵环境温度以 24℃~28℃为宜，相对湿度 95%以上。保持室内新鲜空气流通。用发酵框发酵厚度 15cm~20cm 为宜，发酵时间 4h~8h，每隔 1h~1.5h 翻堆一次。

6.2.3.3 发酵叶色泽介于红橙与橙红之间，红中带橙黄，叶脉及汁液泛红，青草气消失，发出花香时为发酵适度。

6.2.4 初烘

6.2.4.1 宜采用自动烘干机作业。

6.2.4.2 自动烘干机进风口温度达 110℃以上开始上叶，摊放厚度 1cm~2cm，时间 10min~15min，过程温度控制在 110℃~120℃之间。

6.2.4.3 烘干至条索收紧，有刺手感，手捻成碎片，含水率 20%~25%。

6.2.5 摊凉回潮

采用室内自然摊凉或吹自然风冷却或专用摊凉设备回潮，摊放厚度 3cm~5cm，时间 1.0h~2.0h。至茶叶温度回到室温，茶条回软。

6.2.6 复烘

6.2.6.1 宜采用自动烘干机、提香机、烘笼等设备。

6.2.6.2 自动烘干机进风口温度达 85℃以上开始上叶，摊放厚度 3cm~5cm，时间 15min~20 min，过程温度控制在 85℃~100℃。

6.2.6.3 提香机温度 70℃以上加入初干叶，摊叶厚度 3cm~5cm，转动，过程温度控制在 70℃~80℃，时间 1.5h~2.0h。

6.2.6.4 烘笼炭火烘焙温度 70℃~80℃，摊叶厚度 3cm~5cm，1.0h 后加盖，隔 0.5h 翻拌一次，时间 1.5h~2.0h。

6.2.6.5 复烘至茶梗一折即断，用手捻茶条成细碎粉末，含水率在 6%以下。

6.2.7 精选

拣出茶叶中的黄片、茶梗及一些非茶类夹杂物，按商品茶品质要求进行匀堆拼配，达到相关产品质量要求。

6.2.8 检验

依据 T/GDAQI 《客家花香型红茶品质与评鉴》要求对成品茶叶进行检验。

6.2.9 包装

置于洁净、防潮性能好的茶箱或其他包装容器中，包装材料应符合 GB 4806.8 的要求。

6.2.10 入库

按照不同等级、原料品种和生产日期，分类贮存于专用仓库，应符合 GB/T 30375 的要求。

7 质量管理

加工过程应符合 GB 14881 的要求。加工过程中不得添加非茶类物质；不得添加任何人工合成的化学物质和香料物质。

T/ XXXXX—XXXX

8 记录

建立原料采（收）购、加工、贮存、运输、出入库和销售的完整档案记录，并保存5年以上。
