

JAASS

团 体 标 准

T/JAASS X-2022

柑红茶制作技术规范

Technical regulation for processing of orange containing black tea

2022—XX—XX 发布

2022—XX—XX 实施

江苏省农学会 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
4 柑的采摘和验收.....	2
5 柑的预处理.....	2
6 填料、加盖.....	2
7 干燥.....	2
8 质量要求.....	3
9 包装与检验.....	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》给出的规则编写。

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。

本文件由江苏省农业科学院提出。

本文件由江苏省农学会归口。

本文件起草单位：江苏省农业科学院、苏州苏能集团有限公司新丰现代农业园、无锡市茶叶品种研究所有限公司。

本文件主要起草人：艾仄宜、李荣林、杨亦扬、杨建华、杨明、徐德良、梅菊芬、穆兵、郑豪、储睿文。

柑红茶制作技术规范

1 范围

本文件规定了柑红茶制作的术语和定义、物料选择、处理方法、质量要求等。

本文件适用于茶叶、果品生产基地、食品加工企业。

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/T 12947~2008 鲜柑橘

GB/T 8210~2011 柑桔鲜果检验方法

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜取样方法

GBZ 26580 柑橘生产技术规范

GB/T 30766 茶叶分类

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GH/T 1124 茶叶加工术语

GB/T 8304 茶 水分测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB 14881 食品生产通用卫生规范

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 7718 预包装食品标签通则

3 术语和定义

GB/T 12947~2008、GB/T 8210~2011、GB/T 30766界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

柑红茶 Orange containing black tea

用红茶或红茶的再加工产品，包括花茶、花果茶、香草茶、茶粉、拼配茶、茶膏、茶晶等充填柑（橘）属植物果实的去瓤果皮制成的新产品。

4 柑的采摘和验收

4.1 柑类鲜果采摘

柑类鲜果采摘要求符合表1规定。

表 1 不同柑红茶的柑类鲜果采摘要求

级 别	采收时间	柑类鲜果采摘要求
小柑红	8 月~9 月	果皮深青色，有青草气，鲜果每只重 50g~60g，果粒直径 3.5cm~4.0cm。
中柑红	10 月上中旬采	果皮呈青色，有青草气，鲜果每只重 60g~70g，果粒直径 4.0cm~5.0cm。
微柑红	10 月下旬至 11 月上旬	果皮轻微泛红，果香明显，鲜果每只重 70g~80g，果粒直径 5.0cm~6.0cm。

4.2 柑类鲜果的验收

按GB/T 8855，GB/T 8210-2011，3.1，3.2，GB/T 12947-2008，3.2执行。

5 柑的预处理

5.1 分拣，去蒂，清洗

用人工或机械剔除小果、病果、畸形果，去蒂后以清水冲洗鲜果，沥干。

5.2 打孔、取盖

根据果实大小，选用适当的打孔器，从果柄一面对果实进行打孔，深度0.3~0.5cm，留下打孔器截取的果皮，风干3d~5d后作为柑红茶的“壶盖”。另选一直径较小的打孔器从果蒂一面打一小孔。

5.3 去瓢

以专用刀具剔除果实内残余的果肉，然后以清水冲洗干净，风干3d~5d。

6 填料、加盖

将红茶或红茶的再加工产品装入果皮空腔（果囊）内，轻轻振动并以手轻压，以使茶叶或茶制品充分填满果皮内腔，然后用留取的“壶盖”盖住果皮一端的缺口，轻压。

7 干燥

干燥可选用风干、日晒、烘干或几种方式组合。

7.1 风干与日晒结合

灌装好茶或茶制品的果囊，均匀铺展于筛扁内，选择晴天的上午或傍晚日晒3~4h，其余时间室内摊晾，连续12d~15d。

7.2 风干与烘干结合

灌装好茶或茶制品的果囊，均匀铺放于筛扁内，在室内风干7~10d，然后置于烘箱中，设定温度70℃~80℃，烘8h~10h。

7.3 低温长烘

灌装好茶或茶制品的果囊，均匀铺放于筛网上，烘箱设定温度 $45^{\circ}\text{C}\sim 50^{\circ}\text{C}$ ，烘55h~60h。

7.4 高温快烘

灌装好茶或茶制品的果囊，均匀铺放于筛网上，烘箱设定温度 $75^{\circ}\text{C}\sim 80^{\circ}\text{C}$ ，烘28h~30h。

8 质量要求

果皮完整，无裂痕，无霉变。有明显茶香和果香。每颗柑红茶总质量，小柑红12g~15g，中柑红15g~18g，微红柑18g~22g。含水率 $\leq 8.0\%$ ，水浸出物含量 $\geq 25.0\%$ 。

9 包装与检验

水分检验，按GB/T 8304进行。水浸出物检验，按GB/T 8305进行。

江苏省农学会团体标准

《柑红茶制作技术规范》

2022年××月第一版 2022年××月第一次印刷

版权专有 不得翻印