

团 体 标 准

T/GZTSS x. 3-202x

普安红 第 3 部分：条形红茶加工技术规程

Pu'an black tea Part 3: Technical specification for
processing black tea

T/GZTSS

征求意见稿

202x-xx-xx 发布

2022-xx-xx 实施

贵 州 省 茶 叶 学 会 发 布 发布

T/GZTSS

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 原料（鲜叶）要求..... 1

5 加工基本要求 1

6 工艺流程 2

7 加工技术要求 2

T/GZTSS

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》而制定。

本文件 T/GZTSS 3《普安红综合标准体系》按部分发布，分为 5 部分：

普安红 第1部分 产地环境条件

普安红 第2部分 茶园生产管理技术规程

普安红 第3部分 条形红茶加工技术规程

普安红 第4部分 功夫红茶

普安红 第5部分 冲泡品饮指南

本部分为 T/GZTSS 3 第3部分。

本文件由普安县茶业协会提出。

本文件由贵州省茶叶学会归口。

本文件起草单位：普安县茶业协会、贵州省茶叶研究所、普安县茶业发展中心。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX

T/GZTSS

普安红 第3部分：条形红茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了普安红加工的术语和定义、原料（鲜叶）要求、加工基本要求、工艺流程、加工技术要求等要求。
本标准适用于普安红产品的加工。

2 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。

SB/T 10034 茶叶加工技术术语
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 5749 生活饮用水卫生标准
DB52/T 630 贵州茶叶加工场所基本条件

3 术语和定义

SB/T 10034确定的术语和定义适用于本文件。

4 原料（鲜叶）要求

4.1 基本要求

鲜叶匀齐、无夹杂物、无变质叶、无病虫叶、无机械损伤。

4.2 等级要求

鲜叶要求应符合表1的规定。

表1 鲜叶要求

级别	嫩度	占比
特级	单芽至一芽一叶初展	单芽占 90%
一级	一芽一叶初展至一芽二叶初展	一芽一叶占 90%
二级	一芽二叶初展至一芽三叶初展	一芽二叶占 80%
三级	一芽三叶初展及以下	一芽三叶占 70%

5 加工基本要求

5.1 加工场所要求

应符合DB52/T 630的规定。

5.2 加工卫生要求

- 5.2.1 加工卫生应符合GB 14881的规定。
- 5.2.2 加工设备清洁用水应符合GB 5749的规定。
- 5.2.3 对易残留茶在制品的加工设备应于加工使用前、后进行清洁。

6 工艺流程

鲜叶→萎凋→揉捻→解块→发酵→干燥→提香。

7 加工技术要求

7.1 萎凋

萎凋宜在清洁卫生、空气流通、无异味、设施完好的摊青间进行，不允许直接摊放在地面，摊叶厚度3cm~8cm，时间14h~16h，含水率60%~68%，条件为温度在25℃~30℃，相对湿度65%~80%，叶面暗绿，青草气减退，叶质柔软，折而不断为准。

7.2 揉捻

根据鲜叶嫩度，揉捻叶紧卷成条，叶色黄绿，茶汁外溢，但手握紧不留汁，揉捻鲜叶细胞破损率78%以上，揉捻时间与加压方式技术要求应符合表2规定。

表 2 揉捻时间与加压方式							单位：min
鲜叶等级	不加压时间	轻压时间	中压时间	重压时间	中压时间	不加压时间	全程时间
特级	5	16	20	0	0	5	46
一级	5	16	20	15	5	5	66
二级	5	16	20	25	10	5	81
三级	5	20	25	30	15	10	105

7.3 解块

用手工或者解块机解散茶叶。

7.4 发酵

- 7.4.1 发酵室温度26℃~28℃，叶温不超过35℃为宜。发酵盘装叶厚度8cm~12cm，厚薄均匀。
- 7.4.2 发酵室相对湿度90%~95%，保持空气流通。

7.4.3 发酵时间5h～8h，程度为青草气消失，达到3～4级叶象，出现花果香味，叶色黄红为宜。具体发酵叶象要求见表3：

表 3 红茶发酵叶象

项目	要求
一级叶象	青色，浓烈青草气
二级叶象	青黄色，有青草气
三级叶象	黄色，微清香
四级叶象	红黄色，花果香、果香明显
五级叶象	红色，熟香
六级叶象	褐红色，低香，发酵过度

7.5 干燥

7.5.1 用烘干机进行毛火干燥，温度120℃～150℃，投叶均匀不叠层，10min～15min。

7.6 提香

7.6.1 提香机提香，温度90℃～110℃，时间60min～80min，含水量小于7%。