

团 体 标 准

T/XXX XXX—XXXX

光泽红茶 干坑正山小种加工技术规范

Guangze Black tea—Technical specification for Gankeng Lapsang Souchong processing

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

海峡两岸茶业交流协会 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 加工基本条件 1

5 工艺流程 1

 5.1 初制技术流程 1

 5.2 精制技术流程 1

6 工艺技术要求 2

 6.1 初制技术要求 2

 6.2 精制技术要求 2

7 质量管理 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》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××××提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

光泽红茶 干坑正山小种加工技术规范

1 范围

本文件规定了光泽红茶中干坑正山小种产品的加工基本条件、工艺流程、工艺技术要求、质量管理。本文件适用于光泽红茶中干坑正山小种产品的制作加工。

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/T 191 包装储运图示标志
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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
GB/T 35810 红茶加工技术规范
GH/T 1070 茶叶包装通则
GH/T 1077 茶叶加工技术规程
NY 5020 无公害食品 茶叶产地环境条件
SB/T 10034 茶叶加工技术术语
DB35/T 1505 红茶加工通用技术规程

3 术语和定义

GB/T 35810、DB35/T 1505、《光泽红茶 干坑正山小种》界定的术语和定义适用于本文件。

4 加工基本条件

应符合GB 14881和GH/T 1077的规定。

5 工艺流程

5.1 初制技术流程

鲜叶→萎凋（松烟熏）→揉捻→发酵→过红锅→熏焙。

5.2 精制技术流程

毛茶→筛分→风选→拣剔→拼配匀摊→熏烟。

6 工艺技术要求

6.1 初制技术要求

6.1.1 鲜叶要求

应完整、新鲜、匀净，以单芽、一芽一叶、一芽二、三叶或同等嫩度对夹叶。

6.1.2 萎凋（松烟熏）

6.1.2.1 摊叶厚度

青楼熏烟萎凋摊叶厚度为 10 cm~20 cm，摊叶时要求抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致。

6.1.2.2 萎凋温度

青楼熏烟萎凋温度宜保持在 25 ℃~35 ℃，温度先高后低。

6.1.2.3 萎凋时间

青楼熏烟萎凋时间一般控制在 8 h~12 h。

6.1.2.4 萎凋程度

以萎凋叶减重率为 35%~42%为适度标准，其感官特征为叶面失去光泽，叶色转为暗绿，青草气减退；叶质柔软，梗折不断，紧握成团，松手可缓慢松散。

6.1.3 揉捻

揉捻全程掌握“轻—重—轻”原则，时间掌握在 45 min~90 min，嫩叶轻压短揉，老叶重压长揉，成条率 80 %以上，条形紧结，茶汁溢出而不滴流。

6.1.4 发酵

发酵室温度宜在 22 ℃~28 ℃，湿度≥85 %，堆叶厚度 20 cm~40 cm，时间 5 h~10 h，并保持空气流通，叶面积 70 %~80 %的色泽达到红褐色。

6.1.5 过红锅

6.1.5.1 手工过红锅：锅温宜控制在 200 ℃左右，投叶量为 1 kg~1.5 kg，迅速翻炒 2 min~3 min。

6.1.5.2 机械过红锅：滚筒炒锅温宜控制在 220 ℃左右，时间 3 min~5 min。

6.1.6 熏焙

将发酵叶薄摊于竹筛上，利用松柴燃烧产生的热量和烟气，进行干燥。温度先高后低，刚开始时保持在 80 ℃左右，至含水量 20 %左右时，温度降至 30 ℃~40 ℃，历时 8 h~15 h，毛茶含水量 7 %~8 %。

6.2 精制技术要求

6.2.1 筛分

筛制过程分圆筛、抖筛、分筛、紧门、撩筛、切断等工序，整饰外形，分出不同筛号茶。

6.2.2 风选

将各筛号茶经风选机（轻重定级）选出正身茶、轻身茶（需根据各等级的外形感官条形指标要求复选）、筋梗及片茶。

6.2.3 拣剔

采用机拣、电拣、色选，根据各等级的外形感官条形指标要求剔除梗片和夹杂物，提高茶叶净度。

6.2.4 拼配匀摊

根据产品各等级的感官指标要求，选择半成品筛号茶，按比例拼配匀堆，保证产品品质符合各等级的感官指标。

6.2.5 熏烟复焙

置青楼中熏烟，经 3 h~6 h 熏烟，熏至茶叶烟味足、含水率 $\leq 7\%$ 。

7 质量管理

7.1 加工过程的卫生管理、质量安全应符合 GB 14881 的要求，加工过程不能添加任何非茶类物质。

7.2 鲜叶、毛茶、在制品应按批次经检验符合要求后方可进入下一生产工序，并做好检验记录。

7.3 企业应对出厂的产品逐批进行检验，出厂检验项目包括感官品质、净含量、水分、碎茶和粉末。

7.4 产品污染物限量应符合 GB 2762，产品农药最大残留限量应符合 GB 2763 的要求。

7.5 产品应符合《光泽红茶 干坑正山小种》的要求。
