

团 体 标 准

T/YBAPS XXXX—XXXX

螺旋川红加工技术规程

Technical specification for spiral Chuanhong Gongfu processing

征求意见稿

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

宜宾市标准化促进会 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 加工要求 1

5 加工技术 2

6 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》的规则起草。

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这些专利的责任。

本文件由宜宾市茶产业研究院提出。

本文件由宜宾市标准化促进会归口。

本文件起草单位：宜宾市茶产业研究院、宜宾学院、高县农业农村局、四川峰顶寺茶业有限公司、筠连县农业农村局。

本标准主要起草人：

螺形川红加工技术规程

1 范围

本文件规定了螺形川红的术语和定义、加工要求、加工技术和质量管理。
本文件适用于以宜宾市行政区域内生长的中小叶种茶树鲜叶为原料加工的螺形工夫红茶。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- DB51/T 2481 茶树栽培技术规程
- GB/Z 26576 茶叶生产技术规范
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程
- NY/T 2798.6 无公害农产品 生产质量安全控制技术规范 第6部分：茶叶
- T/CTMA 049 川红工夫

3 术语和定义

除T/CTMA 049规定的术语和定义外，下列术语和定义适用于本文件。

3.1

螺形川红 spiral chuanhong gongfu

以宜宾市行政区域内中小叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、做形、干燥、精制加工而成，滋味醇厚鲜爽，具有橘糖香或花果甜香的卷曲形川红工夫红茶。

4 加工要求

4.1 鲜叶

- 4.1.1 鲜叶原料应符合DB51/T 2481的要求，原料生产技术应符合GB/Z 26576的要求。
- 4.1.2 采摘标准：单芽、一芽一叶或一芽二、三叶为主，螺形川红不同等级鲜叶要求应符合表1的规定。
- 4.1.3 采摘和贮运符合NY/T 2798.6的要求，新鲜，无劣变，无异味，无非茶类物质。
- 4.1.4 污染物限量符合GB 2762的规定。
- 4.1.5 农药最大残留限量符合GB 2763的规定。

表1 螺形川红不同等级鲜叶要求

级别	鲜叶要求
特级	单芽、一芽一叶初展为主
特选	一芽一叶或一芽二叶初展为主
一级	一芽二叶为主

二级	一芽二、三叶为主
----	----------

4.2 加工场所、设备、器具

加工场所、设备和器具应符合 GH/T 1077 的要求。

4.3 用水

加工用水，冲洗设备用水应符合 GB 5749 的规定。

4.4 加工操作人员

健康管理卫生要求应符合 GB 14881 的要求。

5 加工技术

5.1 加工流程

主要流程：萎凋→揉捻→发酵→初烘→做形→干燥→精制。

5.2 萎凋

5.2.1 自然萎凋

鲜叶采用分级萎凋，叶子均匀摊放在干净卫生的萎凋槽上，放置阴凉通风处。摊叶厚度为2 cm~3 cm，中间适当翻叶，室内温度保持在25℃~28℃，相对湿度60%~70%，时间以12 h~18 h为宜。

5.2.2 热风萎凋

采用萎凋槽萎凋，摊叶厚度15 cm~20 cm，雨水叶、露水叶应薄摊。室内温度低于25℃，采用鼓风机送热风萎凋，热风温度在35℃左右，叶温达30℃停止鼓风，每2 h停风翻叶一次，翻叶要上下均匀抖散，时间以8 h~12 h为宜。

5.2.3 萎凋程度

以叶色转暗，叶质柔软，紧握叶子成团，松手缓慢松散，茎梗折不断，透出清香，含水量58%~62%为宜。

5.3 揉捻

5.3.1 采用揉捻机揉捻。装叶量以自然装满揉桶为宜，揉捻时间60 min~70 min。揉捻按照轻、重、轻的原则加压，先不加压揉捻20 min，再加轻压揉捻5 min~10 min，再加中压揉捻5 min~10 min，再加重压揉捻5 min~10 min，不加压揉捻5 min，加压重复1~2次，嫩叶轻压短揉，老叶重压长揉。

5.3.2 以揉捻叶至成条率达90%以上，茶条紧卷，有少量茶汁溢出为宜。

5.3.3 揉捻后采用解块机解块。解块分筛后的筛面茶应按照揉捻操作要求进行复揉。

5.4 发酵

5.4.1 在发酵室进行发酵，发酵室环境温度25℃~30℃，湿度保持在90%以上。

5.4.2 将揉捻叶置于发酵盒或发酵框中，摊叶厚度8 cm~12 cm，保持通气良好。

5.4.3 发酵时间2 h~3 h为宜，每隔1 h翻动1次，夏秋茶和高档茶时间宜短，春茶和低档茶时间稍长。

5.4.4 发酵至80%以上茎、叶变红，青草气消失，呈现花果香为适度。

5.5 初烘

采用烘焙机烘制，温度控制在60℃~70℃，时间在20 min左右，至含水率为35%~40%。

5.6 做形

采用双锅曲毫机。初炒温度180℃~220℃，投叶量4 kg~5 kg，大摆炒制，时间在20 min~30 min左右，复炒温度控制在110℃~120℃，投叶量5 kg~6 kg，小摆炒制，时间20 min~30 min，至叶子基本卷曲成螺，露毫，含水量为15%~20%为宜。

5.7 干燥

采用烘干机或烘焙机，温度80℃～90℃，摊叶厚2cm～3cm，烘至手捻茶叶成粉末状，含水量6%以下，下机摊凉。

5.8 精制

初制完成后，将形状不规整长大茶和碎、片、末等筛除，剔除杂物，拼配匀堆并提香。

6 质量管理

6.1 成品茶应符合T/CTMA 049-2022的规定。

6.2 企业应制定和实施质量控制措施，关键工艺应有操作要求和检验方法。建立原料采购、加工、贮存的档案记录。
