

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/THXS

苏州市吴中区太湖西山茶果协会团体标准

T/THXS XXXX—XXXX

苏州洞庭山红茶

Suzhou Dongting mountain black tea

（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

苏州市吴中区太湖西山茶果协会 发 布

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产品质量分级和实物标准样 1

 4.1 分级 1

 4.2 实物标准样 1

5 鲜叶原料 1

6 工艺流程 2

 6.1 采青 2

 6.2 萎凋 2

 6.3 揉捻 2

 6.4 发酵 3

 6.5 做形 3

 6.6 脱毫 3

 6.7 干燥 3

 6.8 精制 3

7 品质要求 4

 7.1 基本要求 4

 7.2 感官品质 4

 7.3 理化指标 4

 7.4 卫生指标 4

 7.5 净含量 4

8 试验方法 4

 8.1 感官品质 5

 8.2 理化指标 5

 8.3 卫生指标 5

 8.4 净含量 5

9 检验规则 5

 9.1 取样 5

 9.2 检验 5

 9.3 判定规则 5

 9.4 复验 5

10 标志标签、包装、运输、贮存 5

 10.1 标志、标签 6

 10.2 包装 6

 10.3 运输 6

10.4 贮存 6

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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

苏州洞庭山红茶

1 范围

本文件规定了苏州洞庭山红茶的术语和定义、产品质量等级和实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于苏州洞庭山红茶的制作、质量分级与检验。

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 5009.3 食品安全国家标准食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准食品中灰分的测定
GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则
GB/T 8302 茶 取样
GB/T 8305 茶 水浸出物测定
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 30375 茶叶贮存
GH/T 1070 茶叶包装通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DB3205/T 114-2006 洞庭（山）碧螺春茶叶清洁化加工技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

洞庭山红茶 Dongting mountain black tea

以苏州洞庭山茶区的中小叶种嫩芽为原料，经采青、萎凋、揉捻、发酵、做形、脱毫、干燥和精制（中、低档红茶不需做形、脱毫）等工序加工而成的具有特定红茶品质特征的芽形红茶。

4 产品质量分级和实物标准样

4.1 分级

洞庭山红茶根据其质量分为特级、一级、二级、三级共四个等级。

4.2 实物标准样

各级别均设实物标准样，每五年更换一次。实物标准样的制备应符合GB/T 18795的规定。

5 鲜叶原料

5.1 要求

5.1.1 高档红茶原料为一芽一叶至一芽二叶初展。中、低档红茶原料以一芽二、三叶为主,要求芽叶新鲜、匀净,忌采病虫叶及其他非茶类杂物。

5.1.2 茶鲜叶分级应符合 DB3205/T 114-2006 要求。

6 工艺流程

6.1 采青

即采摘鲜叶,用食指与拇指夹住叶间幼梗的中部,由两指的弹力将茶叶摘断。

6.2 萎凋

6.2.1 摊叶厚度

自然萎凋摊叶厚度应为3cm~5cm,室内加温萎凋摊叶厚度5cm~8cm,萎凋槽萎凋摊叶厚度8cm~10cm。

6.2.2 萎凋温度

6.2.2.1 自然萎凋温度保持在 20℃~28℃为宜,日光萎凋叶温不宜超过 30℃;

6.2.2.2 室内加温萎凋采取空调增温方式,空调温度控制在 28℃~32℃;

6.2.2.3 萎凋槽萎凋温度:鼓风气流温度 $\leq 35^{\circ}\text{C}$,最高不超过 38℃,槽体前后温度均匀一致,采用“先高后低”,前期不超过 38℃,随萎凋进展,温度逐渐降低。下叶前 10min~15min 停止鼓热风,改为鼓冷风。雨水叶和露水叶应先鼓冷风,吹干叶表水分后再加温。

6.2.3 风量

风量大小根据叶层厚薄和叶质柔软程度适当调节。

6.2.4 翻抖

自然萎凋一般2h~4h翻抖一次,加温萎凋一般1h~2h翻抖一次。翻抖时停止鼓风,翻透抖松,动作要轻,以免损伤芽叶。

6.2.5 萎凋时间

自然萎凋时间一般控制在12h~24h,加温萎凋一般控制在4h~6h。

6.2.6 萎凋程度

萎凋时间根据鲜叶老嫩、含水量、温度、摊叶厚度、翻拌次数不同灵活掌握。萎凋适度:萎凋叶减重率为35%~42%。叶色暗绿、叶面软皱、叶质柔软,手握能成团,松手可缓慢松散,叶脉、叶柄大部分折而不断。

6.3 揉捻

6.3.1 揉捻时间及加压方法

揉捻时间60 min~120 min。揉捻加压应掌握轻、重、轻的原则,相比较较嫩鲜叶压力宜稍轻,较老鲜叶压力要适当加重。空压揉10 min~15 min,轻压25 min~35 min,中压揉捻20 min~30 min,重压10 min~15 min,最后松压揉10 min左右。加压和松压要逐渐加重或减轻。高档红茶压力宜轻,低档红茶压力宜重。

6.3.2 揉捻程度

揉捻以茶条紧卷、紧细，茶汁充分外溢，粘附于茶表面，用手握紧，茶汁溢而不成滴流为揉捻适度。

6.4 发酵

发酵一般在发酵室内进行，控制好温度、湿度、换气、摊叶厚度、时间等条件。

6.4.1 温度

室温控制在24℃~27℃，“发酵”叶表面温度控制在26℃~28℃为宜。

6.4.2 湿度

相对湿度控制在85%~95%。必要时采取喷雾或洒水等增湿措施。

6.4.3 换气

换气的目的主要是通氧，以满足发酵过程需要的氧气。（发酵室一般开窗或有换气装置）

6.4.4 摊叶发酵

揉捻叶松散铺在发酵框内，厚度一般8 cm~12cm，并用湿纱布覆盖，嫩叶宜薄，老叶稍厚，不要紧压，以保持通气良好。或用专用红茶发酵室发酵。

6.4.5 时间

发酵时间视叶子老嫩、揉捻程度、室温等因素而定。从揉捻时间算起5h~6h，发酵适度是茶叶青气消失，散发出浓厚的熟苹果香，叶色70%~80%变红黄色或黄红色，嫩叶色泽鲜艳均匀，粗老叶色较暗，常为红里泛青。

6.5 做形

以高嫩度鲜叶为原料加工高档红茶，宜采用手工边做形边提毫。手工做形通常采用电炒锅、5斗碧螺春烘干机或平台烘焙机，温度60℃~70℃。投入茶坯，翻炒，当茶条打在锅中有轻微响声时，开始做形，双手抓茶，向同一方向顺时针搓揉。时间一般5min左右。

6.6 脱毫

高档红茶由于用鲜嫩的原料制作，需用脱毫机脱毫半小时，以免冲泡时汤色混浊（脱毫也可在干燥后进行）。

6.7 干燥

采用微型连续烘干机或烘焙机等将制作完的茶叶水分蒸发掉。

6.7.1 毛火

毛火温度105℃~120℃，摊叶厚度1 cm~2 cm，时间15 min~20 min，以烘坯含水量为18%~20%为适度。

6.7.2 足火

足火温度85℃~90℃，摊叶厚度3 cm~5 cm，时间20 min~30 min，以烘坯含水量不超过6%为适度。

毛火与足火之间冷却3h以上为宜。

6.7.3 提香

置于85℃提香机烘干1.5h。提香后摊晾1h左右装袋。

6.8 精制

用筛分、拣梗、风选等设备将制作完成的茶叶进行精细加工和分级。

7 品质要求

7.1 基本要求

品质正常，无异味，无异嗅，不含有非茶类夹杂物，无任何添加剂。

7.2 感官品质

洞庭山红茶感官品质应符合表1的要求。

表1 感官品质要求

等级	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	汤底	香气	滋味	叶底
特级	微卷曲，细嫩，显锋苗	乌褐、金毫显露	匀整，匀齐	洁净	橙红透亮	花果香	鲜香甜	红明亮、幼嫩多芽
一级	微卷曲，细紧，有锋苗	乌褐、略显金毫	匀整	干净	橙红明亮	嫩甜香	香甜	红明亮，多芽
二级	微卷曲，紧细，略显锋苗	乌褐	较匀整	尚净	红亮	甜香	醇甜	红明亮，显芽
三级	微卷曲、紧结	黑褐	尚匀整	较净	红尚亮	有甜香	醇和尚甜	红明亮，有茶梗

7.3 理化指标

洞庭山红茶的理化指标应符合表2的规定。

表2 红茶理化指标

项目	指标			
	特级	一级	二级	三级
水分/（g/100g） ≤	7			
总灰度/（g/100g） ≤	6.5			
碎茶（质量分数）% ≤	5.0		7.0	
粉末（质量分数）% ≤	1.0		1.3	

7.4 卫生指标

7.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定，茶叶中铅含量应限量在 5.0mg/kg 内。

7.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

7.5 净含量

包装的红茶应符合定量包装商品计量监督管理办法的相关规定。

8 试验方法

8.1 感官品质

按GB/T 23776规定的方法进行检验。

8.2 理化指标

8.2.1 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

8.2.2 总灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。

8.2.3 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。

8.2.4 粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。

8.3 卫生指标

8.3.1 污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。

8.3.2 农药残留限量按 GB 2763 规定的方法测定。

8.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

9 检验规则

9.1 取样

9.1.1 取样以批为单位。在生产和加工拼配过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质规格一致。

9.1.2 取样按 GB/T 8302 规定执行。

9.2 检验

9.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、粉末、净含量。

9.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件第 5 章要求的全部项目，型式检验周期每年一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 如原料或加工工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验有较大出入时；
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

9.3 判定规则

9.3.1 出厂检验时，凡不符合出厂检验项目的产品，均判为不合格产品。

9.3.2 型式检验时，凡不符合本文件第 5 章规定的产品，均判定该批产品不合格。

9.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样进行复验，或在同批产品中加倍随机取样复验。重新取样应由交接双方会同进行。对有争议项目进行复验，以复验结果为准。

10 标志标签、包装、运输、贮存

10.1 标志、标签

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。标签应符合 GB 7718的相关要求。

10.2 包装

包装应符合 GH/T 1070 的要求。

10.3 运输

应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

10.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的要求。
