

T/ GZTPA

团体标准

T/ GZTPA 0015. 6-2023

贵州野生型茶树

第 6 部分：红茶加工技术规程

Guizhou wild-type tea—Part 6: Technical code of practice for
processing black tea

2023-11-17 发布

2024-01-01 实施

贵州省绿茶品牌发展促进会 发布

目 次

前言 II

引言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 2

3 术语和定义 3

4 总体要求 4

5 加工工艺 5

6 质量管理 6

7 标志、标签、包装、运输和贮存 7



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。

本文件是T/GZTPA 0015-2023《贵州野生型茶树》的第6部分。T/GZTPA 0015-2023已经发布了以下部分：

- 第1部分：基本要求；
- 第2部分：栽培管理技术规程；
- 第3部分：优株苗木繁育技术规程；
- 第4部分：病虫草害绿色防控技术规程；
- 第5部分：茶园机械化管护技术规程；
- 第6部分：红茶加工技术规程。

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。

本文件由贵州大学提出。

本文件由贵州省绿茶品牌发展促进会归口。

本文件起草单位：贵州大学、望谟县农业农村局、贵州省马氏白龙古茶研发有限公司。

本文件主要起草人：牛素贞、艾于杰、徐富林、王一涵、黄德军、李彩云、赵支飞、马安权。

T/GZTPA

。

引 言

贵州野生型茶树种质资源分布广、数量多、品质特异，经济价值高，可在保护的基础上，进一步开发和利用，充分发挥贵州野生型茶树的生态效益和经济效益，对贵州茶产业的发展具有重要意义。制定了 T/GZTPA 0015-2023《贵州野生型茶树》，为贵州野生型茶树保护、开发和利用提供技术支撑。T/GZTPA 0015-2023 旨在确立贵州野生型茶树的种质资源保护、种植技术和茶叶加工，由六个部分构成。

- 第1部分：基本要求。目的在于确立贵州野生型茶树的界定与等级划分、栽培、繁育、利用、病虫害防控、机械化管护和种质资源保护。
- 第2部分：栽培管理技术规程。目的在于确立贵州野生型茶树栽培管理的基地建设、基地管理、病虫害防控。
- 第3部分：优株苗木繁育技术规程。目的在于确立贵州野生型茶树优株苗木繁育的穗条培养、苗圃建设、采穗、扦插、扦插苗圃管理及起苗、检验、包装与运输。
- 第4部分：病虫害绿色防控技术规程。目的在于确立贵州野生型茶树病虫害绿色防控的防控原则、防控对象、防控技术措施、防控模式。
- 第5部分：茶园机械化管护技术规程。目的在于确立贵州野生型茶树茶园机械化管护的操作人员及作业环境、机械化耕除草、机械化施肥、机械化植保、机械化修剪、机械化采摘、机具养护与保存。
- 第6部分：红茶加工技术规程。目的在于确立贵州野生型茶树红茶加工的总体要求、加工工艺、质量管理及标志、标签、包装、运输和贮存。

贵州野生型古茶树 第 6 部分：红茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了贵州野生型茶树红茶加工的术语和定义、总体要求、加工工艺、质量管理及标志、标签、包装、运输和贮存等。

本文件适用于贵州野生型茶树鲜叶为原料的红茶加工。

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 31748 茶鲜叶处理要求

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GB/T 35810-2018 红茶加工技术规范

GH/T 1070 茶叶包装通则

T/GZTPA 0015. 1-2023 贵州野生型茶树 第 1 部分：基本要求

3 术语和定义

T/GZTPA 0015. 1-2023 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

贵州野生型茶树红茶

Black tea of wild-type tea plants in Guizhou

采用贵州野生型茶树茶青，通过萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺制成的红茶

3.2

贵州野生型茶树红茶加工

Black tea processing of wild-type tea plants in Guizhou

按照贵州野生型茶树红茶产品品质、规格要求，对贵州野生型茶树鲜叶或原料制作红茶的各种技术工作。

4 总体要求

4.1 加工场所

厂区环境、厂房设施、加工用水、卫生管理、加工过程管理等应符合 GB/T 32744 的规定。

4.2 加工条件

加工设备、用具和人员应符合 GB/T 32744 和 GB/T 35810-2018 的规定。

4.3 原料要求

4.3.1 贵州野生型茶树茶青的质量要求如下：

- a) 应新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类夹杂物；
- b) 应为一芽二叶、一芽三叶或同等嫩度的对夹叶；

4.3.2 鲜叶采摘、盛放、运输应符合 GB/T 31748 的规定。

5 加工工艺

5.1 工艺流程

加工工艺流程图见图 1。

工萎凋—揉捻—解块—发酵—毛干燥—精制—入库

图 1 加工工艺流程图

5.2 加工要求

5.2.1 萎凋

5.2.1.1 自然萎凋

室内自然萎凋鲜叶置于萎凋槽、篾盘等工具上，室内空气流通、阴凉干燥，温度应在 20℃~30℃，摊叶厚度 2 cm~3 cm。萎凋时间控制在 24 h。遇低温阴雨天气应采取增温除湿方式。摊叶时保持厚度一致，非必要条件下减少翻动。

5.2.1.2 萎凋槽萎凋

摊叶厚度 2 cm~3 cm，时间 8 h~15 h。采用间歇式鼓风，鼓风 1 h，停机 2 h。低温、高湿时可鼓热风，进风口温度 28℃~38℃，下叶前 30 min 停止鼓风。

5.2.1.3 萎凋程度

以叶面失去光泽、叶色暗绿、叶质柔软、折梗不断、青草气减退、有清香或透花香、含水率 55%~60%为适度。

5.2.2 揉捻

选用中小型揉捻机，装叶量宜揉筒的 2/3 以上。采用“轻-重-轻”的揉捻方法，揉捻时间 60 min~80 min，先空揉 10 min~15 min，再轻压 20 min~30 min，中压 25 min~35 min，再松压 5 min~10 min。茶叶的成条率达 85%以上，细胞破损率达 80%以上。茶叶紧卷成条、茶汁溢出而滴流，略带清香、叶脉变红。

5.2.3 解块

揉捻后及时用解块机解块，揉捻叶之间均匀分布且通氧充分，从而促进揉捻叶均匀发

酵。

5.2.4 发酵

5.2.4.1 发酵方法

5.2.4.1.1 发酵机发酵

将揉捻叶摊放于盛叶盘内，摊叶厚度 8 cm~10 cm，发酵机温度保持在 35℃左右，发酵时间 3 h~5 h，期间每 30min 翻抖发酵叶 1 次，使茶叶充分通氧。

5.2.4.1.2 发酵室发酵

将揉捻叶摊放在发酵筐或篾盘内，并置于发酵室，摊叶厚度 5 cm~10 cm，采用空调等控制发酵环境温度 22 ℃~30 ℃，先高后低，相对湿度 95%以上。每 30 min~60 min 翻动一次，发酵时间 2.5 h~6 h。

5.2.4.1.3 发酵筐发酵

室内温度 22 ℃~25℃，相对湿度 88 %~90%。发酵叶厚度 15 cm~20 cm。发酵时间 4 h~7 h，每隔 30 min~60 min 翻堆一次。

5.2.4.1.4 适宜程度

发酵叶红亮、柔软，甜香浓郁无刺激性气味。

5.2.4.2 发酵程度

发酵叶色泽 85%以上达到红黄色至黄红色，青草气消失，发酵叶柔软，有甜香或花果香为适度。

5.2.5 干燥

5.2.5.1 毛火

温度 120 ℃~130 ℃。均匀摊叶，厚度 3 cm~5 cm。时间 8 min -10min，手握有刺手感。

5.2.5.2 摊凉

毛火后，待温度自然冷却至室温，将盛有茶叶移出至萎凋架上自然回潮，自然回潮时间 60 min。

5.2.5.3 复火

自然回潮后半成品茶叶移至烘焙机，温度控制在 80 ℃~100 ℃，烘至足干，每 30 min 翻拌一次。

5.2.5.4 提香

采用茶叶烘焙提香机进行提香，温度 120 ℃~130 ℃，时间 10 min。以折梗即断、手捻茶条成粉末，下机摊凉至室温，归堆包装后储藏。

5.2.6 精制

毛茶通过手拣精制工序，去除碎茶、片茶，保留条索紧实、外形匀齐美观、净度良好

的红茶。

6 质量管理

- 6.1 加工过程中的卫生管理、质量安全应符合 GB 14881 的规定，且不能添加任何非茶类物质。
- 6.2 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，并做好记录。
- 6.3 企业应对出厂产品逐批检验，出厂检验项目包括感官品质、净含量、水分、碎茶和粉末。
- 6.4 产品污染物限量应符合 GB 2762 的规定，产品农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

毛茶和在制品应有标签，标签应包含产地、品种、等级、数量、加工日期等内容。预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。产品包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装应符合 GH/T 1070 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、干净、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。不得与其他物品混装、混运。

7.4 贮存

毛茶、半成品、成品茶应分别存放，贮存应符合 GB/T 30375 的规定。