

团 体 标 准

T/GDAQI XXX—XXXX

廉江红乌龙茶加工技术规程

Technical regulations for Lianjiang black Oolong tea processing

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

广东省质量检验协会 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 产品分类	1
5 要求	1
5.1 鲜叶采摘要求	1
5.2 加工条件	2
6 工艺流程	2
6.1 颗粒形廉江红乌龙茶工艺流程	2
6.2 条形廉江红乌龙茶工艺流程	2
7 加工技术	2
7.1 颗粒形廉江红乌龙茶加工技术	2
7.2 条形廉江红乌龙茶加工技术	4
8 质量管理	6
9 标志、标签、包装、运输、贮存	6
9.1 标志、标签	6
9.2 包装	6
9.3 运输	6
9.4 贮存	7
附录 A（资料性） 廉江市地图	8
参考文献	9

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。

本文件由广东省农业科学院茶叶研究所提出。

本文件由广东省质量检验协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：。

廉江红乌龙茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了廉江红乌龙茶的术语和定义、产品分类、要求、工艺流程、加工技术、质量管理、标志、标签、包装、运输与贮存。

本文件适用于廉江红乌龙茶的加工。

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/T191 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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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
- GH/T 1070 茶叶包装通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

廉江红乌龙茶 Lianjiang Black Oolong Tea

以广东省廉江市行政区域（附录A）内种植的茶树的一芽二叶或对夹二、三叶为原料，按照本文件规定的工艺加工而成的条形或颗粒形重发酵乌龙茶产品。

4 产品分类

依据不同的加工工艺将产品分为颗粒形廉江红乌龙茶、条形廉江红乌龙茶。

5 要求

5.1 鲜叶采摘要求

5.1.1 鲜叶采摘以晴天为宜，采摘时应尽量避免茶青因紧压导致机械损伤。

5.1.2 鲜叶的处理应符合 GB/T 31748 的要求。

5.2 加工条件

应符合GB 14881、GB/T 32744的要求。

6 工艺流程

6.1 颗粒形廉江红乌龙茶工艺流程

加工工艺流程如图1所示。

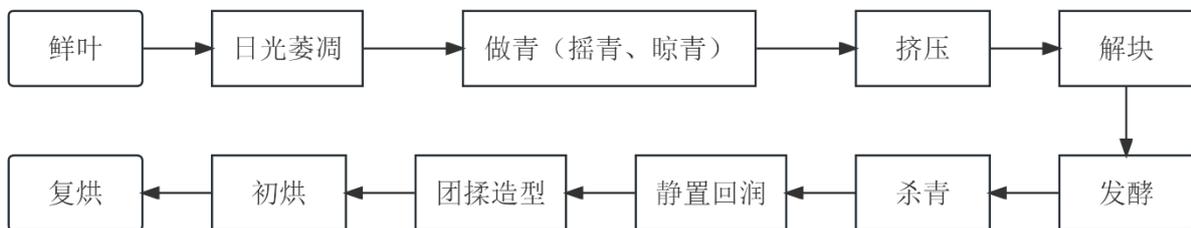


图1 颗粒形廉江红乌龙茶加工工艺流程图

6.2 条形廉江红乌龙茶工艺流程

加工工艺流程如图2所示。

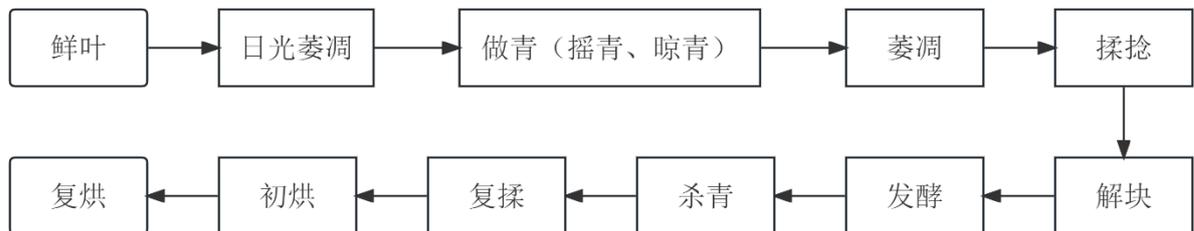


图2 条形廉江红乌龙茶加工工艺流程图

7 加工技术

7.1 颗粒形廉江红乌龙茶加工技术

7.1.1 鲜叶质量要求

颗粒形廉江红乌龙茶鲜叶宜采对夹二、三叶，新梢形成小开面至中开面为宜，茶青应新鲜、完整、均匀。

7.1.2 日光萎凋

7.1.2.1 日光萎凋宜在傍晚或较弱的阳光下进行，将鲜叶均匀摊放在晒青场所的竹筛、晒青布及其他器具上，厚度2cm左右。

7.1.2.2 气温28℃以下晴天，置于日光下萎凋；气温超过28℃晴天，置于遮阳网下晒青。

7.1.2.3 晒青过程中可轻翻2次~3次，晒青至叶色转暗绿、无光泽，散发出微青草气，略有香气产生，鲜叶含水量控制在68%~70%。

7.1.2.4 日光萎凋时间20min~60min，萎凋时间应根据季节、气温、相对湿度、鲜叶含水量、阳光强弱等因素的实际情况而定。

7.1.3 做青

7.1.3.1 基本要求

7.1.3.1.1 室内温度控制在18℃~25℃、相对湿度60%~70%为宜。

7.1.3.1.2 摇青和晾青交替进行，摇青开始至当次晾青结束为做青1次，对夹二、三叶的茶青一般做青5次~7次。

7.1.3.1.3 根据茶青的嫩度、萎凋程度、气味和红度的变化情况以及室内温度灵活掌握。

7.1.3.2 摇青

采用摇青机进行摇青，摇青时间先少后多，先轻后重，转数先少后多，具体操作可参照表1。宜根据气候、季节、嫩度等灵活掌握。

表1 颗粒茶摇青工艺参数

摇青次数	时间	转数
第1次摇青	1 min~3 min	15 r/min~20 r/min
第2次摇青	2 min~5 min	20 r/min~25 r/min
第3次摇青	5 min~10 min	25 r/min~30 r/min
第4次摇青	10 min~15 min	30 r/min~35 r/min
第5次摇青	15 min~20 min	30 r/min~40 r/min
第6次摇青	30 min~40 min	40 r/min~45 r/min
第7次摇青	40 min~60 min	45 r/min~50 r/min

7.1.3.3 晾青

7.1.3.3.1 摇青后进行晾青，将萎凋叶摊放于竹水筛、垫布及其他器具上，静置于室内，摊放过程中不宜翻动，不应在高温处或风口处进行。

7.1.3.3.2 晾青间适宜温度22℃~25℃，相对湿度不高于80%，摊放时间为1.5h~2h。

7.1.3.4 做青适度指标

做青至茶叶有以下指标为适度：

- a) 叶色转为暗黄绿色；
- b) 叶面略有皱纹；
- c) 叶背卷呈汤匙状；
- d) 叶梗柔软、稍有弹性；
- e) 绿叶红边呈三分红七分绿；
- f) 青气消失，散发花果香。

7.1.4 挤压

宜采用速包机、全自动茶叶成形机（颗粒成形机）对做青叶进行挤压，挤压3次~5次，时间先少后多，加压先轻后重，宜加压10mPa~15mPa，时间2s~15s。

7.1.5 解块

揉捻叶下机后解块，解散团块。

7.1.6 发酵

发酵室温26℃左右，相对湿度85%~90%，发酵叶厚度为25cm~30cm，发酵时间2h左右，至发酵叶面红变面积占总叶面积五成以上。

7.1.7 杀青

宜采用滚筒杀青机进行杀青，杀青适宜温度260℃左右，投叶量视杀青机型号而定，杀青至青气消失，花果香显露，手握叶略成团，有刺手感，松手即散开，即为适度。

7.1.8 静置回润

杀青叶经适度静置均匀回潮，时间约30min~60min。

7.1.9 团揉造型

采用速包机、解块机、平板机、莲花包揉机等对杀青叶进行团揉造型，揉至条形卷曲呈颗粒形。

7.1.10 初烘

初烘温度105℃~110℃，厚度2cm~3cm，烘15min~20min，至茶叶含水量约20%，初烘完成后摊凉30min~60min。

7.1.11 复烘

7.1.11.1 烘焙温度宜85℃~90℃，厚度4cm~5cm。

7.1.11.2 茶叶含水率低于7%时即可下机。

7.1.11.3 烘焙的温度和时间视最终产品的风格或市场要求而定。

7.2 条形廉江红乌龙茶加工技术

7.2.1 鲜叶质量要求

条形廉江红乌龙茶鲜叶宜采一芽二叶为宜，茶青应完整、新鲜、均匀。

7.2.2 日光萎凋

具体操作按7.1.2执行。

7.2.3 做青

7.2.3.1 基本要求

7.2.3.1.1 室内温度控制在18℃~25℃，相对湿度60%~70%为宜。

7.2.3.1.2 摇青和晾青交替进行，摇青开始至当次晾青结束为做青1次，一芽二叶茶青一般做青4次~5次。

7.2.3.1.3 根据茶青的嫩度、萎凋程度、气味和红度的变化情况以及室内温度灵活掌握。

7.2.3.2 摇青

采用摇青机进行摇青，摇青时间先少后多，先轻后重，转数先少后多，具体操作可参照表2。宜根据气候、季节、嫩度等灵活掌握。

表2 条形茶摇青工艺参数

摇青次数	时间	转数
第1次摇青	1 min~2 min	15 r/min~20 r/min
第2次摇青	2 min~3 min	20 r/min~25 r/min
第3次摇青	3 min~8 min	25 r/min~30 r/min
第4次摇青	10 min~15 min	30 r/min~35 r/min
第5次摇青	15 min~20 min	30 r/min~40 r/min

7.2.3.3 晾青

7.2.3.3.1 摇青后进行晾青，将萎凋叶摊放于竹水筛、垫布及其他器具上，静置于室内，摊放过程中不宜翻动，不应在高温处或风口处进行。

7.2.3.3.2 晾青间温度 22℃~25℃，相对湿度不高于 80%。

7.2.3.3.3 摊放时间 1.5h~2h，当茶青香气由青臭味消失，转变至无味或呈清香、甜花香时视为晾青完成。

7.2.3.4 做青适度指标

做青至茶叶有以下指标为适度：

- a) 茶叶色转为暗黄绿色；
- b) 叶面略有皱纹；
- c) 叶梗柔软、稍有弹性；
- d) 绿叶红边呈二分红八分绿；
- e) 青气消失，散发花果香。

7.2.4 萎凋

7.2.4.1 摊叶厚度 10 cm~15 cm，室内温度 22℃~26℃，相对湿度 60%~70%。

7.2.4.2 摊放 8h~12h，萎凋叶含水量 60%~65%。

7.2.4.3 萎凋至茶叶有以下指标为适度：

- a) 叶面失去光泽；
- b) 叶色转为暗绿；
- c) 叶质柔软、折梗不断；
- d) 紧握成团、松手可缓慢散开；
- e) 青草气减退。

7.2.5 揉捻

7.2.5.1 宜采用揉捻机进行揉捻，不加压条件下先揉捻 10min~15min。

7.2.5.2 加压揉捻遵循“轻、重、轻”的原则交替进行，每次加压 7min~10min，松压 2min~3min，总揉捻时间 45min~60min。

T/GDAQI XXX—XXXX

7.2.5.3 揉捻至成条率 90%、条形紧结。

7.2.6 解块

揉捻叶下机后解块，解散团块。

7.2.7 发酵

发酵室温26℃左右，相对湿度85%~90%，发酵叶厚度20 cm左右，发酵时间约2h，至发酵叶面红变面积占总叶面积五成以上。

7.2.8 杀青

宜采用滚筒杀青机，杀青适宜温度260℃左右，投叶量视杀青机型号而看，杀青至青气消失，花果香显露，手握叶略成团，有刺手感，松手即散开，即为适度。

7.2.9 复揉

杀青叶应趁热及时揉捻，卷曲成条。

7.2.10 初烘

初烘温度105℃~110℃，厚度1 cm~2 cm，烘15 min~20 min，至茶叶含水量20%~30%，初烘完成后摊凉30 min~60 min。

7.2.11 复烘

7.2.11.1 烘焙温度 105℃~115℃，厚度 3 cm~4 cm。

7.2.11.2 茶叶含水率低于 7%时即可下机。

7.2.11.3 烘焙的温度和时间视最终产品的等级、风格或市场要求而定。

8 质量管理

8.1 加工过程不能添加任何非茶类物质。

8.2 鲜叶、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。

8.3 茶叶采摘、加工、储存、运输出入库记录完整。

8.4 产品污染物限量应符合 GB2762，产品农药最大残留限量应符合 GB2763 的要求。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

9.1.1 产品标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.1.2 产品标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局（2009）第 123 号令关于修改〈食品标识管理规定〉》的规定。

9.2 包装

产品包装应符合GB 23350和GH/T 1070的规定。接触茶叶的内包装用纸应符合GB 4806.8的规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、干净，无异味、无污染。

9.3.2 运输时应防雨、防潮、防曝晒。不应与有毒、有害、有异味、污染物品混装、混运。

9.3.3 装卸时轻装轻卸，防撞击、防重压。

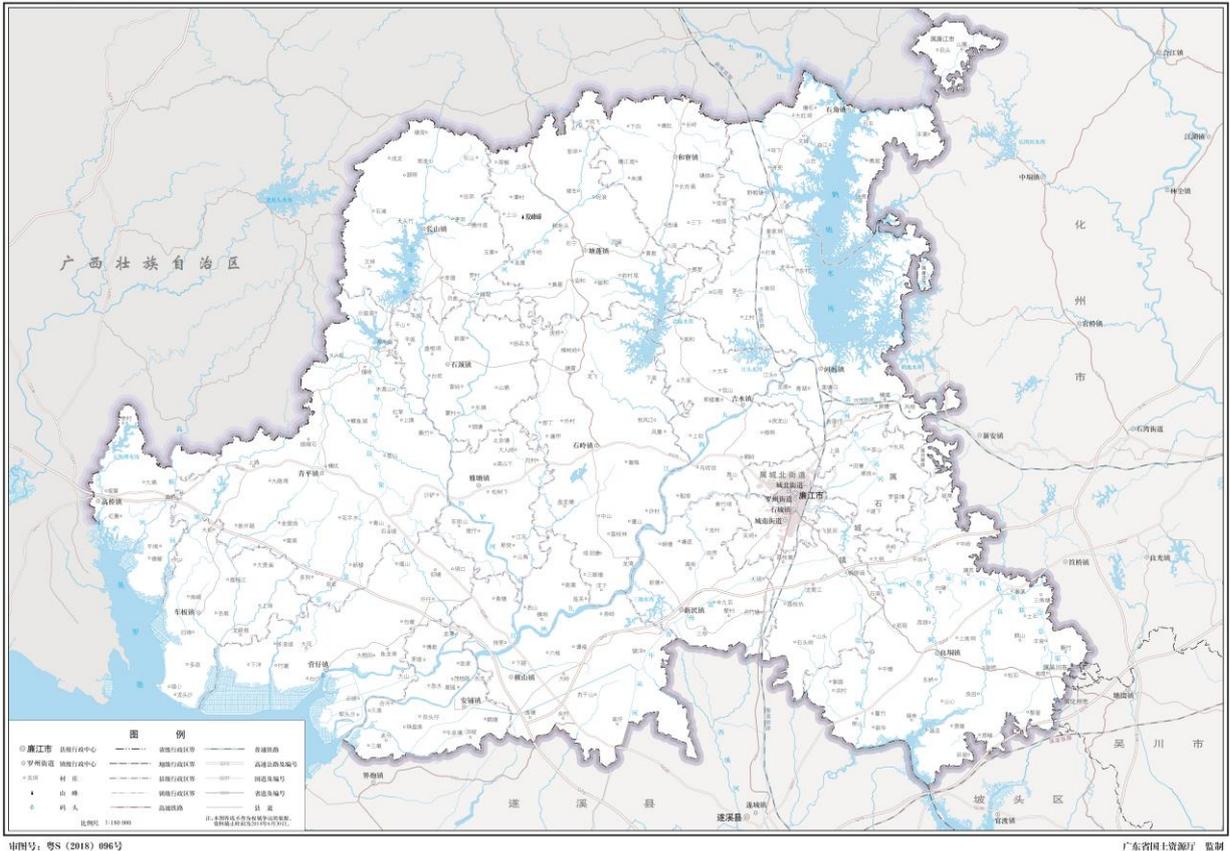
9.4 贮存

贮存应符合GB/T 30375的规定。

附录 A
(资料性)
廉江市地图

廉江市行政区域如图A.1所示。

廉江市地图



图A.1 廉江市地图

参 考 文 献

- [1] GB 31608—2023 食品安全国家标准 茶叶
 - [2] GB/T 35863-2018 乌龙茶加工技术规范
 - [3] 国家质量监督检验检疫总局(2009)第123号令 国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定
-