|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 65.020.20 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png TEAGX |   B 05 |

团体标准

T/TEAGX XXXX—XXXX

地理标志农产品 百色红茶加工技术规程

Technical code of practice for processing of Baise black tea with Agro-product of geographical indications

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西茶业协会  发布

1. 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。

本文件由百色市茶业发展中心提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：百色市茶业发展中心、百色市绿色食品发展站、广西绿异茶树良种研究院、广西壮族自治区茶叶科学研究所、乐业县茶叶生产管理中心、凌云县经济作物发展中心、平果市经济作物工作站、西林县茶叶发展服务中心、广西茶业协会、广西西林九龙山茶业有限公司、广西正道茶业有限公司、广西凌云一尖茶业有限公司、广西隆林三冲茶业有限公司、广西艺苑农业科技有限公司等。

本文件主要起草人：曾庆群、黄丽萍、何炳竹、农蓓、黄玉玲、李婷、陈佳、潘德建、黄捷、黄兰彬、黄美兰、周彩月、刘兴念、欧丽萍、罗贵文、牙家璇、曹美芬、胡志宏、劳冬梅、张汉莉、秦健风、周泳臣、吴秋云、潘少晴、骆健宇、韦勇、黄雪芬、陈凤芸、李佳佳、黄国恩、曹家扬、韦秋凤、韦芳草、黄再兴、黄飞、李福乐、费永红、赵倬晓、唐依凤、唐艳梅、卢仁龙、黄孝平、何素芳、黄大勇、梁显菊、杨秀政、蓝松涛、唐景池、赵子慷、聂根荣、岑姿漩、梁玉谈、罗香、韦金艺、阳长标、陶思艺等。

地理标志农产品 百色红茶加工技术规程

* 1. 范围

本文件确立了地理标志农产品百色红茶加工的程序，规定了了加工过程卫生、设备及工具、原料、加工用水的要求，以及初制加工工艺、精制加工工艺各阶段的操作指示。

本文件适用于地理标志农产品百色红茶的加工。

* 1. 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 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

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 40633 茶叶加工术语

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程

T/TEAGX XXX 地理标志农产品 百色红茶

* 1. 术语和定义

GB/T 40633、T/TEAGX XXX界定的术语和定义适用于本文件。

* 1. 加工过程卫生要求

应符合GB 14881的相关规定。

* 1. 设备及工具要求

百色红茶初制加工设备包括但不限于：揉捻机、解块机、烘干机、提香机。百色红茶精制加工设备包括但不限于：筛分机、风选机、色选机、蒸制机、压制机、包装机。

加工设备应符合NY/T 5019的规定，与食品接触的设备与工具应符合GB 14881及国家相关规定的要求。

* 1. 原料要求

芽叶应新鲜、完整，无红变叶、腐败变质叶及杂物等。鲜叶进厂后应按鲜叶质量标准进行检验分级，分别加工。鲜叶质量标准见表1。

1. 鲜叶质量标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 级 别 | 匀 度 | 净 度 | 鲜 度 | 芽叶重量组成 |
| 特级 | 匀齐 | 好 | 新鲜有光泽，无机械损伤 | 单芽 |
| 一级 | 匀齐 | 好 | 新鲜有光泽，无机械损伤 | 一芽一叶占有量≥90％，同等嫩度对荚叶及一芽二叶占有量≤10％ |
| 二级 | 尚匀齐 | 尚好 | 新鲜有光泽，无机械损伤 | 一芽二叶占有量≥90％，同等嫩度对荚叶及一芽三叶占有量≤10％ |
| 三级 | 欠匀齐 | 稍有老叶 | 新鲜 | 一芽三叶及同等嫩度对荚叶 |

* 1. 加工用水

应符合GB 5749的规定。

* 1. 加工工艺
     1. 工艺流程
        1. 初制加工工艺

见图1。

足火

摊凉

毛火

发酵

揉捻

萎凋

1. 百色红茶初制加工工艺流程图
   * + 1. 精制加工工艺

见图2。

拼配匀堆

复火

筛分

风选

拣剔

图2百色红茶精制加工工艺流程图

* + 1. 工艺要求
       1. 初制加工
          1. 萎凋

萎凋环境

应清洁、通风、阴凉，相对湿度宜为60％～70％，温度宜为20℃～30℃，摊叶厚度2cm～5cm，以叶片疏松透气为宜。

萎凋程度

叶片由鲜绿转为暗绿，表面光泽消失，青草气减退，叶形萎缩，叶质柔软，叶梗萎软，曲折不易脆断，握紧萎凋叶成团，松手则缓慢松散，萎凋叶含水量降至62％～66％，萎凋时间宜为6h～10h。

* + - * 1. 揉捻

投叶量

以投满揉捻桶为宜。

压力调节

宜按空压10min、轻压15min、中压10min、重压15min、轻压5min进行。

揉捻时间

宜控制在50min～60min，嫩叶宜轻揉，老叶宜重揉。

揉捻程度

细胞组织破碎率达80％以上，以芽叶90％以上成条、茶汁溢出黏附叶表面为适度。揉捻后及时解块。

* + - * 1. 发酵

发酵环境

发酵室温度在24℃～28℃，叶片温度在30℃～35℃，相对湿度宜在85％以上。

堆叶高度

发酵室定时打开门窗或安装排气扇使空气流通，保证有充足的氧气参与；堆高宜在30cm～50cm，适当翻抖，防止叶温过高。

发酵时间

根据鲜叶老嫩，季节气温调节，一芽一二叶春季发酵时间宜在5h～6h，夏季发酵时间宜在3h～4h，中途1h翻动一次。

发酵程度

当茶坯青草气消除，透出花香或花果香，叶面积80％～85％的色泽呈现桔红色为适度。

* + - * 1. 毛火

发酵结束应及时打毛火。温度115℃～125℃，摊叶厚度1cm～2cm，时间10min～15min，烘至含水量15％～25％为宜，以茶叶条索紧结、略感刺手为适度。

* + - * 1. 摊凉

应将茶叶均匀摊开，叶温降至室温。

* + - * 1. 足火

温度90℃～100℃，摊叶厚度2cm～3cm，烘至含水量4％～6％，以香气显露，手捏茶条成粉为适度。

* + - 1. 精加工
         1. 筛分

毛茶应经圆筛机、抖筛机分离长短、粗细。

* + - * 1. 风选

各筛号茶应经风选机分轻重，去除黄片、碎片和其它夹杂物。

* + - * 1. 拣剔

应采用机拣、电拣、色选等方式，剔除茶梗或非茶类杂物。

* + - * 1. 拼配匀堆

根据产品品质要求，选择半成品筛号茶，按比例进行拼配匀堆。

* + - * 1. 复火

当拼配匀堆后茶坯含水量超过产品标准时应及时复火。温度宜为80℃～100℃，摊叶厚度2cm～3cm，烘至含水量5％～6％。

* 1. 包装与贮存

精制后的各级成品茶应及时包装入库，分级堆放。产品包装应符合GH/T 1070的要求。

毛茶、半成品茶、成品茶应分别存放，并按照GB/T 30375的规定执行。

参考文献

[1] 中华人民共和国农业部.农产品地理标志管理办法[Z].2019年4月25日.

[2] 国家市场监督管理总局.定量包装商品计量监督管理办法[Z].2023年6月1日.

