|  |  |
| --- | --- |
| 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

广西复合六堡茶加工技术规程

Technical code of practice for processing Guangxi Composite Liupao Tea

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。

本文件由广西茶业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：百色市茶业发展中心、广西壮族自治区茶叶科学研究所、广西绿异茶树良种研究院、西林县茶叶发展服务中心、广西凌云县金字塔白毫茶业有限公司、广西正道茶业有限公司、广西龙云山茶业集团有限公司、广西艺苑农业科技有限公司、广西凌云一尖茶业有限公司、广西八桂凌云茶业有限公司、西林县农村投资有限公司、广西茶业协会、广西平果市古州茶业有限公司等。

本文件主要起草人：曾庆群、胡志宏、张汉莉、周彩月、卢仁龙、周泳臣、蓝燕、覃秀菊、黄兰彬、黄捷、黄美兰、赵子慷、黄大勇、杨秀政、聂根荣、秦健凤、梁显菊、官民俊、何炳竹、罗贵文、陈延春、韦晓思、吴孟银、胡晓芬、王葫青、岑月、罗美玉、梁玉谈、岑姿漩、黄孝平、何素芳、韦达艳、曹美芬、劳冬梅、黄丽萍、牙家璇、潘德建、黄玉玲、唐景池、农蓓、胡运情、黄小玲、杨振宁、吴廷帅、胡尚军、田茂玉、李东云、肖小科、王海辉、阮柄仁。

广西复合六堡茶加工技术规程

* 1. 范围

本文件确立了广西复合六堡茶加工的程序，规定了加工过程卫生、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。

本文件适用于广西复合六堡茶的加工。

* 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

* 1. 术语和定义

GB/T 40633界定的术语和定义适用于本文件。

复合六堡茶 compound Liupao Tea

采用红茶轻发酵工艺将不同的茶树品种原料加工成六堡毛茶后经拼配再渥堆发酵成六堡茶的成品。

* 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

复合型六堡茶初制加工设备包括但不限于：揉捻机、发酵机、解块机、烘干机。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、包装机等。

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。

原料依据鲜叶嫩度分四级，具体要求如下：

1. 特级茶原料中，一芽二叶、同等嫩度的对夹叶及以上的比例应不低于90％，芽叶匀整；
2. 一级茶原料中，一芽三叶、同等嫩度的对夹叶及以上的比例应不低于90％，芽叶匀整；
3. 二级茶原料中，一芽四叶、同等嫩度的对夹叶及以上的比例应不低于90％；
4. 三级茶原料中，一芽四叶、同等嫩度的对夹叶及以上的比例应不低于60％。
	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。

毛火

摊凉

揉捻

发酵

萎凋

1. 广西复合六堡茶初制加工工艺流程图
	* + 1. 精制加工工艺

见图2。

陈化

压制

汽蒸

摊放

渥堆

毛茶筛选

1. 广西复合六堡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60％～70％为宜，温度宜为20℃～30℃，摊叶厚度3cm～5cm，以使叶层疏松透气为宜。

萎凋程度

以叶片由鲜绿转为暗绿，表面光泽消失，青草气减退，叶形稍萎缩，叶质柔软，叶梗萎软，萎凋叶含水量降至68％～70％为宜，萎凋时间宜6h～10h。

* + - * 1. 揉捻

投叶量

投叶量根据揉捻机机型而定，以投叶量装满为宜。

压力调节

宜按空压5min～10min、轻压10min～20min、中压20min～25min、重压5min～10min、轻压5min、松压5min进行。

揉捻时间

宜控制在45min～70min，嫩叶宜轻揉，老叶宜重揉。

揉捻程度

细胞组织破坏率达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

室内温度在25℃～28℃，叶片温度在30℃～36℃，相对湿度宜在80％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，保证有充足的氧气流通；堆高宜在50cm～70cm，中间形成一个凹形。

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4h～5h，夏季宜在2h～3h，中途隔1h翻动一次，有60％～70％发酵叶红变即可终止。

* + - * 1. 毛火

发酵结束应及时打毛火。温度110℃～120℃，摊叶厚度1cm～2cm，烘至含水量10％～15％为宜，以茶叶条索稍紧结、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. 精加工
				1. 毛茶筛选

将毛茶通过筛分、风选、拣剔，除去梗、片及非茶类物质，进行分级、拼配。

* + - * 1. 渥堆

加冷水渥堆，根据茶叶的含水情况，合理确定茶水比例，均匀加水，茶叶含水量宜控制在20％～25％。堆高80cm～100cm，相对湿度80％～90％，堆温宜为50℃～55℃。渥堆40d～60d，春季40d～50d、夏季30d～40d、冬季50d～60d，每2d～3d翻堆1次，待叶色变褐，发出醇香即可。

* + - * 1. 摊放

开堆摊晾至茶叶水分降到15％以下。

* + - * 1. 汽蒸

汽蒸器具应保持清洁，蒸前应测量每批预制茶（渥堆适度茶）含水量并计算确定称茶量。将茶叶经蒸汽蒸软2min～3min，形成散茶。

* + - * 1. 压制

趁热将散茶压成篓、砖、饼、沱等形状。

* + - * 1. 陈化

将茶叶置于清洁、阴凉、通风、无异杂味的环境内晾置，待茶叶温度降至室温，茶叶含水量降至18％以下，移至清洁、无异杂味、相对湿度在70％～75％、温度在25℃～28℃的环境中陈化。陈化时间不少于180d。陈化起始日期应从渥堆结束开始计算。

* 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.

