|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140.10 |
| 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 NDAS |   X 55 |

宁德市标准化协会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

紫火红茶

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

宁德市标准化协会  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。

本文件由福建新坦洋集团股份有限公司提出。

本文件由宁德市标准化协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

1. 引言

本文件的发布机构提请注意，声明符合本文件时，可能涉及A.2.8与热风循环式茶叶烘焙机相关的专利的使用。

本文件的发布机构对于该专利的真实性、有效性和范围无任何立场。

该专利持有人已向本文件的发布机构承诺，他愿意同任何申请人在合理且无歧视的条款和条件下，就专利授权许可进行谈判。该专利持有人的声明已在本文件的发布机构备案。相关信息可以通过以下联系方式获得：

专利持有人姓名：福建新坦洋集团股份有限公司。

地址：福建省福安市城阳镇占洋村101号天湖山庄2单元。

请注意除上述专利外，本文件的某些内容仍可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

紫火红茶

* 1. 范围

本文件规定了紫火红茶的加工、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于紫火红茶。

* 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/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/T 8302 茶 取样

GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8306 茶 总灰分测定

GB/T 8311 茶粉末和碎茶含量测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB 31608 食品安全国家标准 茶叶

GB/T 40633 茶叶加工术语

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

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 加工
     1. 工艺流程

鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥→渥堆→汽蒸→烘干→精制→成品。

* + 1. 加工要求

见附录A。

* 1. 要求
     1. 基本要求

不含有非茶类杂物和任何添加剂，茶叶洁净、品质正常，无劣变，无异味。

* + 1. 感官品质

应符合表1的规定。

1. 感官品质特征

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 级别 | 外形 | | | | 内质 | | | |
| 条索 | 整碎 | 色泽 | 净度 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 紧细 | 匀整 | 乌褐、油润 | 净 | 陈香纯正 | 陈、醇厚 | 深红、明亮 | 褐、明亮 |
| 一级 | 紧结 | 匀整 | 乌褐、  较油润 | 净 | 陈香纯正 | 陈、尚醇厚 | 深红、明亮 | 褐、明亮 |
| 二级 | 尚紧结 | 较匀整 | 乌褐、  尚油润 | 净、稍含嫩茎 | 陈香纯正 | 陈、尚浓醇 | 尚深红、明亮 | 褐、尚明亮 |
| 三级 | 粗实、紧结 | 较匀整 | 乌褐、尚油润 | 净、有筋梗茎梗 | 陈香纯正 | 陈、醇正 | 红、明亮 | 褐、稍硬、尚亮 |

* + 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | | | | |
| 特级 | 一级 | 二级 | | 三级 |
| 水分（质量分数）/%　 ≤ | 12.0 | | | | |
| 总灰分（质量分数）/% ≤ | 8.0 | | | | |
| 粉末（质量分数）/%　 ≤ | 1.0 | | | | |
| 水浸出物（质量分数）/% ≥ | 33.0 | | | 30.0 | |

* + 1. 安全指标

污染物限量应符合GB 2762的规定。

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

* + 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* 1. 试验方法
     1. 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

* + 1. 理化指标

试样的制备按GB/T 8303的规定执行。

水分检验按GB/T 8304的规定执行。

总灰分检验按GB/T 8306的规定执行。

粉末检验按GB/T 8311的规定执行。

水浸出物检验按GB/T 8305的规定执行。

* + 1. 安全指标

污染物限量检验按GB 2762的规定执行。

农药残留限量检验按GB 2763的规定执行。

* + 1. 净含量

按JJF 1070的规定执行。

* 1. 检验规则
     1. 取样

取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一条生产线、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

取样按GB/T 8302的规定执行。

* + 1. 检验
       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、净含量。

* + - 1. 型式检验

型式检验项目为本文件5.1～5.5要求的全部项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

1. 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
2. 加工原料、生产工艺、生产地址或生产设备有明显改变，可能影响产品质量时；
3. 停产一年以上再次生产时；
4. 国家法定质量监督机构提出要求时。
   * 1. 判定规则

按本文件5.1～5.5要求的项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

* + 1. 复检

对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍取样，对不合格项进行复检，以复检结果为准。

* 1. 标签、标志、包装、运输、贮存
     1. 标签和标志

预包装标签标示应符合GB 7718的规定，产品标识管理应符合《食品标识管理规定（修订版）》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

* + 1. 包装

应符合GB 23350、GH/T 1070的规定。包装封口应严密、牢固、无破损。

* + 1. 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染，并做好防雨、防潮、防晒措施，不得与有害、有毒、有异味、易污染的物品混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

* + 1. 贮存

应符合GB/T 30375规定。

2. （资料性）  
   加工要求
   1. 加工条件

茶叶加工场地、加工用水、厂区布局和加工车间等应符合GH/T1077的要求。

加工过程中的设备、用具和人员的要求应符合GH/T 1077 的规定。

烘干设备宜采用热风循环式茶叶烘焙机。

* 1. 工艺要求
     1. 鲜叶

鲜叶质量要求芽、叶、嫩茎新鲜、匀净,无污染和无其他非茶类夹杂物,采摘标准以单芽、一芽一叶、一芽二、三叶或同等嫩度对夹叶为宜。

鲜叶中出现的红变叶应拣出单独加工:腐败变质、受污染的鲜叶,应剔除。

* + 1. 萎凋
       1. 摊叶厚度

自然萎凋摊叶厚度应小于3 cm,室内加温萎凋摊叶厚度宜为10 cm～20 cm,摊叶时要求抖散摊平呈蓬松状态,保持厚薄一致。

* + - 1. 萎凋温度

自然萎凋适宜温度20℃～28℃；日光萎凋叶温不宜超过30℃；加温萎凋温度:进风口温度25℃～35℃,温度先高后低,下叶前10 min～15 min停止加温、只鼓冷风。若是雨水叶,应先用冷风吹干表面水,再进行加温萎凋。生产小种红茶时可利用松柴燃烧产生的热量,提高室内的萎凋温度。

* + - 1. 萎凋时间

自然萎凋时间宜为12 h～24 h,加温萎凋时间宜为8 h～16 h。

* + - 1. 萎凋程度

萎凋叶含水率以60%～64%为宜,其感官特征为:叶面失去光泽,叶色转为暗绿,青草气减退；叶质柔软,折梗不断,紧握成团,松手可缓慢散开。

* + 1. 揉捻

采用机器揉捻，揉捻投叶量根据机型大小、叶质老嫩情况而定，以揉桶九成满为适度。揉捻40min～90min。揉捻叶应卷曲,紧结成条。嫩度不一的揉捻叶经解块筛分后，筛面茶需进行复揉。

* + 1. 发酵

发酵温度宜24℃～28℃，相对湿度90%～95%，发酵叶摊放厚度6 cm～15 cm，发酵时长3 h～6 h，保持空气清新、流通，当90%以上叶色转为古铜色，青气消失，散发清香。

* + 1. 干燥

二叶以上的嫩叶，先经低温（温度70℃～80℃）烘至含水率约为50%再进行沤堆。

* + 1. 握堆

渥堆厚度视气温高低、湿度大小、叶质老嫩而定。原则是嫩叶薄堆，老叶厚堆；高温高湿薄堆，低温低湿厚堆。一般堆高33 cm～50 cm。堆温控制在50℃左右，如超过60℃，应立即扒堆散热，以免烧堆变质。在渥堆过程中，一般要扒堆（1～2）次，把边上茶坯翻入中心，使之渥堆均匀。渥堆时间视具体情况而定，一般为10 h～15 h。渥至叶色变为深黄带褐色，茶坯出现粘汁，发出特有的醇香。

* + 1. 汽蒸

茶叶色泽变为红褐或黑褐并发出醇香时，即刻复蒸压篓。将茶陈放在竹篓，每篓分三次蒸压，茶叶以蒸软为适度，稍摊晾，即可入篓压实，边紧中松，每篓分三层装压后加盖缝口，便可进仓晾置自然阴干陈化。

* + 1. 烘干
       1. 初烘

初烘温度为105℃～110℃,摊叶厚2 cm～3 cm,时间为15 min～20 min。初烘完成后,取出摊凉30 min～60 min。

* + - 1. 复烘

复烘时茶叶摊量可加倍,温度85℃～110℃,时间宜40 min～60 min可焙至足干,含水率控制在7%以内。

* + - 1. 烘焙

温度90℃～110℃,烘焙历时25 h～35 h,逐步升温烘焙,形成熟香型品质特征。

* + 1. 精制

按GB/T 35810的规定执行。