

团 体 标 准

T/GDNB XXXX—2024

高明红茶加工技术规程

Technical regulations for processing of Gaoming black teas

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

广东省农业标准化协会 发布

目 录

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	1
4.1 鲜叶	1
4.2 鲜叶等级要求	1
4.3 鲜叶采摘及装运	2
5 加工工艺流程	2
6 加工场地和条件	2
6.1 加工场地	2
6.2 加工条件	2
7 加工技术	2
7.1 鲜叶萎凋	2
7.2 初揉	2
7.3 解块	2
7.4 复揉	2
7.5 发酵	3
7.6 初烘	3
7.7 复烘	3
8 质量管理	3
9 标志、包装、运输和贮存	3
9.1 标志	3
9.2 包装	3
9.3 运输	3
9.3.1 应符合 NY/T 1999 的规定。	3
9.4 贮存	3
参 考 文 献	4

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标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院茶叶研究所，佛山市高明红茶业有限公司，佛山市高明区农业技术服务推广中心，佛山市高明建设投资集团有限公司，佛山市明优农业产业发展有限公司，佛山高明茗鹭茶叶有限公司，佛山市二三里生态产业发展有限公司，广东皂峰金花茶生态园有限公司

本文件主要起草人：王秋霜、李波、吴华玲、李敏华、罗彪、王永兴、黄家宏、徐家强、王青、秦丹丹、方开星、倪尔冬、李红建、潘晨东、姜晓辉、何荣安、罗文胜、麦伟峰

高明红茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了高明红茶加工的原料要求、加工工艺流程、加工场地和条件、加工工艺、包装、质量管理、标志标签、运输和储存等要求。
本文件适用于高明红茶的加工。

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 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
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

高明红茶 Gaoming black tea

指原产地广东省佛山高明辖区范围内，以中大叶茶树品种包括但不限于金牡丹、云南大叶、华农181等的单芽、一芽一叶、一芽二叶等新鲜采摘的茶叶为原料，经过萎凋、揉捻、发酵及干燥等工艺加工而成的红茶。

4 要求

4.1 鲜叶

鲜叶原料来源于广东佛山高明辖域内茶树品种的嫩梢。应符合GB/T 31748的相关要求，芽、叶、嫩茎新鲜、匀净，无污染和其他非茶类夹杂物。

4.2 鲜叶等级要求：

高明红茶原料按鲜叶嫩度分为特级一等、特级二等、一级、二级和三级，质量要求应符合表1的规定。

表 1 鲜叶等级要求

级别	质量要求
特级一等	单芽95%以上，一芽一叶初展占5%以下

级别	质量要求
特级二等	一芽一叶占原料的90%以上，一芽一叶开展占10%以下
一级	一芽二叶占原料的50%以上，同等嫩度对夹叶及一芽三叶占50%以下
二级	一芽三叶占70%以上，同等嫩度对夹叶占30%以下
三级	一芽三叶占40%以上，同等嫩度对夹叶占60%以下

4.3 鲜叶采摘及装运

- 4.3.1 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。鲜叶的处理应符合GB/T 31748的规定。
- 4.3.2 鲜叶装盛采用干净卫生、透气性好的竹筐、竹篓等专用工具，不宜用布袋、塑料袋等软包装材料。
- 4.3.3 鲜叶装运过程不应闷压，防止淋雨、曝晒。
- 4.3.4 鲜叶应及时运输至加工厂并迅速摊放，做好分级分类、标识。

5 加工工艺流程

鲜叶→萎凋→初揉→解块→复揉→解块→发酵→初烘→复烘→成品→包装→出厂。

6 加工场地和条件

6.1 加工场地

茶叶加工厂的场地选择、厂区和加工车间功能布局，加工用水、用电、废物处理，人流、物流安排等基本条件应符合 GB 14881、GH/T 1077 的规定，布局需符合当地食药监局 SC 认证要求。

6.2 加工条件

加工机械设备包括萎凋、揉捻、发酵、干燥、包装等过程中应用的设备。加工过程中的机械、设备、用具和人员的要求，应符合 GB/T 32744、GB/T 31751、GH/T 1242 的规定。机械配备需满足高产期满载加工负荷需求，机械的采购、设置和布局需结合企业生产加工茶类、加工环境和实际操作便利性，满足生产的实际需求。

7 加工技术

7.1 鲜叶萎凋

按照等级采摘的鲜叶，摊放以及萎凋参照GB/T 32743的规定执行。萎凋后将叶片摊开，厚度2 cm~5 cm，以萎凋叶失去光泽，叶柄弯折不断，手抓茶青松开后能自然散开为适度，通过对适度萎凋叶的水分测定，萎凋叶含水率为60%左右。

7.2 初揉

初揉加压要遵循“由轻到重”的原则，先空揉理条，然后轻压，逐渐中压，最后重压。空揉10 min~15 min，每次加压7 min~10 min，松压3 min~5 min，交替进行，不能一压到底，揉捻时间约45 min。

7.3 解块

揉捻叶下机后需解块，使揉捻叶的破碎程度更加均匀。

7.4 复揉

复揉加压要遵循“轻、重、轻”的原则，先空揉理条，然后轻压，后逐渐中压、重压，最后再轻压。每次加压5 min~7 min，松压2 min~3 min，交替进行，不能一压到底，揉捻时间约45 min。揉捻适度：细胞破损率达到70%~80%，以揉捻叶呈紧结条索状，茶汁外溢较多黏附于茶条表面为宜。

7.5 发酵

发酵室温为22℃~25℃，相对湿度85%~90%，发酵叶厚度为10 cm~15 cm，发酵时间为5~7 h，至发酵叶呈花果香、熟果香或甜香，青辣味散失为发酵适度。

7.6 初烘

初烘温度110℃~120℃，厚度2 cm左右，烘15 min~20 min，至茶叶含水量约20%，初烘完成后摊凉回水30 min~60 min。

7.7 复烘

7.7.1 烘焙温度宜85℃~90℃，厚度4 cm~5 cm。

7.7.2 茶叶含水率低于5%时即可下机。

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、在制品应经批次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GB 2762 的要求。

8.5 产品农药最大残留限量应符合GB 2763 的要求。

9 标志、包装、运输和贮存

9.1 标志

9.1.1 在原料收购、加工、贮存等过程中，每批半成品、成品应编制加工批次号，做好相应的标识，确保最终产品可追溯。

9.1.2 产品标志应符合GB/T 191 的规定。

9.1.3 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

9.2.1 产品包装应符合GB 23350、BB/T 0078 和GH/T 1070 的规定。

9.2.2 包装容器应使用干燥、清洁、卫生、无异味、便于运输的材料制成，接触茶叶的包装材料应符合GB 4806.7 或GB 4806.8 等相关标准要求。

9.3 运输

9.3.1 应符合NY/T 1999 的规定。

9.3.2 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒等措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.4 贮存

贮存应符合GB/T 30375 的规定。

参 考 文 献

- [1] GB 31608—2023 食品安全国家标准 茶叶
 - [2] GB/T 35810—2018 红茶加工技术规范
 - [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
-