

T/ QQCA

青海省质量管理协会团体标准

T/ QQCA XXXX—XXXX

班玛藏雪茶 红茶加工技术规程

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

青海省质量管理协会 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 基本要求	1
4.1 原料	1
4.2 场所、设施、人员	2
4.3 卫生	2
5 初制要求	2
5.1 工艺流程	2
5.2 工艺要求	2
6 精制要求	3
6.1 工艺流程	3
6.2 风选	3
6.3 色选	3
6.4 拼配	3

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。

本文件由班玛县藏雪茶产业有限责任公司提出。

本文件由青海省质量管理协会归口。

本文件起草单位：班玛县藏雪茶产业有限责任公司、青海民族大学药学院、青海省质量管理协会、青海省卓越质量科学研究院。

本文件主要起草人：芦永昌、井国梅、王欢、徐小花、袁康、林鹏程、周天山、花尕桑杰、陈延军、张永红、王进林、杨国海、阎毅、崔亮、石建民、张殊、崔柠烁。

班玛藏雪茶 红茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了班玛藏雪茶 红茶加工的基本要求、初制要求和精制要求。
本文件适用于班玛藏雪茶 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/T 32744 茶叶加工良好规范

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

鲜叶 Fresh leaves

采自班玛县行政区域内生长的变叶海棠或花叶海棠的新梢。

3.2

班玛藏雪茶 红茶 Bamara Tibetan Snow Tea Black Tea

以青海省果洛州班玛县行政区域内生长的变叶海棠或花叶海棠的新梢为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工序制成的藏雪红茶。

4 基本要求

4.1 原料

4.1.1 鲜叶

新鲜，不带蒂头、老叶，无劣变、无异味、无污染、无其它夹杂物，符合GH/T 1077 的要求。

4.1.2 鲜叶分级

鲜叶分级应符合表1的要求。

表1 鲜叶分级表

级别	要求
特级	一芽一叶≥60%，一芽二叶<40%
一级	一芽二叶≥60%，一芽三叶<40%
二级	一芽三叶≥60%，一芽四叶<40%

4.1.3 鲜叶运输

鲜叶随采随运，保持新鲜干净。装运时轻装、免压、减少机械损伤。盛装鲜叶的器具，应采用清洁、通风性能良好的竹编、网眼茶蓝或篓筐，盛装量以不影响鲜叶品质为度。鲜叶宜于2h内运送到加工厂付制。

4.2 场所、设施、人员

应符合GB/T 32744的规定。

4.3 卫生

应符合GB 14881的规定。

5 初制要求

5.1 工艺流程

应符合图1的要求。

图1 初制工艺流程图

鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥

5.2 工艺要求

5.2.1 萎凋

将鲜叶原料均匀铺在萎凋槽内，摊叶厚度不超过20 cm。萎凋程序为：30~32℃热风萎凋90 min，停机10 min并翻拌萎凋叶，将上层叶翻至下层、下层叶翻至上层，冷风萎凋90 min，如此重复3~4次。萎凋至萎凋叶含水量降至60%。

5.2.2 揉捻

根据揉捻机的规格型号投入相应的鲜叶，按“轻-重-轻”原则加压，揉捻时间90~120 min，揉至叶条卷紧，叶汁黏附于叶条表面，茎脉转为黄红，成条率80%以上。

5.2.3 发酵

将揉捻叶解散后按10cm厚度均匀摊放发酵机叶盘中，发酵温度30℃，湿度90%，发酵5~6 h，发酵至叶色黄红。

5.2.4 干燥

5.2.4.1 炒小锅烘干法

- a) 炒小锅，采用 6CCQ-50 型双锅曲毫机，每锅投叶量 4 kg 左右，起始锅温 140℃而后逐渐降至 100℃，炒板摆幅调至大幅，炒制时间 60 min，炒至含水率降至 40%，条索紧细。下机叶薄摊回潮后转入下道工序。
- b) 烘干，先采用 6CHB-3 茶叶烘干机烘干，摊叶厚度 2 cm，进风口温度 100℃，时间 8~10 min，烘至含水量降至 15%左右；下机叶摊凉 30 min 后，再采用 6CTH-6.0 茶叶提香机烘干，将干燥叶均匀摊放在网筛中，摊叶厚度与筛缘高度相平齐，温度 90~95℃，时间 30 min，烘至足干，手捻叶子即成粉末，含水率降至 6%以下。

5.2.4.2 滚炒烘干法

- a) 采用 6CCP-110 型瓶式炒干机，起始滚筒温度 120℃而后逐渐降至 80℃，投叶量 40 kg/h，炒制时间 120~150 min，炒至含水率降至 25%。下机叶薄摊回潮后转入下道工序。
- b) 烘干，先采用 6CHB-3 茶叶烘干机烘干，摊叶厚度 2 cm，进风口温度 100℃，时间 8~10 min，烘至含水量降至 10%左右；下机叶摊凉 30 min 后，再采用 6CTH-6.0 茶叶提香机烘干，将干燥叶均匀摊放在网筛中，摊叶厚度与筛缘高度相平齐，温度 90~95℃，时间 30 min，烘至足干，手捻叶子即成粉末，含水率降至 6%以下。

5.2.4.3 炒小锅、炒干锅、烘干法

- a) 炒小锅，采用 6CCQ-50 型双锅曲毫机，每锅投叶量 4 kg 左右，起始锅温 140℃而后逐渐降至 100℃，炒板摆幅调至大幅，炒制时间 40~60 min，炒至含水率降至 35%，大部分叶子炒制成松散的圆形。下机叶薄摊回潮后转入下道工序。
- b) 炒对锅，采用 6CCQ-50 型双锅曲毫机，两锅小锅叶并为一锅，投叶量 4 kg 左右，起始锅温 110℃而后逐渐降至 90℃，炒板摆幅调至小幅，炒制时间 80~90 min，炒至含水率降至 15%，大部分叶子炒制成圆形，颗粒紧结。下机叶薄摊回潮后转入下道工序。
- c) 烘干，下机叶摊凉 30 min 后，再采用 6CTH-6.0 茶叶提香机烘干，将干燥叶均匀摊放在网筛中，摊叶厚度与筛缘高度相平齐，温度 90~95℃，时间 30 min，烘至足干，手捻叶子即成粉末，含水率降至 6%以下。

6 精制要求

6.1 工艺流程

精制工艺应符合图2要求。

图2 精制工艺流程图

毛茶→风选→色选→焙香→拼配

6.2 风选

毛茶采用风选机风选，除去碎末和轻片，分出各口茶。

6.3 色选

各口茶分别上色选机进行色选，以剔除次杂，分清级别。

6.4 拼配

经上述风选和色选分出各类茶坯，按照各级别成品要求，以一定比例进行拼配成品。