ICS 67.120.20
B 45

# T/JXXCCY

## 江西省乡村产业振兴协会团体标准

T/JXXCCY ***—2025

# 江西质量安全原生态红茶生产技术规程

Technical Regulations for Production of Jiangxi Quality and Safety Original Ecological Black Tea

2025- ** - **发布　　2025 - ** - **实施

江西省乡村产业振兴协会　　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 ..... 2
4. 茶园管理 ..... **错误！未定义书签。**3
5. 鲜叶采摘 ..... 3
6. 加工厂要求 ..... 3
7. 加工工艺 ..... 4
8. 质量要求 ..... 5
9. 包装和标签 ..... 6
10. 运输和储存 ..... 6

# 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。

本文件由江西省乡村产业振兴协会提出并归口。

本文件起草单位：江西农业大学，南昌大学，江西省食品安全质量协会，江西省农检中心，广东省瑞森生物科技股份有限公司，上饶金嘉隆茶业有限公司，江西燕山青茶业有限公司，江西益香园茶叶有限公司，靖安宝珠峰茶叶有限公司，上犹犹江绿月嘉木文化发展有限公司，江西林恩茶业有限公司。

本文件主要起草人：李明玺，万春鹏，朱润平，杨琳芬，廖建，李瑾瑾，李勇，姜新凤，谢枫，刘秋平，谢焘，罗建明，修明岳，杨修帧，陈开敏，袁利人。

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这些专利的责任。

# 江西质量安全原生态红茶生产技术规程

## 1. 范围

本文件规定了江西质量安全原生态红茶的产地环境、茶树种植、鲜叶要求、加工要求、质量要求、包装和标签、运输和储藏。

本文件适用于江西省内原生态红茶的生产与加工。

## 2. 规范性引用文件

下列文件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

GH/T 1070 茶叶包装通则

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 23200 食品安全国家标准 食品中农药残留限量

GB 23200.113-2018 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定

GB 23200.121-2021 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定

GB 3095 环境空气质量标准

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 11767 茶树种苗

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求

GB 28505 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

NY/T 225-1994 机械化采茶技术规程

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 525 有机肥料

NY/T 3934 生态茶园建设指南

NY/T 5198 有机茶加工技术规程

NY 5199 有机茶产地环境条件

## 3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 **江西“生态原生态红茶”** Jiangxi Original Ecological Green Tea Black Tea

以江西省内人工栽培茶园或原生态茶山（包括野生茶、古树茶、抛荒茶等）鲜叶为原料，按照红茶加工工艺生产出来的红茶产品。

3.2 **原生态茶山** Original Ecological Tea Mountain

指在森林或生态环境优良的山林中，有一定的森林覆盖，无人为干预或影响的茶山。

3.3 **原生态茶茶园** Original ecological tea garden

指人为部分干预的茶园，无人为灌溉、防治茶树病虫害、施肥（包含有机肥），可以修剪和人工除草的茶园，环境条件应符合NY 5199的规定。

**3.4 原生态茶logo**

## 4. 茶园管理

### 4.1 产地环境

4.1.1 选择无人为干预、生态环境优良且有森林覆盖的原生态茶山；仅允许修剪和人工除草的原生态茶园。符合GB/T 19630、NY/T 391、NY/T 3934、NY 5199的规定。

4.1.2 土壤环境质量应符合GB 15618的规定。

4.1.3 环境空气质量应符合GB 3095的规定。

4.1.4 基地地表水、地下水的水质清洁无污染，应符合GB 5084的规定。

### 4.2 品种要求

选择适应江西气候和土壤条件且适制红茶的茶树品种，主要为国家级、省级良种以及地方良种。不得使用基因工程生产的种子和苗木。种苗质量应符合GB 11767的规定。

### 4.3 种植管理

4.3.1 应对生态茶生产区域受到临近常规茶生产区域污染的风险进行分析，如存在风险，应在生态茶和常规茶生产区域之间设置有效的缓冲带或物理屏障，防治生态茶园受到污染。
4.3.2 缓冲带以自然山地、丛林、荒地或草地等天然屏障为宜，也可人工营造树林和种植作物设置缓冲带，缓冲带上种植的茶树应按原生态茶方式管理但产品不能按生态茶产品销售。
4.3.3 茶园周边有目的地保留原有植被和生物群落，或因地制宜营造防护林或绿化带，茶园中适当种植遮荫树，设置天敌的栖息地，提供天敌活动、产卵和寄居的场所，提高生物多样性和自然控制能力。
4.3.4 茶园管理遵循茶树原生态生长规律，不施用一切人工肥料（包括化肥、有机肥），不施用任何农药（包含生物农药及植物源农药）；每年可修剪茶树及翻耕茶园土壤1-2次。

## 5. 鲜叶采摘

5.1 应根据茶树生长特性和成品茶对加工原料的要求，遵循采留结合、量质兼顾和因树制宜的原则，按标准适时采摘。
5.2 手工采茶宜采用提手采，保持芽叶完整、新鲜、匀净、不夹带鳞片、茶果、老枝叶及非茶类夹杂物。严禁撸采和抓采。
5.3 采用清洁、卫生、通风性良好的竹编、网眼茶篮或篓筐盛装鲜叶，避免损伤鲜叶。
5.4 机械采摘时以留一叶采或在上次采摘面上提高1 cm~2 cm采摘。符合NY/T 225的规定。
5.5 采茶机械应使用无铅汽油和机油，防止污染。
5.6 采摘的鲜叶应附加标识，注明品种、产地、采摘时间及采摘方式。
5.7 鲜叶应及时运抵茶叶初制加工场所，运输过程中应采取有效措施，防止鲜叶变质和混入其它非茶类夹杂物。

### 5.8 鲜叶质量

5.8.1 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。
5.8.2 鲜叶中出现的腐败变质、受污染的鲜叶，应剔除。

## 6. 加工要求

### 6.1 基本要求

应符合GB/T 19630、NY/T 5198、GB/T 32744和GB 14881的规定。

### 6.2 加工厂环境

6.2.1 加工厂应离垃圾场、医院200 m以上；离喷洒化学农药的农田100 m以上；离交通主干道500 m以上；离排放“三废”的工业企业500 m以上。
6.2.2 加工厂与生活区和办公区应分开，且有绿化带隔离。
6.2.3 加工和包装车间地面应平整、光洁、易于冲洗，墙壁无污垢。

### 6.3 厂区布局

6.3.1 根据加工规模和产品工艺要求对产区进行合理布局。
6.3.2 加工厂设置鲜叶验收区、摊青区、加工区、包装车间和仓库。

6.3.3 加工车间采光良好，灯光照度达到500 Lux ~ 1000 Lux。
6.3.4 加工厂应有更衣室，应配有相应的消毒、通风、照明、防蝇、防鼠、防蟑螂、污水排放、存放废弃物的设施。

### 6.4 加工设备

6.4.1 禁止使用含铅及铅锑合金、铅青铜、锰黄铜、铅黄铜等可能产生重金属污染的加工零部件来接触茶叶。
6.4.2 加工设备的炉灶应布置在生产车间墙外。
6.4.3 新购设备和每年加工开始前要清除设备的防锈油和锈斑，茶季结束后，清洁、保养加工设备。

### 6.5 加工人员

6.5.1 加工人员应持有健康合格证。
6.5.2 加工人员上岗前应经过资溪白茶知识培训，掌握资溪白茶的生产、加工要求。
6.5.3 加工人员进入加工场所应换鞋，穿戴工作衣、帽，并保持工作服的清洁。生产、包装车间需戴口罩上岗。
6.5.4 禁止在加工和包装场所用餐和进食食品。

## 7. 加工工艺

### 7.1 工艺流程

鲜叶采摘→萎凋→揉捻→发酵→烘干。

### 7.2 萎凋

7.2.1 设备：萎凋槽或萎凋架。
7.2.2 厚度：自然萎凋叶厚度2 cm ~ 3 cm，室内加温萎凋摊叶厚度10 cm ~ 20 cm。
7.2.3 时间：自然萎凋时间12 h~ 24 h。加温萎凋时间8 h ~ 16 h。
7.2.4 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。

### 7.3 揉捻

7.3.1 设备：揉捻机。
7.3.2 投叶量：以揉捻机内茶叶能够充分翻动为宜，一般为机器容量的70% ~ 80%左右。
7.3.3 时间：先不加压揉10 min ~ 15 min，再掌握“轻—重—轻”原则交替进行，时间宜在45 min ~ 120 min。嫩叶轻压短揉，老叶重压长揉。
7.3.4 程度：成条率90%以上（叶脉微红），条形紧结，茶汁外溢而不滴流。

### 7.4 发酵

7.4.1 设备：发酵箱或发酵室。
7.4.2 温度：一般控制在20 ℃ ~ 30 ℃，温度先高后低。
7.4.3 湿度：湿度一般控制在70% ~ 80%。
7.4.4 时间：发酵时间一般为2 h ~ 4 h。鲜叶嫩度高，发酵时间相对较短；鲜叶嫩度低，发酵时间相对较长。

7.4.5 厚度：一般为5 cm～10 cm。
7.4.6 程度：色泽达到红黄色至黄红色，透露花果香。

### 7.5 烘干

7.5.1 设备：烘焙机、烘干箱、热风烘干机等。
7.5.2 毛火：110 ℃～130 ℃，均匀摊叶，厚度1 cm～2 cm；时间为10 min～15 min，烘至含水量20%左右，手握有刺手感。
7.5.3 足火：80 ℃～100 ℃，均匀摊叶，厚度2 cm～3 cm；烘至毛茶含水量6%～8%，用手指捻茶可成碎末。

### 7.6 加工过程卫生控制

7.6.1 萎凋槽或萎凋架应保持清洁，使用前进行消毒处理，确保无异味、无污垢。萎凋场地应通风良好，避免灰尘和异味对茶叶造成影响。
7.6.2 揉捻机在使用前应进行彻底清洁和消毒，确保设备内部无残留茶叶、灰尘等杂质，防止交叉污染。
7.6.3 发酵箱或发酵室应保持清洁，发酵容器（如竹制或不锈钢制的发酵框、发酵盘等）应定期消毒，确保无异味、无污垢。发酵布应使用干净的白布或麻布，并定期清洗，防止细菌滋生。
7.6.4 烘焙机、烘干箱、热风烘干机等烘干设备在使用前应进行清洁和消毒，确保设备内部无灰尘、油渍等杂质，防止对茶叶造成污染。

## 8. 质量要求

品质正常，无劣变、无异味。洁净，不含非茶类夹杂物，不得加入任何添加剂。

### 8.1 感官要求

8.1.1 外形：条索紧结、匀整，色泽乌润、有光泽。
8.1.2 香气：香气浓郁，具有独特的花果香或蜜香。
8.1.3 滋味：滋味醇厚，回味甘甜。
8.1.4 汤色：红亮透明。
8.1.5 叶底：红亮柔软。

### 8.2 理化指标

8.2.1 水分：≤7.0%。
8.2.2 水浸出物：≥30%。
8.2.3 总灰分：≤6.5%。
8.2.4 粗纤维：≤16%。

### 8.3 安全要求

应符合GB/T 19630的规定。
8.3.1 污染物限量：应符合GB 2762的规定，确保茶叶中重金属等污染物的含量在安全范围内，保障消费者的健康。

8.3.2 农药残留限量：应符合GB 2763的规定，应符合GB/T 35825的规定，按照GB 23200.113-2018 、GB 23200 121-2021的方法检测，558项农药全部不得检出。

## 9. 包装和标签

### 9.1 包装

9.1.1 产品包装应符合GH/T 1070的规定。内包装应符合GB 9683的规定。
9.1.2 直接接触茶叶的包装用纸应符合GB 4806.8的规定。
9.1.3 包装材料宜选用容易降解或再生的材料。
9.1.4 包装应符合牢固、整洁、防潮、美观的要求，能保护茶叶品质，便于装卸、贮存和运输。

### 9.2 标志

9.2.1 产品标志应符合GB/T 191的规定。
9.2.2 产品标签应符合GB 7718、GB 28505。

## 10. 运输和储存

### 10.1 运输

10.1.1 运输工具应清洁卫生，干燥，无异味。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。
10.1.2 装运前应进行原生态红茶的质量检查，在标签、批号和货物三者符合的情况下才能运输。
10.1.3 在运输过程中应稳固、防雨、防潮、防暴晒。装卸时应轻装轻卸，防止碰撞破损。

### 10.2 储存

10.2.1 原生态红茶与常规茶叶应分开贮存，宜设有原生态红茶专用仓库。
10.2.2 应符合GB/T 30375的规定。