

T/TEAGX

团 体 标 准

T/TEAGX XXXX—2025

CTC 红碎茶加工技术规程

Technical code of practice for processing of CTC Broken black tea

（征求意见稿）

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

广西茶业协会 发 布

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：广西壮族自治区茶叶科学研究所、广西嘉成农产品有限公司、贺州互锦投资有限公司、PHU HA TEA COMPANY LIMITED富茶茶业有限公司、广西绿异茶树良种研究院、三江侗族自治县茶叶产业化管理办公室。

本文件主要起草人：周彦会、邓慧群、吴潜华、蓝燕、陈佳、覃秀菊、李秋燕、莫友明、韦柳花、罗小梅、何嘉欣、陈婕英、周茹鹏、李婷、侯渊、曾庆群、廖宇波、李山河、钟春成、李运泽、吴春群、伍彦知、吴嫚婷、赖安国、杨登、石春鹏、梁雨、杨林录。

CTC 红碎茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了CTC红碎茶加工的术语和定义、加工过程卫生、设备及工具、原料、加工用水、加工操作、包装与贮存、档案记录的要求。

本文件适用于CTC红碎茶的加工。

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 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
- GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- GB/T 40633 茶叶加工术语
- GH/T 1070 茶叶包装通则

3 术语和定义

GB/T 40633界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

CTC红碎茶 CTC Broken black tea

以适制红茶的茶树鲜叶为原料，采用CTC方式制成的颗粒形红茶。

4 加工过程卫生

应符合GB 14881的规定。

5 设备及工具

5.1 CTC 红碎茶加工设备包括但不限于：萎凋槽、洛托凡转子机、四联 CTC 机、成型机、发酵床、沸腾式烘干机、捡梗机、筛分机、风选机、色选机等。

5.2 加工设备应符合 GB/T 32744 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。

6 原料

6.1 鲜叶采摘要求

应为一芽三四叶和单片对夹叶，以及无老化叶的嫩稍。

6.2 鲜叶质量及处理要求

鲜叶质量要求鲜、净，产地环境良好，应符合GB 31608的规定；鲜叶处理应符合GB/T 31748的规定。

7 加工用水

应符合GB 5749的规定。

8 加工操作

8.1 加工工艺流程图

见图1。

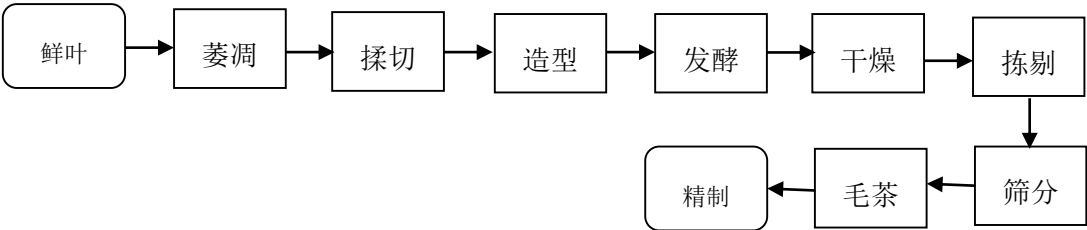


图1 红碎茶加工工艺流程图

8.2 工艺要求

8.2.1 萎凋

8.2.1.1 摊叶

将鲜叶均匀摊放在萎凋设施，要求抖散、摊平、厚薄一致，萎凋槽萎凋摊叶厚度10 cm~15 cm，室内自然萎凋设施摊叶厚度3 cm~5 cm，雨水叶、露水叶适度薄摊。

8.2.1.2 温度、湿度

室内自然萎凋萎凋室温度25℃~30℃，；相对湿度60%~75%。萎凋槽萎凋鼓风温度控制在28℃~35℃，各部位气流温度相对一致，应随萎凋进程逐渐降低，风量大小适时调节以不吹散叶层为宜，下叶前15 min停止加温，改鼓冷风；相对湿度同室内自然萎凋。

8.2.1.3 萎凋时间

室内自然萎凋时间控制在8 h~12 h；萎凋槽萎凋时间控制在6 h~8 h。

8.2.1.4 萎凋程度

萎凋叶含水率以65%~68%为宜，感官特征以叶面失去光泽，叶色暗绿，青草气减退，叶形萎缩，叶质柔软，紧握成团松手可缓慢松散为适度。

8.2.2 揉切

采用洛托凡转子机与CTC四联机组。萎凋叶进入洛托凡转子机揉切破碎后，再进入CTC四联机（齿侧间隙0.10 mm~0.15 mm）切碎、碾压、卷曲。

8.2.3 造型

CTC四联机组揉切后，茶坯至成型机进一步造型、解块打散，使颗粒紧结外形美观。

8.2.4 发酵

采用连续发酵床发酵，茶坯厚度1 cm~1.5 cm为适度，薄厚均匀。发酵温度控制在24℃~28℃，最高不超过30℃，相对湿度90%~95%。发酵时间40 min~90 min，发酵程度以发酵叶青草气消失，出现花香、花果香，叶色黄红为宜。

8.2.5 干燥

采用沸腾式烘干机干燥。烘干温度控制在140℃~160℃，，烘至茶坯含水量6%以下。

8.2.6 拣剔

烘干茶叶从沸腾式烘干机输送至静电拣梗机，拣剔出茶叶中的茎、梗等夹杂物。

8.2.7 筛分

拣剔好的茶叶输送至震动圆筛机，分级分号头筛分。

8.2.8 毛茶

经过上述工艺流程初制所得成品即为毛茶，按要求入库，后续根据要求转入精制。

8.2.9 精制

采用拣剔、风选、色选等精制加工设备进行分级和除杂，再根据各等级感官指标要求，进行拼配匀堆，补火，以保证产品品质符合要求。

9 包装与贮存

9.1 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 和 GB 23350 的要求。

9.2 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。

10 档案记录

应建立加工过程的档案记录，内容包括：企业信息、原料信息、加工信息、检验信息、包装信息、仓储信息等，并妥善保存2年以上。

参 考 文 献

- [1] 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.
 - [2] GB 7718—2025 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
-