

# 团 体 标 准

T/XXXX 00X—XXXX

## 蝉茶（红茶）加工技术规程

Technical specification for Processing of Cicada Black Tea

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河源市茶叶协会 发布



目 次

目次 ..... I

前言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 加工场所要求 ..... 1

5 原料（鲜叶）要求 ..... 2

6 加工技术要求 ..... 2

7 包装贮藏 ..... 3

8 加工档案记录 ..... 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。

本文件由河源市农业农村局提出

本文件由河源市茶叶协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 蝉茶（红茶）加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了蝉茶（红茶）的术语和定义、加工场所要求、原料（鲜叶）要求、加工技术要求、包装贮藏、加工档案记录。

本文件适用于河源市行政区域内蝉茶（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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GB/T 33915 农产品追溯要求 茶叶

GB/T 40633 茶叶加工术语

NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则

T/44GDTs 007 紫金蝉茶鲜叶分级标准

## 3 术语和定义

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**蝉茶（红茶）** cicada tea (black tea)

在河源市行政区域范围内采取茶小绿叶蝉叮咬后的茶树鲜叶加工而成具有“花果蜜韵”特征的红茶产品。

## 4 加工场所要求

### 4.1 厂区环境

应符合 GB/T 32744 中第 4 部分的规定。

### 4.2 厂房及设施

应符合 GB/T 32744 中第 5 部分的规定。

### 4.3 加工设备和用具

T/XXXX 00X—2025

应符合 GB/T 32744 中第 6 部分的规定。

#### 4.4 卫生管理

应符合 GB 14881 的规定。

#### 4.5 其他要求

应符合《茶叶生产许可证审查细则（2006版）》和部分食品生产许可证审查细则修改单的通知（国质检食监函〔2006〕462号）的规定。

### 5 原料（鲜叶）要求

原料要求与分级应符合 T/44GDTs 007 的规定。

### 6 加工技术要求

#### 6.1 加工工艺流程

萎凋→揉捻→解块→发酵→干燥。

#### 6.2 萎凋

##### 6.2.1 萎凋环境

室内温度宜保持在25℃~30℃，相对湿度60%~70%

##### 6.2.2 萎凋方法

宜采用萎凋槽萎凋，摊叶厚度15 cm~20 cm。嫩叶、雨水叶和露水叶薄摊，老叶厚摊，摊叶时要抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致。萎凋槽鼓风可采用自然风或加温热风。加温热风温度应控制在35℃左右，叶面温不宜超过30℃，且要求槽体前后温度要保持一致，温度差不超过1℃，下叶前10 min~20 min停止加温，吹自然风，降低叶温。萎凋进行间隙式的送风，每隔一小时停10 min。风速先大后小，温度先高后低。

##### 6.2.3 萎凋时间

鼓自然风萎凋时间为14 h~22 h，加温热风时间为4 h~6 h。

##### 6.2.4 萎凋适度

嫩梗曲折不断，手捏叶片软绵，手握成团不易散开，叶表面失去光泽，叶色转暗绿，青草气减退，并散发清香。萎凋叶含水率58%~60%为适度。

#### 6.3 揉捻

##### 6.3.1 揉捻方法

按不同机型，投叶量以揉桶容量的90%~95%为宜，揉捻加压按照“轻-中-重-轻”顺序依次加压，以嫩叶宜轻、老叶宜重的原则操作，时间60 min~90 min。

##### 6.3.2 揉捻适度

条索紧卷，茶汁充分揉出而不流失，揉捻叶局部泛红，并发出较浓烈的清香，成条率达85%，细胞破坏率达85%以上。

## 6.4 解块

宜采用解块机作业，以揉捻团块散开成条为适度。

## 6.5 发酵

### 6.5.1 发酵环境

发酵室温度控制在 $28^{\circ}\text{C}\sim 30^{\circ}\text{C}$ 为宜，相对湿度保持在90%以上；室内要保持新鲜空气流通，要保持高湿状态，叶温保持在 $30^{\circ}\text{C}\sim 32^{\circ}\text{C}$ 为宜。

### 6.5.2 发酵方法

宜采用发酵筐或链板式发酵机设备作业。发酵筐中发酵叶摊叶厚度 $15\text{ cm}\sim 20\text{ cm}$ ；链板式发酵机摊叶厚度 $8\text{ cm}\sim 12\text{ cm}$ 。叶温保持在 $30^{\circ}\text{C}\sim 32^{\circ}\text{C}$ 。

### 6.5.3 发酵时间

因揉捻程度、叶质老嫩、环境条件不同而异，时间 $4\text{ h}\sim 7\text{ h}$ 。

### 6.5.4 发酵适度

发酵叶呈现花果蜜香，青草气消失，叶色呈红色或铜红色。

## 6.6 干燥

干燥分两阶段，第一阶段为毛火，第二阶段为足火，

采用板链式烘干机作业。毛火进风口温度控制在 $110^{\circ}\text{C}\sim 130^{\circ}\text{C}$ ，摊叶厚度 $1\text{ cm}\sim 2\text{ cm}$ ，时间 $30\text{ min}\sim 40\text{ min}$ ，毛火适度标准，叶条基本干硬，嫩茎稍软，含水量达到20%~30%。对毛火出来的茶叶进行摊凉，摊凉宜放在通风处进行静止吹风，茶叶宜薄不宜厚，不宜翻动。摊凉时间 $60\text{ min}\sim 120\text{ min}$ 。足火进风口温度控制在 $100^{\circ}\text{C}\sim 110^{\circ}\text{C}$ ，摊叶厚度 $2\text{ cm}\sim 4\text{ cm}$ ，时间 $60\text{ min}\sim 120\text{ min}$ ，足火适度标准，茶坯足干，茶梗一折即断，用手碾茶条即成细碎粉末，含水量6%以下。

采用箱体烘干机作业。毛火进风口温度控制在 $100^{\circ}\text{C}\sim 110^{\circ}\text{C}$ ，摊叶厚度 $1\text{ cm}\sim 2\text{ cm}$ ，时间 $30\text{ min}\sim 40\text{ min}$ ，毛火适度标准，叶条基本干硬，嫩茎稍软，含水量达到20%~30%。对毛火出来的茶叶进行摊凉，摊凉宜放在通风处进行静止吹风，茶叶宜薄不宜厚，不宜翻动。摊凉时间 $60\text{ min}\sim 120\text{ min}$ 。足火进风口温度控制在 $80^{\circ}\text{C}\sim 90^{\circ}\text{C}$ ，摊叶厚度 $2\text{ cm}\sim 4\text{ cm}$ ，时间 $60\text{ min}\sim 120\text{ min}$ ，足火适度标准，茶坯足干，茶梗一折即断，用手碾茶条即成细碎粉末，含水量6%以下。

## 7 包装贮藏

应符合 NY/T 1999 规定的要求。

## 8 加工档案记录

按 GB/T 33915 规定执行。

## 参 考 文 献

[1] 国家质量监督检验检疫总局 《茶叶生产许可证审查细则（2006版）》和部分食品生产许可证审查细则修改单的通知(国质检食监函（2006）462号

---