|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.040 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXAS |   B 31 |

团体标准

T/GXAS XXXX—2022

  花香型做青红茶加工技术规程

Technical code of practice for processing of flower scent Oolong-black tea

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

1. 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。

本文件由广西壮族自治区农业科学院提出并宣贯。

本文件起草单位：广西南亚热带农业科学研究所。

本文件主要起草人：罗莲凤、陈海生、赵云雄、覃仁源、李子平、冯红钰、刘汉焱、梁光志、

王云仙、吴玲玲、吴妃妃、庞师婵、陈静、李金婷、莫小燕、冯兰。

  花香型做青红茶加工技术规程

* 1. 范围

本文件规定了花香型做青红茶加工的术语和定义、加工基本条件、加工工艺技术、质量管理、标志、标签、包装、运输、贮存等技术规程。

本文件适用于广西壮族自治区境内花香型做青红茶的加工。

* 1. 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 191 包装储运图示标志

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 30776 茶叶分类

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

* 1. 术语和定义

GB/T 30776、SB/T 10034所确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

花香型做青红茶

采摘广西壮族自治区境内金萱、黄观音、黄奇、金牡丹、黄旦等乌龙茶品种鲜叶为原料，经晒青、做青、萎凋、发酵、做形、烘干、精制等一系列工艺加工制成的红茶。

* 1. 加工基本条件

应符合GH/T 1077的规定。

* 1. 加工工艺技术
     1. 工艺流程

茶树鲜叶→晒青→做青→萎凋→揉捻→发酵→做形→烘干→精制→成品茶。

* + 1. 鲜叶原料

应符合GB/T 31748的要求。

* + 1. 晒青
       1. 操作方法

在鲜叶采摘当天下午阳光较弱时进行，晒青地表气温25℃～35℃。将鲜叶均匀的薄摊在晒青布、簸箕或竹匾上面移到室外进行晒青。

* + - 1. 技术要求

晒青鲜叶表面失去光泽，叶色暗绿，青草气消失，鲜叶失水率6%～10%。

* + 1. 做青
       1. 操作方法

将晒青后的鲜叶投入摇青机的摇笼进行摇青。摇青机转笼设置8转/min～12转/min，投叶量占摇笼体积的45%～65%。按照摇青→静置→摇青工艺反复操作，第一次摇青1.5 min～3.0min，第二次摇青

3 min～5 min，第三次摇青5 min～8 min，第四次摇青5 min～10 min，2次摇青之间静置1.5 h～2.5h，静置时茶青薄摊在簸箕或水筛上，摊叶量1.5kg/m2～2.5kg/m2。

* + - 1. 技术要求

摇青出现花香时停止摇青。

* + 1. 萎凋
       1. 操作方法

将做青叶薄摊在簸箕上进行室内萎凋，要求室内温度为20℃～22℃，相对湿度为65%～75%，摊叶厚度为2cm～5cm，萎凋时间为12h～16h。

* + - 1. 技术要求

萎凋叶叶质柔软，嫩梗折而不断，手握萎凋叶成团，松手可缓慢松散，叶表面失去光泽，叶色由鲜绿转为暗绿，青草气减退，花香较浓。

* + 1. 揉捻
       1. 操作方法

将萎凋叶不加压装满揉捻桶，按照轻重轻空原则揉捻。

* + - 1. 技术要求

以捏揉捻叶时略有茶汁挤出，松手后茶叶不散，且有些粘手。揉捻成条率达90%以上，条索紧结，细胞破损率达85%～90%。

* + 1. 发酵
       1. 操作方法

发酵叶温度30℃～35℃，湿度为80%～90%，摊叶厚度6cm～12cm。

* + - 1. 技术要求

发酵叶80%～90%为红色，青气消失，花香显露。

* + 1. 做形
       1. 操作方法

卷曲形或颗粒形采用乌龙茶速包机、解块机进行造形，按照速包～解块～烘干工艺反复制作。

条形采用理条机进行造形，手摸理条机稍烫手，投入孔槽体积约1/3的茶青进行理条。

* + - 1. 技术要求

茶叶为卷曲形、颗粒形或条形。

* + 1. 烘干
       1. 操作方法

毛火温度90℃～100℃，时间30min～50min；足火温度70℃～80℃，时间50min～100min，摊叶厚度2cm～3cm。

* + - 1. 技术要求

以手捏干茶成粉末、花香显，含水量7%以下。

* + 1. 精制

用筛分、拣梗、风选等设备进行加工和分级。

* + 1. 成品茶
  1. 质量管理

制定和实施质量控制措施，关键工艺应有操作要求和检验方法，并记录执行情况。

建立原料采购、加工、贮存、运输、入库、出库和销售完整的档案记录。

每批产品应编制加工批号，批号一直延用到终端销售，并做好记录。

* 1. 标志、标签、包装、运输
     1. 标志

运输包装标志应符合GB/T 191的规定，产品标签应符合GB 7718的规定。

* + 1. 包装

产品包装应牢固、防潮、整洁、美观、无异味，能保护茶叶品质，便于装卸、仓储和运输，符合

GH/T 1070的规定。

* + 1. 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防曝晒措施。装卸时轻放轻卸。

不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

* 1. 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

