

ICS 67.140

CCS X 55

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 501—2023

花香型做青红茶加工技术规程

Technical code for processing of floral scent black tea with shaking
process

2023-06-15 发布

2023-06-21 实施

广西标准化协会 发 布

前 言

本文件参照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、赵云雄、覃仁源、李子平、陈海生、梁光志、冯红钰、刘汉焱、王云仙、吴妃妃、庞师婵、陈静、李金婷、吴玲玲、刘宝贵、杨晶晶、莫小燕、冯兰。

花香型做青红茶加工技术规程

1 范围

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

本文件适用于广西壮族自治区行政区域内花香型做青红茶的加工。

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 191 包装储运图示标志
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 30375 茶叶贮存
GB/T 30766 茶叶分类
GB/T 32744 茶叶加工良好规范
GB/T 35810 红茶加工技术规范
GH/T 1070 茶叶包装通则

3 术语和定义

GB/T 30766界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

花香型做青红茶 floral scent black tea with shaking process

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、揉捻、发酵、做形、烘干、精制等一系列工艺加工制成的工夫红茶。

4 加工基本条件

应符合GB/T 32744的规定。

5 加工工艺技术

5.1 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。

5.2 鲜叶要求

广西壮族自治区境内的乌龙茶树品种，原料新鲜、无红变。

5.3 晒青

5.3.1 操作方法

在鲜叶采摘当天下午阳光较弱时进行，将鲜叶移到晒青台进行晒青，晒青地表温度25℃～35℃。

5.3.2 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%。

5.4 做青

5.4.1 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8r/min~12r/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，依据原料等级摇青次数以摇青出现花香时停止。第一次摇青1.5 min~3.0 min，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~2.5 h，静置时茶青薄摊在簸箕或水筛上，摊叶量 $1.5\text{ kg/m}^2\sim 2.5\text{ kg/m}^2$ 。

5.4.2 技术要求

摇青出现花香时停止摇青。

5.5 萎凋

5.5.1 操作方法

萎凋要求室内温度为20℃~30℃，相对湿度为65%~75%，摊叶厚度为2 cm~5 cm，萎凋时间为6 h~16 h。

5.5.2 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，含水率为60%~65%。

5.6 揉捻

5.6.1 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。

5.6.2 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，揉捻时间为40 min~120 min。

5.7 发酵

5.7.1 操作方法

发酵叶温度30℃~35℃，湿度为80%~90%，茶叶堆高厚度6 cm~12 cm。

5.7.2 技术要求

发酵叶80%~90%为红色，青气消失，花香显露。

5.8 做形

5.8.1 操作方法

5.8.1.1 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。

5.8.1.2 条形采用理条机进行造形，理条机温度为80℃~100℃，投入孔槽体积约1/3的茶青进行理条。

5.8.2 技术要求

茶叶为卷曲形、颗粒形或条形。

5.9 烘干

5.9.1 操作方法

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

5.9.2 技术要求

以手碾干茶成粉末、花香显，含水量7%以下。

5.10 精制

筛分、拣梗、风选应符合GB/T 35810的规定。

6 质量管理

6.1 制定和实施质量控制措施，关键工艺应有作业指导书，并记录执行情况。

6.2 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。

6.3 每批产品应编制加工批号，批号一直延用到终端销售，并做好溯源记录。

7 标志、标签、包装、运输

7.1 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。

7.2 包装、标签

应符合GB/T 1070的规定。

7.3 运输

7.3.1 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。

7.3.2 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

中华人民共和国团体标准
花香型做青红茶加工技术规程
T/GXAS 501—2023
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究