

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

金秀红茶加工技术规程

Technical code of practice for processing of Jinxiu black tea

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 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。

本文件由金秀瑶族自治县市场监督管理局提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：金秀瑶族自治县市场监督管理局、金秀瑶族自治县农业农村局、广西金秀瑶族自治县大瑶山天然植物开发有限公司、广西金秀瑶族自治县林海茶业有限公司、广西金秀县瑶山王茶业有限公司、广西金秀瑶族自治县君临茶业有限公司。

本文件主要起草人：胡宁、李奇英、罗海、赵春军、吴昊、祝贤萍、黄龙龙、李保延、廖剑锋、莫宇宁、黎旭杰。

金秀红茶加工技术规程

1 范围

本文件确立了金秀红茶加工技术的程序，规定了原料选择、萎凋、揉捻、发酵、毛火、足火、精制、包装、贮存等各阶段工艺的操作指示。描述了金秀红茶加工过程信息的追溯方法。
本文件适用于金秀红茶的加工。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 35810 红茶加工技术规范
- GB/T 40633 茶叶加工技术术语
- T/GXAS 111 地理标志农产品 金秀红茶

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

金秀红茶 Jinxiu black tea

选用在金秀瑶族自治县种植、采摘的适制红茶的茶树优良品种及当地茶树群体种茶树叶片为原料，经萎凋、揉捻、发酵、毛火、足火等工艺加工制作的，产品质量符合本文件规定的红茶产品。

[来源：T/GXAS 111—2020, 3.1, 有修改]

4 工艺流程

工艺流程见图1。

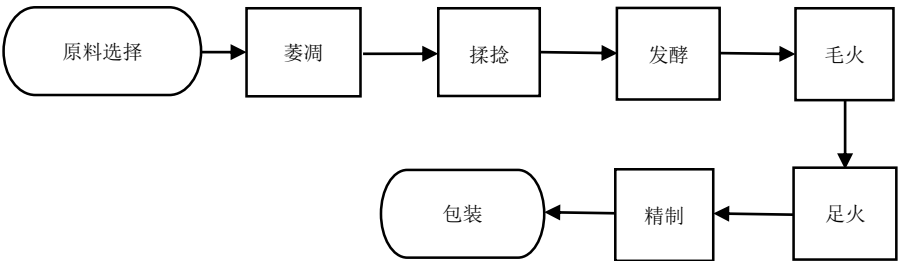


图1 加工流程图

5 工艺操作

5.1 原料选择

5.1.1 选择适制红茶的茶树优良品种及当地茶树群体种茶树叶片，污染物限量和农药最大残留限量分别符合 GB 2762、GB 2763 规定的茶树新梢的芽、叶。

5.1.2 群体种原料依据鲜叶长度分级，见表1。

表1 群体种鲜叶原料分级表

等级	指标
特级	长度≤3 cm的新梢嫩芽的比例应不低于90%
一级	长度≤5 cm的新梢嫩芽的比例应不低于90%
二级	长度≤8 cm的新梢嫩芽的比例应不低于90%

5.1.3 优良种原料依据鲜叶嫩度分级，见表2。

表2 优良种鲜叶原料分级表

等级	指标
特级	一芽一叶初展及以上、同等嫩度的对夹叶及以上的比例应不低于90%，芽叶匀整
一级	一芽二叶初展及以上、同等嫩度的对夹叶及以上的比例应不低于90%，芽叶匀整
二级	一芽三叶初展及以上、同等嫩度的对夹叶及以上的比例应不低于90%
三级	一芽四叶、同等嫩度的对夹叶及以上的比例应不低于60%

5.1.4 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2 萎凋

在室温为15℃～30℃、相对湿度为70%～90%的条件下，将鲜叶摊放在通风的萎凋槽上，摊叶厚度≤15 cm，时间8 h～24 h，萎凋至叶含水率60%～64%为宜，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、松手缓慢松开。

5.3 揉捻

将茶叶揉捻至细胞破损率在80%以上，成条率在90%以上，条索紧卷，茶汁充分外溢，黏附于茶条表面为宜。嫩度不一的揉捻叶经解块筛分后，筛面茶宜进行复揉。

5.4 发酵

- 5.4.1 当气温≥23℃时采用自然发酵，当气温<23℃时采用发酵间发酵。
- 5.4.2 发酵间发酵时温度保持在26℃～30℃、湿度≥95%。
- 5.4.3 将经过揉捻后的茶叶摊开，摊叶厚度8 cm～25 cm，1 h～2 h翻动1次，发酵时保持空气流通。
- 5.4.4 当芽叶及嫩茎红变，并散发出花果香味时完成发酵。
- 5.4.5 自然发酵时间4 h～6 h，发酵间发酵时间2 h～3 h。

5.5 毛火

将发酵后的茶叶在烘干机上摊叶均匀，厚度1 cm～2 cm，在温度110℃～120℃下，烘至茶条略感刺手，含水率25%～30%。初烘后摊凉0.5 h～1.0 h。

5.6 足火

将做形后的茶叶在烘干机上摊叶均匀，厚度2 cm～3 cm，温度为85℃～95℃，烘至足干，手捧成沫，含水量≤7%，足火后制成金秀红茶（毛茶）。

5.7 精制

按GB/T 35810的要求。

6 质量管理

按GB/T 35810的要求。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

按GB/T 35810的要求。
