

ICS 67.140  
CCS X 55

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1311—2025

## 红茶茶膏加工技术规程

Technical code of practice for processing of black tea cream

2026 - 05 - 09 发布

2026 - 05 - 15 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。

本文件由广西茶叶流通协会提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：广西南亚热带农业科学研究所、广西昭平县将军峰农业科技有限公司、广西农垦茶业集团有限公司

本文件主要起草人：王云仙、罗莲凤、赵云雄、冯红钰、刘宝贵、杨晶晶、陈海生、覃仁源、李金婷、李子平、吴妃妃、高斯婷、魏宗游、梁光志、刘汉焱、蹇钦昊、覃汉茂、滕秋、江其柳、黄水有、陆永滕、黄佑红、赵金萍、李天元。



# 红茶茶膏加工技术规程

## 1 范围

本文件界定了红茶茶膏加工涉及的术语和定义，确立了红茶茶膏加工的程序，规定了红茶茶膏加工过程各阶段的操作指示，描述了红茶茶膏加工过程信息的追溯方法。

本文件适用于红茶茶膏的加工。

## 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 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 31608	食品安全国家标准	茶叶

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**红茶茶膏** black tea cream

以红茶为原料，经粉碎、提取、分离、浓缩、干燥等工艺加工制成的茶膏。

## 4 要求

### 4.1 茶原料

原料及辅料应符合GB 31608的规定。

### 4.2 加工场地、用水

加工用水、场地、厂区布局和加工车间等应符合GB 14881和GB 12695的规定。

### 4.3 加工条件

加工过程中的设备、用具和人员要求应符合GB 14881和GB 12695的规定。

## 5 加工工艺

### 5.1 工艺流程

红茶茶膏加工工艺流程见图1。

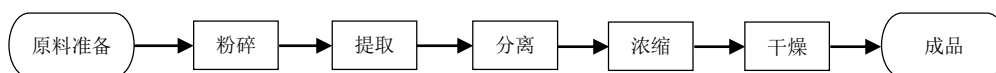


图1 红茶茶膏加工工艺流程

### 5.2 粉碎

可选用高速粉碎机、超微石磨机进行粉碎，高速粉碎机粉碎时应装40目筛子，粉碎1 min~3 min；超微石磨机转速100 r/min~145 r/min，研磨温度在20 ℃~50 ℃。

### 5.3 提取

按红茶粉末：水（g/mL）=1：10~20（g/mL）充分混匀，功率1500W~2000W，温度20℃~30℃，进行超声浸提12min~15min。

### 5.4 分离

可选用中速卧螺沉降离心机进行离心，转速在3000r/min~5000r/min；离心10min~15min，后用200目~300目纱布过滤。

### 5.5 浓缩

浓缩温度宜控制在40℃~60℃，真空度0.01Pa~0.02Pa条件下，浓缩时长20min~40min，浓缩至固形物15%~35%。

### 5.6 干燥

选用真空干燥设备进行干燥，干燥温度为40℃~60℃，干燥时间为3h~4h，干燥至含水量13%~15%，茶多酚含量应不低于10%。

## 6 档案管理

建立生产过程生产档案，记录原料采购、加工、贮存等环节信息，内容要真实完整，确保从原料采购到产品贮存所有环节都可进行有效追溯。生产档案保存2年以上。

---

中华人民共和国团体标准

**红茶茶膏加工技术规程**

T/GXAS 1311—2026

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究