

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1211—2025

## 金秀红茶加工技术规程

Technical code of practice for processing of Jinxiu black tea

2025 - 12 - 26 发布

2026 - 01 - 01 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

本文件界定了金秀红茶的术语和定义，确立了金秀红茶加工技术的程序，规定了加工条件选择以及原料选择、萎凋、揉捻、发酵、毛火、足火、精制、包装、贮存等工艺各阶段的操作指示，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 2763.1	食品安全国家标准	食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
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	
GH/T 1070	茶叶包装通则	
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

选用金秀瑶族自治县区域内的茶树优良品种及当地茶树群体种（如白牛茶、东温茶、六巷古茶等）茶树鲜叶为原料，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T/GXAS 111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。

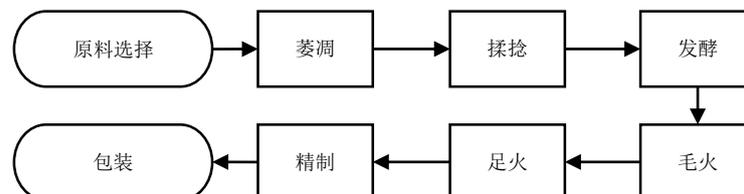


图1 加工流程图

## 5 加工操作

### 5.1 原料选择

### 5.1.1 鲜叶

5.1.1.1 选择适制红茶的茶树优良品种及当地茶树群体种茶树鲜叶，污染物限量和农药最大残留限量分别符合 GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 规定的茶树新梢的芽、叶。

5.1.1.2 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	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%
一级	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%
二级	一芽四叶初展及以上、同等嫩度的对夹叶及以上的比例应不低于90%
三级	对夹叶和单片叶

5.1.1.3 优良品种原料依据鲜叶嫩度分级，见表 2。

表2 优良品种鲜叶原料分级表

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%

### 5.1.2 加工用水

符合GB 5749的规定。

### 5.2 萎凋

根据天气情况，萎凋可采用室内自然萎凋或萎凋槽萎凋：

——萎凋槽萎凋：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，摊叶量宜为 4.5 kg/m<sup>2</sup>~5 kg/m<sup>2</sup>，摊叶厚度≤15 cm。时间 8 h~24 h，萎凋至叶含水率 58%~62%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；

——室内自然萎凋：在室温为 15℃~30℃、相对湿度为 70%~90%的条件下，将鲜叶均匀摊放在萎凋或簸盘上，摊叶厚度为 3 cm~5 cm，时间 12 h~24 h，每隔 3 h~4 h 轻翻 1 次。萎凋至叶含水率 58%~62%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

宜采用6CR-55型号揉捻机，投叶量35 kg~40 kg。按空压、轻压、中压、重压、空压程序进行，时间40 min~90 min，将茶叶揉捻至细胞破损率80%以上，成条率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

当气温≥23℃时采用自然发酵，当气温<23℃时采用发酵间发酵：

——自然发酵：温度在 26℃~30℃、湿度 90%~95%。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。时间 4 h~7 h。当芽叶及嫩茎红变，青草气消散并散发出花果香味时完成发酵；

——发酵间发酵：温度保持在 26℃~30℃、湿度 90%~95%。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。时间 3 h~6 h。当芽叶及嫩茎红变，青草气消散并散发出花果香味时完成发酵。

### 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，温度110 °C~130 °C，烘至茶条略感刺手，含水率25%~30%。初烘后摊晾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80 °C~100 °C，烘至足干，用手指捻茶条成粉末，含水量6%~8%，足火后制成金秀红茶（毛茶）。

#### 5.7 精制

按GB/T 35810的要求执行。

#### 5.8 包装、贮存

按GH/T 1070的要求包装，按T/GXAS 111的要求贮存。

### 6 档案管理

按GB/T 35810的要求执行。



中华人民共和国团体标准

**金秀红茶加工技术规程**

T/GXAS 1211—2025

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究