

湖南省农业技术规程

HNZ231-2019

夏秋红茶加工技术规程

Technical specifications for processing of summer-autumn black tea

湖南省农业农村厅制定

发布日期：2019年12月31日

夏秋红茶加工技术规程

1 范围

为规范夏秋红茶加工技术要求，制定本规程。夏秋红茶加工技术分传统加工技术和创新加工技术，创新工艺与传统工艺相比，可有效降低夏秋红茶苦涩味，提高茶叶香气，提高夏秋红茶品质。

2 要求

2.1 鲜叶

2.1.1 原料依鲜叶嫩度分特级、一级、二级共三个等级。特级是以一芽一叶鲜叶为主；一级是以一芽二叶及同等嫩度对夹叶为主；二级以一芽三叶及其同等嫩度对夹叶为主。

2.1.2 要求鲜叶新鲜、匀净、无污染、无其他非茶类夹杂物。用于同批次加工的鲜叶，其嫩度、匀度应基本一致。

2.2 鲜叶运输

应符合 GB/T 31748 的规定。

2.3 加工场地、用水

茶叶加工场地、加工用水、厂区布局等应符合 GH/T 1077 的规定。

2.4 加工条件

2.4.1 加工过程中的设备、用具和人员要求应符合 GH/T 1077 的规定。

2.4.2 加工全过程应清洁化，茶叶不能落地。

3 工艺流程

3.1 传统加工工艺流程

萎凋→揉捻→发酵→初烘→摊凉回潮→滚炒→摊凉回潮→复烘→足干（提香）→干茶。

3.2 创新加工工艺流程

萎凋→晒青→晾青→做青→再萎凋→揉捻→发酵→初烘→摊凉回潮→滚炒→摊凉回潮→复烘→足干（提香）→干茶。

4 加工技术要求

特级鲜叶原料采用传统加工工艺加工；一、二级夏秋茶鲜叶原料可以根据生产实际需要和产品要求，选用传统加工工艺或创新加工工艺。

4.1 传统加工工艺

4.1.1 萎凋

根据采用的萎凋方式不同，可分别采用槽式萎凋和室内自然萎凋，也可以采用组合方式。

4.1.1.1 槽式萎凋

将鲜叶均匀摊放在萎凋槽中，特级鲜叶摊叶厚度 2 cm~3 cm，一、二级鲜叶摊放厚度 5 cm~8 cm，摊叶时应抖散摊平，茶叶呈蓬松状态，厚薄一致。鼓风机气流温度 25℃~35℃，萎凋前期温度略高，后段温度降低 3℃~5℃，槽体前后温度保持一致。室温 25℃以上时鼓自然风。鼓风 1 h~1.5 h，停止 10 min~15 min，期间翻动叶子一次，翻叶动作要轻。下叶前 30 min 停止鼓风。萎凋时间 8 h~12 h。

4.1.1.2 室内自然萎凋

将鲜叶薄摊于萎凋室内的萎凋帘或篾盘上，厚度 2 cm~3 cm，保持厚薄一致，每隔 2 h~3 h 翻动一次，动作要轻，萎凋时间 12 h~18 h。

4.1.1.3 萎凋程度

萎凋至叶面失去光泽，叶色转为暗绿，青草气减退，叶质柔软、梗折不断，紧握成团，松手可缓慢散开，鲜叶含水率 60%~62%为宜。

4.1.2 揉捻

选用 45 型、55 型等中大型揉捻机，装叶量以自然装满揉桶为宜，揉捻时间 60 min~90 min。揉捻加压应掌握“轻—重—轻”的原则，即不加压(桶盖刚接触茶叶)揉捻 5 min~10 min，轻压(桶盖下降距离为桶高的 1/5~1/4)揉捻 12 min~15 min，中压(桶盖下降距离为桶高的 1/3)揉捻 12 min~15 min，重压(桶盖下降距离为桶高的 2/5~1/2)揉捻 10 min~15 min，中压揉捻 12 min~15 min，轻压揉捻 5 min~15 min，不加压揉捻 3 min~5 min。茶叶揉捻至成条率 90%以上，茶条紧卷，茶汁外溢，粘附于茶条表面。揉捻后及时采用解块机解块。

4.1.3 发酵

根据实际需要，可以分别采用发酵机发酵和发酵室发酵。

4.1.3.1 发酵机发酵

将揉捻叶摊放于盛叶盘内，摊叶厚度 8 cm~12 cm，厚薄均匀，不要紧压，放入发酵机发酵；发酵机温度宜在 28℃~30℃，相对湿度控制在 90%以上，每隔 30 min~45 min 通风 4 min~5 min，

HNZ231-2019

每隔 1 h~1.5 h 翻动一次，发酵时间 3 h~5 h。

4.1.3.2 发酵室发酵

将揉捻叶摊放于干净的发酵筐或篾盘内，摊叶厚度 8 cm~15 cm，厚薄均匀，不要紧压，放入发酵室发酵。发酵室温度宜在 25℃~30℃，室内相对湿度保持在 90%以上，必要时采取喷雾或洒水等增湿措施，保持室内新鲜空气流通，每隔 1 h~1.5 h 翻动一次，发酵时间 3.5 h~5 h。

4.1.3.3 发酵程度

发酵叶色泽 90%以上达到红黄色至黄红色，青草气消失，呈现清香或花果香时为适度。

4.1.4 初烘

采用自动烘干机或烘培机进行。温度控制在 110℃~120℃，摊叶厚度 2 cm~3 cm，茶叶烘至含水率 25%~30%。

4.1.5 摊凉回潮

将初烘的茶叶及时薄摊在竹垫、篾盘或者专用摊凉设备上摊凉，待茶叶降至室温、散发水汽。摊叶厚度 5 cm~10 cm，时间约 30 min。

4.1.6 滚炒

采用瓶式炒干机进行，筒壁温度 180℃~200℃时投茶，滚炒过程筒壁温度 120℃~130℃，时间 15 min~20 min。茶叶滚炒至含水率 20%~25%，条索收紧，有较强刺手感为适度。

4.1.7 摊凉回潮

将茶叶均匀摊开，冷却至室温后继续摊凉回潮 50 min~60 min。

4.1.8 复烘

采用连续烘干机进行，温度控制在 100℃~110℃，摊叶厚度 2 cm~3 cm，时间 10 min~12 min，茶叶烘至含水率 10%~15%。三级茶叶鲜叶原料直接烘至足干，含水率 4%~6%。

4.1.9 足干（提香）

除三级茶叶鲜叶原料外，其它等级可采用提香机进行足干。温度控制在 100℃~105℃，摊叶厚度 2 cm~3 cm，时间 60 min。足干至含水率 4%~6%，用手指捻茶条即成粉末为适度。足干后冷却至室温。按 GB 7718 要求进行包装。

4.2 创新加工工艺

一级、二级夏秋茶原料可采用创新工艺加工。

4.2.1 初萎凋

根据采用的萎凋方式不同，可分为槽式萎凋和室内自然萎凋。

4.2.1.1 槽式萎凋

同 4.1.1.1，萎凋时间 1 h~2 h。

4.2.1.2 室内自然萎凋

同 4.1.1.2，萎凋时间 3 h~4 h。

4.2.1.3 萎凋程度

萎凋至鲜叶含水率 70%~72%为宜。

4.2.2 晒青

在光照强度较弱的时候进行。将鲜叶直接薄摊在晒青场所的竹席、晒青布及其他器具上，摊叶厚度 2 cm~4 cm，晒 20 min~30 min，中间翻拌 1 次~2 次，鲜叶青草气减退，清香初显为晒青适度。

4.2.3 晾青

将晒青后的鲜叶及时至于室内阴凉处薄摊 40 min~60 min。

4.2.4 做青

4.2.4.1 做青工序分为摇青和静置两个过程，摇青和静置交替进行。

4.2.4.2 摇青采用调速摇青机进行，装叶量为筒容积 35%~40%，按摇青、静置的顺序摇青 3 次~4 次，做青间温度 20℃~25℃，相对湿度 70%~80%。做青参数见表 1。

表 1 做青参数

名称	第一次	第二次	第三次	第四次
转速(r/min)	2~3	6~8	6~8	6~8
摇青时间(min)	2~3	5~8	8~10	12~15
静置时间(min)	50~60	50~60	50~60	50~60

4.2.4.3 程度以做青叶花香显露，叶片主脉透明，叶色变黄绿，叶缘黄红色，叶缘略背卷为适度。

4.2.5 再萎凋

将做青叶均匀薄摊在摊青槽或蔑盘上，萎凋至鲜叶含水率 60%~62%为宜。

HNZ231-2019

4.2.6 揉捻

同 4.1.2。

4.2.7 发酵

同 4.1.3。

4.2.8 初烘

同 4.1.4。

4.2.9 摊凉回潮

同 4.1.5。

4.2.10 滚炒

同 4.1.6。

4.2.11 摊凉回潮

同 4.1.7。

4.2.12 复烘

同 4.1.8。

4.2.13 足干（提香）

同 4.1.9。

5 质量管理

5.1 企业应制定质量管理手册并实施质量控制措施，关键工艺应有作业指导书，并记录执行情况。

5.2 鲜叶原料、在制品应按批次经检验符合要求后方可进入下一生产工序，加工各关键控制点应有相关记录，建立原料采购、加工、入库、出库的完整档案记录，记录应保留三年。

5.3 加工过程的卫生管理、质量安全应符合 GB 14881 的规定，加工过程不能添加任何非茶类物质。

5.4 企业应按产品标准的规定对出厂的产品逐批进行检验，应有相应的检验原始记录，记录应保留三年。

5.5 产品污染物限量应符合 GB 2762，产品农药最大残留限量应符合 GB 2763 的要求。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

毛茶和在制品应有标签，标签应包含产地、加工日期、等级、数量等内容。成品标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕123 号令的规定，运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装应符合 GH/T 1070 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、干净、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。不得与其他物品混装、混运。

6.4 贮存

贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

7 术语与定义

GH/T1124 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

7.1

夏秋红茶 Summer-autumn black tea

以茶树夏秋鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺加工成的红茶。

8 引用参考资料

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

HNZ231-2019

GH/T 1124 茶叶加工术语

国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定(国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第 123 号)

编写单位：湖南农业大学、湖南省茶叶研究所。

主要编写人员：肖力争、黎娜、李照莹、包小村、田娜、文海涛、林海燕。
