

ICS 67.140.10

X 55

T/WHTD

湖南省大湘西茶产业发展促进会团体标准

T / WHTD 010—2018

潇湘茶 潇湘红加工技术规程

**Technical Specification for Xiaoxiang Black Tea of
Xiaoxiang Tea processing**

2018-04-13 发布

2018-04-15 实施

湖南省大湘西茶产业发展促进会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 加工工艺	2
6 质量管理	4
附录 A（资料性附录） 潇湘红加工设备及辅助工具目录	5
附录 B（资料性附录） 鲜叶收购记录表	6
附录 C（资料性附录） 加工记录表	7

前 言

本标准按 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由湖南省大湘西茶产业发展促进会提出并归口。

本标准起草单位：湖南省茶叶研究所、湖南省大湘西茶产业发展促进会。

本标准主要起草人：周浩、黄静、谢念祠、包小村、尹钟、谭月萍、段一凡。

潇湘茶 潇湘红加工技术规程

1 范围

本标准规定了潇湘茶潇湘红的基本要求、加工工艺、质量管理。

本标准适用于大湘西地区包括湘西州、张家界、怀化、邵阳、娄底 5 市州所辖的 42 个县市区以及武陵山片区的安化、石门、桃源 3 县共 45 个县市区内使用“潇湘”商标的条形红茶的加工生产。

2 规范性引用文件

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(包括所有的修订单)适用于本文件。

- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- SB/T 10034 茶叶加工技术术语

3 术语和定义

SB/T 10034 所界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

潇湘红 Xiaoxiang Black Tea

以大湘西地区包括湘西州、张家界、怀化、邵阳、娄底 5 市州所辖的 42 个县市区以及武陵山片区的安化、石门、桃源 3 县共 45 个县市区范围内的适制红茶品种优质茶树鲜叶为原料,按潇湘红加工技术规程的要求加工而成,具有大湘西地区红茶特定品质特征的条形红茶。

4 基本要求

4.1 加工条件

4.1.1 生产场所要求应符合 GB 14881 的规定。

4.1.2 加工场所应选择地势干燥,水源清洁、充足,日照充分的地方,远离排放“三废”的工业企业,周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源,所处大气环境不低于 GB 3095 中规定的三级标准要求。

4.1.3 水质符合国家生活饮用水的标准,茶叶加工用水应达到 GB 5749 的要求。

4.1.4 加工车间应通风、通气良好。灰尘较大的车间或作业区域,宜安装换气风扇或除尘设备。干燥车间或作业区域,宜安装足够能力的排湿、排气设备。

4.1.5 加工车间地面应坚固、平整、光洁、不起灰。

4.1.6 其他符合 GB/T 32744 的规定。

4.2 加工设备

4.2.1 加工设备和用具应用无毒、无异味、不污染茶叶的材料制成。

4.2.2 加工设备和用具在每次使用前后，必须清洁干净，不得有残留茶叶等物质。用于清洗与产品接触的设备用具的清洗用水符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 使用的加工设备见附录 A。

4.2.4 其他符合 GB/T 32744 的规定。

4.3 加工人员

4.3.1 人员上岗前应经过生产培训，掌握加工技术和操作技能。

4.3.2 人员应保持个人卫生，进入工作场地应洗手、更衣、换鞋、带帽，离开车间应换下工作衣、鞋和帽，存放在更衣室内。

4.3.3 加工、包装场所不能吸烟和随地吐痰，不能在加工和包装场地用餐和进食食品。

4.3.4 其他符合 GB/T 32744 的规定。

4.4 鲜叶处理

4.4.1 采摘时不用指甲掐断茶叶。

4.4.2 鲜叶及时送到茶叶初制厂，并按不同品种的鲜叶分开、雨水叶和晴天叶分开、不同级别的鲜叶分开、上午叶和下午叶分开的原则及时摊放。

4.4.3 雨水叶、露水叶经萎凋槽吹干后适当薄摊。

4.4.4 其他符合 GB/T 31748 的规定。

5 加工工艺

5.1 工艺流程

5.1.1 以单芽、一芽一叶初展、一芽一叶及一芽二叶初展为主的鲜叶原料的加工工艺流程：

萎凋—揉捻—解块—发酵—初烘—摊凉—（做形、提毫）—足干

5.1.2 以一芽二叶及同等嫩度的对夹叶和以一芽三叶及同等嫩度的对夹叶为主的鲜叶原料的加工工艺流程：

萎凋—揉捻—解块—发酵—干燥

5.2 加工技术要求

5.2.1 以单芽、一芽一叶初展、一芽一叶及一芽二叶初展为主的鲜叶原料的加工技术要求。

5.2.1.1 萎凋

应符合表 1 的要求。

表 1 萎凋

萎凋方式	设备	时间	方法	萎凋程度
室内萎凋	篾盘 空调	(8~18) h	厚度2cm, 中途轻翻(2~3)次, 低温阴雨, 空气潮湿时开启空调, 空调温度控制在(28~32)℃。	叶面失去光泽, 叶色暗绿, 叶质柔软, 折梗不断, 紧握成团, 松手可缓慢松散, 青草气减退, 有清香, 含水率 62%左右。
萎凋槽萎凋	萎凋槽	(8~16) h	鲜叶厚度为(3~5)cm, 保持厚薄一致; 鼓风(0.5~1)h左右停止(1~2)h, 鼓风停止时轻翻一次, 避免损坏叶片; 春茶鼓热风时温度控制在(35~38)℃, 随着萎凋进展, 逐渐降低温度, 在下叶前30min停止鼓热风, 改为鼓冷风。夏秋茶鲜叶只鼓自然风。	
日光萎凋	篾盘	0.5h	晴天的10点之前或15点之后在晒场进行, 将鲜叶薄摊在篾盘, 中途轻翻1次。	

5.2.1.2 揉捻

选用 40 型或 45 型等揉捻机, 装叶量以自然装满揉筒为宜。揉捻时间 (60~90) min, 揉捻加压应掌握轻、重、轻的原则。不加压揉捻 (10~15) min, 轻压揉捻 (20~30) min, 中压揉捻 (25~35) min, 最后松压揉捻 (5~10) min, 加压和松压都宜逐步增减。揉捻适宜程度为细胞组织破损率 80%以上, 紧卷成条, 茶汁溢出, 有浓烈青草气, 局部叶变红。

5.2.1.3 解块

采用解块机解块。

5.2.1.4 发酵

在发酵室或发酵机中进行, 发酵叶厚度 (8~10) cm, 叶温控制在 (22~32) ℃, 相对湿度保持在 90%以上, 保持发酵场所空气新鲜、流通。春茶发酵时间 (3~8) h。夏秋季发酵时间视发酵程度而定, 为 (2.5~5) h。发酵叶色泽介于黄红与橙红之间, 叶脉泛红, 青草气消失, 发出花果香时为适度。实际生产中, 发酵程度宜轻不宜重。

5.2.1.5 初烘

采用自动链板式烘干机或五斗烘干机进行。温度控制在 (110~130) ℃, 摊叶厚度 2cm 左右, 时间 (5~8) min, 茶坯不粘手, 略有刺手感, 手握成团, 松开即散, 含水量 40%左右即为适度。

5.2.1.6 摊凉

将初烘的茶叶及时均匀薄摊在篾盘或摊凉平台等设备中, 厚度(2~3)cm, 时间(30~60)min。

5.2.1.7 做形

采用五斗烘干机做形, 温度控制在 (80~90) ℃。投入茶坯, 翻炒, 当茶条受热变软时开始做形。双手抓茶, 向同一个方向顺时针搓揉, 边紧边抖散茶条, 时间一般 5min。

5.2.1.8 提毫

五斗烘干机温度控制在(90~100)℃,双手抓茶,使茶与茶之间相互摩擦,茶从手心之间落下,时间(30~60)s,待金毫充分显露时下机摊凉。

5.2.1.9 足干

分为采用五斗烘干机或提香机等设备足干。

(1) 使用五斗烘干机足干,一般分两次干燥,其中第一次温度控制在(80~90)℃,第二次温度控制在(70~80)℃,中间摊凉20min,厚度2cm左右。

(2) 使用提香机足干,温度控制在(70~80)℃,时间(30~40)min,其他按设备操作要求进行。

足干程度以折梗即断、手捏茶条成粉末、含水量在6%以下为适度,下机摊凉至室温,归堆包装后储藏。

5.2.2 以一芽二叶及同等嫩度鲜叶原料和以一芽三叶及同等嫩度为主的鲜叶原料的加工技术要求。

5.2.2.1 萎凋

同5.2.1.1。

5.2.2.2 揉捻

选用45型、55型或65型揉捻机,揉捻时间为(75~95)min左右,不加压揉(10~15)min,轻压(25~30)min,中压揉捻(30~40)min,最后松压揉捻10min,揉捻细胞组织破损率达到80%以上。

5.2.2.3 解块

采用解块机解块。

5.2.2.4 发酵

同5.2.1.4。

5.2.2.5 干燥

分初干和足干。

初干同5.2.1.5,烘至茶坯含水量(20~22)%。足干同5.2.1.9。

6 质量管理

6.1 建立具有可追溯性的质量安全管理体系。

6.2 茶鲜叶原料和制品应按批次检验,并做好检验和加工记录,记录表格见附录B、附录C。

附录 A
(资料性附录)
潇湘红加工设备及辅助工具目录

编号	工序	设备	型号	参 数	用 途
1		鲜叶分级机	6CFJ-70	(150~200) kg/h	鲜叶采摘不标准时使用,提高名优茶鲜叶等级质量
2	萎凋	萎凋槽	—	—	鲜叶萎凋、鲜叶表面水处理
		篾盘	—	—	用于加工要求较高的茶叶生产的鲜叶萎凋
		空调	柜式	(25~30) °C	调控过低或过高的环境温度
3	揉捻	揉捻机	6CR-40	(22~35) kg/h	破裂鲜叶细胞组织,促进发酵
			6CR-45	(30~40) kg/h	
			6CR-55	(40~80) kg/h	
			6CR-65	(80~180)kg/h	
4	发酵	发酵室	—	—	控制茶叶发酵的环境温度、湿度、氧气,根据生产量选择使用
		发酵机	6CFHJ-5B	160kg/次	
			6CFHJ-10B	320kg/次	
5	解块	解块机	6CJ-40	(400~500) kg/h	打散揉捻所产生的茶团
6	干燥	自动链板式烘干机	6CH-10	(40~60) kg/h	失水干燥
			6CH-6.0	(30~40)kg/h	
		五斗烘干机	6CH-941	(12~15) kg/h	失水干燥、做形
		提香机	6CTH-2.0	(5~9) kg/次	发挥茶叶香气
			6CTH-6.0	16 kg/次	
7	辅助	摊凉平台	—	—	冷却干燥后的茶叶
		振动输送机	—	—	运输和冷却茶叶
		红外线测温仪	—	(-30~500) °C	测定制茶中茶叶和设备的温度
		温湿度计	—	(-50~70) °C (15%~95%) RH	测定制茶中的环境温度和湿度
		水分测定仪	—	(-30~50) °C (0~95%) RH	测定制茶中茶叶的含水量

附录 B
(资料性附录)
鲜叶收购记录表

鲜叶收购						备注
日期	产地 (种植户)	品种	等级	重量/kg	收购人	

附录 C
 (资料性附录)
 加工记录表

加 工												备注
日期	鲜叶批次号	鲜叶等级	鲜叶重量/kg	萎凋记录	揉捻记录	发酵记录	干燥记录	成品茶等级	成品茶重量/kg	工艺说明	质量检测说明	