

T/ZPCY

团 体 标 准

T/ZPCY 004—2021

昭平红红螺茶加工技术规程

Technical regulations for processing of Zhaoping hongluo tea

2022-7-18 发布

2022-8-1 实施

昭平县茶叶协会 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 基本加工条件 | 1 |
| 4.1 加工场所基本条件 | 1 |
| 4.2 加工过程卫生要求 | 1 |
| 4.3 加工人员 | 2 |
| 4.4 加工设备 | 2 |
| 5 原料（鲜叶）要求 | 2 |
| 5.1 基本要求 | 2 |
| 5.2 分级要求 | 2 |
| 5.3 鲜叶装运 | 2 |
| 6 加工工艺 | 2 |
| 6.1 工艺流程 | 2 |
| 6.2 工艺要求 | 2 |
| 7 质量管理 | 4 |
| 8 标志、标签、包装、运输和贮存 | 4 |
| 8.1 标志、标签 | 4 |
| 8.2 包装 | 4 |
| 8.3 运输 | 4 |
| 8.4 贮存 | 4 |
| （规范性附录）附录 A 昭平红红螺茶感官品质标准 | 5 |

前 言

本文件按照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这些专利的责任。

本文件由广西昭平县将军峰农业科技有限公司提出。

本文件由昭平县茶叶协会归口。

本文件起草单位：广西将军峰茶业集团有限公司、广西贺源科技发展有限责任公司、贺州学院、广西昭平县将军峰农业科技有限公司、昭平县茶叶协会、昭平县茶叶办公室、昭平县市场监督管理局、昭平县农业农村局、广西昭平县将军峰生态农业有限公司、昭平县永辉茶业有限公司、昭平县韵茗茶业有限公司、昭平县昭平镇仙峰茶厂、昭平县昭平镇裕鑫源茶厂。

本文件主要起草人：江其柳、滕秋、刘美镇、郭壮心、龚明寿、苏辉兰、殷佳雅、梁明华、汤泉、邱剑平、黄林光、吴肃清、姚恩琪、冯彩丽、黄尘、卢发辉、张辉、陆开有、蔡和、唐宗军、严小平、叶密、周紫薇、梁勇、莫远军、叶统双。

昭平红红螺茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了昭平红红螺茶加工的术语和定义、基本加工条件、原料(鲜叶)要求、加工设备、加工工艺、质量管理、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于昭平茶地理标志地域保护范围内生产的,以适制昭平红红茶的茶树品种鲜叶为原料,按照萎凋、揉捻、解块筛分、发酵、做形、毛火、分级、足火、拼配、装袋等连续工艺加工而成,外形卷曲呈螺形的红螺茶。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 13738.2 红茶 第2部分:工夫红茶

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

GH/T 1124 茶叶加工术语

DB 45 /T 2025 地理标志产品 昭平茶种植技术规程

T/ZPCY 002 昭平红红茶加工技术规程

定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令)

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〕123号)

3 术语和定义

GH/T 1124和DB45 /T 2025界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

昭平红红螺茶

以昭平茶地理标志地域保护范围内生长的中、小叶种茶树鲜叶为原料,按照萎凋、揉捻、解块筛分、发酵、做形、毛火、分级、足火、拼配、装袋等连续工艺加工而成,外形卷曲呈螺形的红茶。

4 基本加工条件

4.1 加工场所基本条件

应符合GB 14881的要求。

4.2 加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB/T 32744的要求。

4.3 加工人员

应符合GB 14881的要求。

4.4 加工设备

设备包括萎凋槽、加热机、抽湿机、揉捻机、解块分筛机、瓶炒锅、烘干机、风选机、色选机、提香机等，应符合GB 14881的要求。

5 原料（鲜叶）要求

5.1 基本要求

2月下旬~10月下旬采摘，每批采摘的茶树鲜叶应符合GB/T 31748的要求。

5.2 分级要求

依据原料鲜叶嫩度分三级，鲜叶分级指标应符合表1的要求。

表1 鲜叶质量分级

| 等级 | 原料要求 |
|----|-----------------------------------|
| 特级 | 一芽一叶初展比例不低于85%，叶梗长度约0.2 cm~0.3 cm |
| 一级 | 一芽一叶比例不低于85%，叶梗长度约0.3 cm~0.5 cm |
| 二级 | 一芽二叶比例不低于85%，叶梗长度约0.5 cm~1.0 cm |

5.3 鲜叶装运

应符合GB/T 31748的要求。

6 加工工艺

6.1 工艺流程

萎凋 → 揉捻 → 解块筛分 → 发酵、做形 → 毛火 → 分级 → 足火 → 拼配 → 装袋 → 成品茶

6.2 工艺要求

6.2.1 萎凋

6.2.1.1 萎凋工艺参数

采用自然萎凋或萎凋槽萎凋等方式，具体工艺参数如表2所示。

表2 不同萎凋方式的工艺参数

| 参数 | 萎凋方式 | |
|-------|--|---|
| | 萎凋槽萎凋 | 自然萎凋 |
| 温湿度条件 | 鼓风机气流温度 25 °C~35 °C，槽体前后温度一致，采用“先高后低”的温度调控，下叶前 5 min~10 min 停止鼓热风，改为鼓自然风 | 环境温度 18 °C~28 °C，相对湿度 60%~70% |
| 摊叶厚度 | 15 cm~20 cm，嫩叶薄摊、老叶厚摊，雨水叶和露水叶薄摊，摊叶时要抖 | 2 cm~3 cm，嫩叶薄摊、老叶厚摊，雨水叶和露水叶薄摊，摊叶时要抖散摊平， |

| | | |
|------|---|----------------------------------|
| | 散摊平，呈蓬松状态，保持厚薄一致 | 呈蓬松状态，保持厚薄一致 |
| 风量 | 一般为 15000 m ³ /b~20000 m ³ /b 风量大小根据叶层厚薄和叶质柔软程度适当调节 | |
| 翻拌 | 鼓风 1 h 后停止 10 min，进行翻抖，翻抖动作要轻、缓。翻料时要上层翻到下层，槽前翻到槽后，并抖松、摊匀，避免损伤芽叶，按上述操作重复 2-3 次 | 每隔 2 h~3 h 翻抖 1 次，翻抖动作要轻、缓、尽量少翻抖 |
| 全程时间 | 8 h~12 h | 春季 14 h~16 h，夏秋季 12 h~14 h |

6.2.1.2 萎凋程度

萎凋至叶片含水率 60%~64%为宜。其感官特征为：叶面失去光泽，叶色转为暗绿、青草气减退，透发清香，叶形皱缩、叶质柔软、折梗不断、紧握成团，松手可缓慢松散为适度。

6.2.2 揉捻

6.2.2.1 揉捻方法

采用揉捻机进行揉捻，投叶量以在茶叶自然装满揉桶为适度。揉捻加工按照轻、重、轻的原则，嫩叶轻压短揉，老叶重压长揉。揉捻时间与加压方式应符合表 3 的要求。

表 3 揉捻时间加压方式

| 原料级别 | 加压程度及揉捻时间 | | | | 空揉 (min) | 全程时间 (min) |
|------|--------------------|-------------------------------|---------------------------|-------------------------------|----------|------------|
| | 空揉 (盖刚接触在制品) (min) | 轻压 (桶盖下降距离为桶高的 1/5~1/4) (min) | 中压 (桶盖下降距离为桶高的 1/3) (min) | 重压 (桶盖下降距离为桶高的 2/5~1/2) (min) | | |
| 特级原料 | 5~10 | 15~20 | 15~20 | 5~10 | 5~10 | 45~70 |
| 一级原料 | | | 15~20 | 10~15 | | 50~75 |
| 二级原料 | | | 20~25 | 15~20 | | 60~85 |

6.2.2.2 揉捻程度

以茶条紧卷、茶汁充分外溢、粘附于茶条表面，手握成团，稍微用力即有茶汁从指缝挤出，用拇指和食指沾茶汁有粘手感和牵连现象。叶片已紧卷成条，叶片成条率≥90%。

6.2.3 解块筛分

揉捻后的茶叶用解块分筛机进行筛分，筛底茶直接进行发酵和做形，筛面茶继续复揉，复揉方法按 6.2.2 操作。

6.2.4 发酵、做形

采用瓶炒锅进行，每锅投揉捻叶量 50 kg~60 kg，锅温 90 °C~120 °C，叶温 50 °C~60 °C，投叶后，瓶炒锅连续滚炒 10 min~15 min 后启动抽风，让揉捻叶在锅内高温高湿环境下快速发酵并边发酵边成形，时间 2h-3h。至叶色变为红褐色，青草气消失，呈现甜香或花果香，茶条卷曲成螺形，含水率 15%~20%。

6.2.5 毛火

毛火采用连续烘干机进行干燥。温度控制在 90 °C~100 °C，摊叶厚度 2 cm~3 cm，时间 20 min~30 min。

6.2.6 分级

6.2.6.1 采用色选机或风选机等设备去除筋梗、黄片、碎末。

6.2.7 足火

采用烘干机，温度控制在110℃~130℃，时间20 min~30 min，足干至含水率≤6%。

6.2.8 拼配

按照昭平红红螺茶各等级的品质要求，内外品质兼顾，以嫩度、色泽、形态为主进行匀堆拼配。

6.2.9 装袋

及时进行包装，防止吸水回潮，并做好标签。

7 质量管理

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。

企业应建立昭平红红螺茶感官品质标准，见附录A。

鲜叶原料、在制品应按批次经检查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，各记录应保留三年。

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。

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

企业应建立污染限量控制与管理制度的。

企业应建立农药残留限量控制与管理制度的。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

毛茶和半成品应有标签，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。

8.2 包装

产品包装应符合 GB 7718 和 GH/T 1070 的规定。

8.3 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。

8.4 贮存

毛茶、半成品、成品茶应分别存放，贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

(规范性附录)
附录 A 昭平红红螺茶感官品质标准

| 级别 | 外形 | 内质 | | | |
|----|------------------|--------|-----|------|-----------|
| | | 香气 | 汤色 | 滋味 | 叶底 |
| 特级 | 细紧卷曲如螺、多锋苗、显金毫乌润 | 花果香或甜香 | 红明亮 | 甘醇回甜 | 细嫩、显芽、叶红褐 |
| 一级 | 尚细紧卷曲、多锋苗、乌润 | 花果香或甜香 | 红明亮 | 甘醇 | 细嫩、叶红褐 |
| 二级 | 较细紧卷曲、有锋苗、乌润 | 花果香或甜香 | 尚明亮 | 醇厚 | 尚嫩、叶暗褐 |