

DB5117

四川省（达州市）地方标准

DB5117/TXX~2024

工夫红茶加工技术规程（征求意见稿）

Technical specifications for processing Congou black tea

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

达州市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020《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。

本文件由达州市农业科学研究院提出，达州市农业农村局归口。

本文件起草单位：达州市农业科学研究院、达州市茶果站、四川巴晓白茶业有限公司、四川云鼎雪玉农业开发有限责任公司、四川巴山雀舌名茶实业有限公司、万源市蜀韵生态农业开发有限公司、万源市金泉茗茶有限责任公司。

本文件主要起草人：黄涛、冯林、彭莞云、马倩倩、卫云丽、李本姣、谢正伟、李世银、卫平、王伦、胡运海、廖芮。

工夫红茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了工夫红茶的术语和定义、加工要求、初制、精制、贮存。
本文件适用于以达州市内茶树鲜叶为原料加工工夫红茶。

2 规范性引用文件

下列文件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 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 30375 茶叶贮存
GH/T 1077 茶叶加工技术规程
DB51/T 2481 茶树栽培技术规程
DB51/T 2482 茶叶鲜叶采摘技术规程
DB51/T 878-2022 精制川茶 川红工夫红茶加工工艺技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 工夫红茶 gongou black tea

采用达州市内巴山青茶和大竹白茶的茶树幼嫩新梢芽叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺加工而成，具有特定品质特征的条形红茶。

4 加工要求

4.1 鲜叶原料

4.1.1 鲜叶采摘要求

芽叶完整，新鲜匀净，不带蒂，不含鳞片、鱼叶，无劣变或异味，无夹杂物。用于同批次加工的鲜叶，其嫩度、匀度、新鲜度应基本一致。鲜叶原料应符合 DB51/T 2481 的规定。

4.1.2 鲜叶运输、质量管控

4.1.2.1 茶叶采摘后应注意保鲜、并及时运输到加工厂，茶叶运输应符合 DB51/T 2482 的规定。

4.1.2.2 鲜叶进厂应及时验收，分级管理。不同品种、不同嫩度的鲜叶、上午采与下午采的鲜叶、晴天与雨（露）水的鲜叶分别摊放。

4.2 加工条件

4.2.1 加工厂

茶叶加工厂所处的大气环境符合 GB 3095 中规定的二级标准要求。厂区布局和加工车间等应符合 GH 1077 的规定。

4.2.2 加工机具

应符合 GH/T 1077 的规定。

4.2.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5 初制

5.1. 工艺流程

萎凋→揉捻→解块→发酵→初干→摊凉→足干→提香。

5.2 技术要求

5.2.1 萎凋

5.2.1.2 室内自然萎凋

萎凋室应清洁卫生、空气流通，温度应在 20℃~30℃之间，相对湿度 60%~70%，应嫩叶薄摊，时间以 12 h~20 h 为宜。遇低温阴雨、空气潮湿天气，应采取增温除湿方式。

5.2.1.2 萎凋槽萎凋

摊叶厚度 8 cm~12 cm，热风温度控制在 30℃~35℃，萎凋时间控制在 6h~10h 之间。每隔 1h 停止鼓风 10~20min 并翻拌一次。湿叶先吹冷风，等表面水分吹干后再加温。夏季气温高，空气温度>35℃时，只鼓风不加温。

5.2.1.2 萎凋程度

春茶及嫩叶萎凋程度应重，夏秋茶及老叶应轻，萎凋叶含水率控制在 55%~65%。感官判定萎凋适度应为：叶面失去光泽，叶色暗绿，青草气消失并有清香，叶形萎缩，叶质柔软，折梗不断，手捏柔软，紧握成团，松手可缓慢弹散。

5.2.2 揉捻

采用揉捻机揉捻，投叶量按揉桶直径大小和萎凋情况来决定，装叶时嫩叶应避免按压，老叶可适当按压，装叶量以低于揉筒平面 1cm~2cm 为宜。揉捻时间以 55min~110min 为宜，大揉捻机型用时可短些。揉捻加压按照轻、重、轻的原则，空压揉 10min~20min，轻压揉 10min~20min，中压揉 10min~20min，重压揉 15min~25min，中压揉 5min~15min，最后松压揉 5min~10min 为宜。嫩叶轻压短揉，老叶重压长揉，揉捻叶成条率在 90%以上。揉捻叶紧卷成条，茶汁充分揉出而不流失，揉捻叶局部泛红为揉捻适度。

5.2.3 解块

人工或解块机解散揉捻叶中的团块。

5.2.4 发酵

5.2.4.1 自然发酵

将揉捻叶放入发酵筐内，放置在清洁卫生、通风、无异味、避光处自然发酵，发酵期间翻拌 1~2 次。

5.2.4.2 设施发酵

设施发酵有发酵机、发酵室等，发酵环境温度应以 24℃~30℃为宜，叶温在 26℃~31℃为宜，相对湿度 95%以上。嫩叶或小叶、气温高宜薄摊，老叶或大叶、气温低宜厚摊。摊叶厚度 6cm~12cm，摊叶厚薄要均匀，不要紧压，以保持良好通气性。发酵时间 3h~5h，夏秋茶时间宜短，春茶时间稍长。

5.2.4.3 发酵程度

发酵程度按照“宁轻务重”原则。80%的发酵叶色变成红黄色，叶脉及汁液泛红，青草气消失，发出花果香时为发酵适度。

5.2.5 初干

烘干机干燥，摊叶厚度 1cm~2cm，机温 100℃~120℃，时间 10min~15min，烘至含水率在 20%~25%，条索收紧，有刺手感，手捏茶条成碎片，梗折不断为适度。

5.2.6 摊凉

初干后的茶叶及时摊凉，厚度 8cm~10cm，时间 30min~80min。

5.2.7 足干

摊叶厚度 2cm~3cm，机温 85℃~95℃，时间 15min~20min，手捏茶条成粉末为适度，含水率在 8%以下。

5.2.8 提香

采用提香机，摊叶厚度 3cm~5cm，机温 70℃~85℃，时间 50min~80min，至含水率在 6%以下，防止高火至糊、焦。

6 精制

按 DB51/T 878-2022 标准中精制技术要求进行。

7 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

