# T/YCCY

# 宜 昌 市 茶 产 业 协 会 团 体 标 准

T/YCCY 002—2019

全国团体标准信息平台

# 宜昌宜红加工技术规程

Technological regulations for Yichang Black tea processing

全国团体标准信息平台

2019-05-30 发布　　2019-06-01 实施

宜昌市茶产业协会　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 鲜叶要求 ..... 2
4.1 适制茶树品种 ..... 2
4.2 鲜叶采摘 ..... 2
4.3 等级划分 ..... 2
5 加工条件 ..... 3
5.1 基本要求 ..... 3
5.2 加工场地、用水 ..... 3
5.3 设备、人员 ..... 3
6 加工工艺 ..... 3
6.1 基本要求 ..... 3
6.2 工艺流程 ..... 3
7 质量管理 ..... 4
8　标志、标签、标识、包装、运输、储存 ..... 4
8.1　标志、标签、标识 ..... 5
8.2　包装 ..... 5
8.3　运输 ..... 5
8.4　贮存 ..... 5
**附录 A**　（资料性附录）　生产记录表 ..... 6

全国团体标准信息平台

# 前　言

本标准按照GB/T　1.1-2009《标准化工作导则　第一部分：标准的结构和编写》所给出的规则起草。

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。

本标准由宜昌市茶产业协会提出并归口。

本标准起草单位：宜昌市农业科学研究院、中国农业科学院茶叶研究所、五峰土家族自治县茶叶局、三峡食品药品检验检测中心、宜昌市信息与标准化所、湖北采花茶业有限公司、萧氏茶业集团有限公司、湖北宜红茶业有限公司、鑫鼎生物科技有限公司、湖北邓村绿茶集团有限公司、五峰武陵山茶业股份有限公司、宜都市安明有机富锌茶业有限公司、湖北长盛川青砖茶研究所。

本标准主要起草人：王友海、邓余良、仇方方、郝晴晴、徐小云、周　颖、邬运辉、张文胜、胥京宜、肖　勇、罗　华、何建刚、卢梦玲、付本鑫、王诗告、刘长桥、马　驰、胡安明、鄢华捷、谌丹丹、黄声东、彭慧雯、郭晓园、黄聃聃、吕志藻。

全国团体标准信息平台

# 宜昌宜红加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了宜昌宜红的术语和定义、鲜叶要求、加工条件、加工工艺、质量管理、标志、标签、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于符合T/YCCY 001-2019 宜昌宜红定义的宜昌宜红的生产加工。

## 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，仅所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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 30375 茶叶贮存
GH/T 1070 茶叶包装通则
GH/T 1071 茶叶贮存通则
GH/T 1077 茶叶加工技术规程
JB/T 10808 茶叶加工成套设备
T/YCCY 001-2019 宜昌宜红

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

**宜昌宜红** Yichang Black Tea

以宜昌境内生态环境良好地区的茶树[*Camellia sinensis*(L.)o.Kuntze.]嫩梢芽叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺加工而成的具有特定品质的工夫红茶。

3.2

**萎凋** withering

控制鲜叶原料正常、均匀失水，细胞液浓缩，促进内含成分变化的过程。

3.3

**揉捻**　　rolling

卷紧萎凋叶，缩小体积，破坏叶细胞，加速多酚类化合物酶促氧化的过程。

3.4

**发酵**　　fermentation

以茶叶中多酚类化合物酶促氧化为核心的一系列化学变化过程。

3.5

**干燥**　　drying

高温迅速制止酶促氧化，固定茶叶品质及外形，干燥茶叶，发展茶香的过程。

3.6

**精制**　　refine　processing

采用专用机械和技术，经筛分（整形）、切细、风选、拣剔、拼配、匀堆、补火、成箱包装等工艺，对毛茶进行整理加工，使之达到产品品质规格要求的过程。

## 4　鲜叶要求

### 4.1　适制茶树品种

推荐选用宜昌大叶种、宜红早（鄂茶4号）、金观音、五峰212、鄂茶7号、本地群体种等茶树优良品种。

### 4.2　鲜叶采摘

适时按标准分批采摘，采用透气、清洁的器具盛装鲜叶。采摘时间必须符合相关农药安全间隔期要求。

### 4.3　等级划分

鲜叶运送必须及时，运输中严防挤压、损伤、发热、曝晒、雨淋。鲜叶进厂后按标准严格验收分级，分级要求见表1。其中，宜昌宜红名优茶鲜叶达到特级、一级要求；宜昌宜红工夫茶鲜叶达到二级~六级要求。

全国团体标准信息平台

**表1　各级宜昌宜红鲜叶组成**

| 鲜叶级别 | 鲜叶标准 |
|---|---|
| 特级 | 纯芽（长短、大小、色泽一致）85%以上，其它为一芽一叶初展 |
| 一级 | 一芽一叶85%以上，一芽二叶初展15%以内 |
| 二级 | 一芽二叶、一芽三叶初展为主 |
| 三级 | 一芽二叶、三叶为主、含少量对夹叶 |
| 四级 | 一芽三叶、四叶为主；含对夹叶及同等级机采叶 |

表1（续）各级宜昌宜红鲜叶组成

| 鲜叶级别 | 鲜叶标准 |
| --- | --- |
| 五级 | 一芽三、四叶为主；含对夹叶、单片叶和少量茎梗等（含同等级机采叶） |
| 六级 | 一芽三、四叶及以下鲜叶；含单片叶、含少量茎梗及同等级机采叶 |

## 5 加工条件

### 5.1 基本要求

建立专用鲜叶处理区域，做到鲜叶入厂到出厂全程不落地。

### 5.2 加工场地、用水

茶叶加工场地、加工用水、厂区布局和加工拼配车间等应符合GH/T 1077的规定。

### 5.3 设备、人员

加工过程中的设备、用具和人员要求应符合JB/T 10808、GH/T 1077的规定。

## 6 加工工艺

### 6.1 基本要求

按鲜叶品种、等级及当地当时气候环境，采用相应的加工工艺，确保产品质量正常。

### 6.2 工艺流程

初制加工工艺流程：萎凋→揉捻→发酵→干燥→毛茶。
精制加工工艺流程：筛分→切细→风选→拣剔→拼配→匀堆→补火→成箱包装。

#### 6.2.1 萎凋

##### 6.2.1.1 萎凋槽萎凋

采用萎凋槽萎凋，摊叶厚度3cm～20cm，遵循“嫩叶薄摊”、“老叶厚摊”的原则，摊叶时要求抖散摊平、呈蓬松状态，保持厚薄一致；鼓风机气流温度25℃～30℃，槽体前后温度一致，鼓风1.5h～2h停止15min～60min，停止鼓风时鲜叶酌情翻动，防止发热,风量大小根据叶层厚薄适当调节；萎凋时间宜控制在8h～12h，期间翻动次数不超过3次。

##### 6.2.1.2 综合萎凋

一级以上鲜叶原料可采用综合萎凋，鲜叶宜利用早上或傍晚阳光在专用化鲜叶处理区进行日光萎凋，摊叶厚度应小于1cm，叶温不宜超过30℃，时间不宜超过30min，鲜叶减重5%～6%。晒青后鲜叶采用萎凋槽萎凋，晒青叶摊好后及时吹冷风散热，再间隙性鼓风萎凋。

##### 6.2.1.3 萎凋程度

叶色由鲜绿转为暗绿，失去光泽；鲜叶部分青草气消失并散发出一定的清香；叶质柔软，大部分嫩茎折之不断；一般含水量60%±2%。

6.2.2 揉捻

选用45、55和65型揉捻机，投叶量以自然装满揉桶为宜；揉捻加压遵循“轻重轻”原则，时间控制在90min～120min，嫩叶轻压短揉，老叶重压长揉，茶叶成条率85%以上，茶汁外溢，粘附于茶条表面。揉捻后产生的团块宜采用解块机解块。

6.2.3 发酵

揉捻叶摊放于盛叶盘内，厚度8cm～12cm，要求抖散摊平、呈蓬松状态。采用专用发酵设备发酵，发酵室温度宜在27℃～30℃、湿度＞90%，发酵时间3h～5h，期间翻动1次。发酵叶表现为青草气消失，出现花果香味，叶色呈黄红色为适度。

6.2.4 干燥

6.2.4.1 链板式烘干机干燥

使用自动链板式烘干机干燥，初烘进风口温度控制在120℃～130℃，叶层厚度1.5cm～2.0cm，时间10min～15min，至茶叶含水量20%～25%，茶条收紧，叶表有较强刺手感，下机薄摊，摊凉回潮1h～2h。足火进风口温度控制在80℃～90℃，摊叶厚度为2.0cm～3.0cm，至茶叶足干，茶梗一折即断，用手指捻茶条即为粉末为适度，茶叶含水量6%～8%下机摊凉。

6.2.4.2 烘焙提香机干燥

一级以上鲜叶原料可采用烘焙提香机干燥，毛火温度设置120℃，上叶厚度＜1.0cm，时间35min～40min，至茶叶含水量20%～25%，茶条收紧，叶表有较强刺手感，下机混匀，摊凉2.0h～3.0h。足火干燥温度80℃，摊叶厚度为1.5cm～2.0cm，至茶叶含水量≤8%下机摊凉。茶叶贮存7-10天之后，使用烘焙提香机提香，厚度2cm～3.0cm，温度设置在75℃～80℃，至含水量5%～6%为适度，此时手捏茶叶成粉末，茶梗折之即断。

6.2.5 精制

以上鲜叶原料生产的各级毛茶，为进一步提升品质、可采取相关的精制加工技术，精选除去茶梗、非茶杂物及分清与茶类级别不相符的茶叶，如碎、片、末茶，使品质规格一致，并按不同等级进行分级和归堆。

精制工序主要包括筛分、切轧、风选、拣剔、补火、拼配等。根据毛茶性状差异、终端产品要求，将上述工序单循环或多循环组合，对各级毛茶精制加工，保证产品品质符合各等级宜昌宜红茶的感官品质要求。

全国团体标准信息平台

## 7 质量管理

7.1 质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。

7.2 鲜叶、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，并做好检验记录，建立原料采购、加工、入库、出库的完整档案记录（见附录 A），建立茶叶可追溯体系。

7.3 所有质量控制档案应保存三年以上。

## 8 标志、标签、标识、包装、运输、储存

### 8.1 标志、标签、标识

标志应符合GB/T 191的规定。
标签应符合GB 7718的规定。
标识应符合宜昌宜红商标logo的要求。

### 8.2 包装

包装应符合GH/T 1070、GB 4806.8的规定。

全国团体标准信息平台

### 8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染，运输时应防曝晒、防潮、防雨，装卸时轻放，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

贮存应符合GH/T 1071、GB/T 30375的规定。

全国团体标准信息平台

# 附 录 A
（资料性附录）
生产记录表

## A.1 鲜叶采（收）购、进厂验收记录表

| 日期 | 来源（地点） | 品种 | 数量/kg | 等级 | 验收人 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

## A.2 加工记录表

| 日期 | 鲜叶批次号 | 鲜叶等级 | 数量/kg | 加工记录 | 成品茶等级 | 成品茶数量 kg | 加工人员 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

## A.3 加工产品入库记录表

| 日期 | 加工批次 | 数量/kg | 等级 | 包装形式 | 保管员 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

## A.4 产品出库登记表

| 出库日期 | 入库日期 | 加工批次 | 包装形式 | 等级 | 数量/kg | 保管员 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |