

DB 3301

浙江省杭州市地方标准

DB3301/T 1122—2023

九曲红梅茶加工技术规程

地方标准信息服务平台

2023-04-25 发布

2023-05-25 实施

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
5 鲜叶原料	2
6 加工工艺	2
7 包装	4
8 贮存	4
9 标识	4
10 记录	5

地方标准信息服务平台

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专利的责任。

本文件由杭州市农业农村局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：杭州市农业科学研究院、中国农业科学院茶叶研究所、杭州市西湖区农业技术推广服务中心、杭州九曲红梅茶业有限公司、杭州古三阳茶叶有限公司、杭州贾氏茶叶有限公司、杭州西湖风景名胜区行政服务中心（杭州西湖风景名胜区民生保障服务中心）。

本文件主要起草人：崔宏春、赵芸、张建勇、郭敏明、杨宇宙、黄海涛、包兴伟、陈刚、贾威、黄小萍、敖存、商建农、师大亮。

地方标准信息服务平台

九曲红梅茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了九曲红梅茶的基本加工条件、鲜叶原料、加工工艺、包装、贮存、标识和记录。
本文件适用于九曲红梅茶的加工。

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 31748 茶鲜叶处理要求
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1071 茶叶贮存通则
- GH/T 1116 九曲红梅茶
- NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程

3 术语和定义

GH/T 1116 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

布袋发酵 fermentation with cloth bag
茶鲜叶经揉捻后装入布袋进行发酵的一种方式。

4 基本加工条件

4.1 加工场所

应符合 NY/T 5019 的要求。

4.2 加工人员

应符合 NY/T 5019 的要求，加工人员应取得健康证明、经过培训，掌握加工技术和操作技能。

4.3 加工设备和用具

4.3.1 材料

加工设备和用具应符合 NY/T 5019 的要求，应采用无毒、无异味、不污染茶叶的材料制成，宜使用竹子、藤条、木材、不锈钢等材料制成的用具。

4.3.2 清洁和维护

新设备和新用具在使用前应清除表面的防锈油等不洁物，保持清洁、干净。设备和用具在使用前应除锈、除尘、除异物。设备和用具使用完毕后，应妥善维护。不应与有毒、有害、有异味、易污染物品接触。应定期进行清洁、保养和防锈处理。

4.3.3 能源和安全

宜采用电能、液化气、天然气、生物质燃料等清洁能源。设备所用燃料及其残渣应设有专门存放处。

5 鲜叶原料

5.1 质量要求

芽、叶、嫩茎应新鲜、匀净，无污染和无其他非茶类夹杂物。

5.2 采摘标准

根据加工产品等级要求而定，以单芽、一芽一叶、一芽二或三叶，或同等嫩度对夹叶为宜。

5.3 存储与运输

应符合 GB/T 31748 的规定。

6 加工工艺

6.1 加工流程

加工流程见图 1。



图1 加工流程

6.2 萎凋

6.2.1 萎凋方式

可采用自然萎凋、萎凋槽萎凋等方式。

6.2.2 自然萎凋条件

温度宜为 20℃~3℃，相对空气湿度 60%~70%。嫩叶薄摊，老叶稍厚。萎凋时间 12 h~36 h；可用日光萎凋作为补充：晴天，鲜叶均匀摊在竹箬上，日光萎凋宜控制在 2 h 内。气温超过 25℃ 时，在 11 时至 14 时之间避免日光萎凋。

6.2.3 萎凋槽萎凋条件

热风温度宜控制在 25℃~30℃，摊叶厚度 5 cm~10 cm，萎凋时间宜控制在 8 h~10 h，出叶前 10 min~15 min 停止加热鼓风。当鲜叶表面有水分时应先吹冷风，待表面水分吹干后再加温。

6.2.4 萎凋程度

叶表失去光泽，叶色转暗绿，青草气减退，透发清香，叶形皱缩，叶质柔软，嫩梗萎软，折梗不断，手捏叶片柔绵，紧握成团，松手可缓慢松散，萎凋叶含水率宜控制在 50% ~ 58%。

6.3 揉捻

6.3.1 揉捻方式

可采用手工揉捻、机器揉捻等方式。

6.3.2 手工揉捻

取萎凋叶，堆放在篾垫上，两手前后推动挤压，使茶汁溢出，茶条转色。

6.3.3 机器揉捻

宜采用桶径为 40 cm~60 cm 通用揉捻机，装满揉桶 85% 的投叶量为宜；按照“轻-重-轻”方式加压；揉捻时间宜为 1.0 h~1.5 h。

6.3.4 揉捻程度

以揉捻叶紧卷成条、茶汁略有渗出为宜。

6.4 解块

将揉捻叶手工解块，或采用解块机解块。

6.5 发酵

6.5.1 发酵方式

可采用布袋发酵、自然发酵、发酵室发酵、自动发酵机发酵等方式。

6.5.2 布袋发酵

解块的茶叶装入布袋中，并放置室外太阳下发酵。

6.5.3 自然发酵

室内温度宜在 22 ℃~30 ℃，发酵环境相对湿度宜控制在 80% 以上，解块的茶叶摊放在竹匾中，湿布盖上，并用加湿器调节发酵环境湿度；根据发酵要求，在自然发酵过程中，可去掉湿布搬至室外太阳下进行日光发酵，加快发酵进程。视原料及天气情况，发酵时间宜控制在 3 h~7 h。

6.5.4 发酵室发酵

发酵温度宜控制在 27 ℃~30 ℃，相对湿度宜控制在 90% 以上，发酵时间宜控制在 2 h~4 h。

6.5.5 发酵机发酵

发酵温度宜控制在 28 ℃~30 ℃、相对湿度 90% 以上为宜，换气时间间隔 0.2 h~0.4 h，设定相应温度、湿度、换气时间等技术参数，自动完成发酵，发酵时间宜控制在 2 h~4 h。

6.5.6 发酵程度

发酵至叶色红匀，叶脉及汁液泛红，青草气基本消失，花香中略带甜香。

6.6 初烘

6.6.1 初烘方式

可采用复合日光晒干、机器烘干等方式。

6.6.2 复合日光晒干

发酵叶摊放在竹匾或竹垫，摊放厚度 1 cm~2 cm，日光晒。时间宜控制在 0.5 h~1 h，进行机器初烘，烘至含水率 10%~15%、条索收紧、有刺手感为宜，结束后应摊凉。

6.6.3 机器初烘

烘干温度 105 °C~110 °C，摊放厚度 2 cm~5 cm，烘至含水率 10%~15%、条索收紧、有刺手感为宜，结束后应摊凉。

6.7 复烘

6.7.1 复烘方式

可采用机器烘干、烘焙等方式。

6.7.2 机器烘干

烘干温度宜为 75 °C~95 °C，摊放厚度宜为 2 cm~3 cm，时间 35 min~90 min，烘至含水率不超过 7%。

6.7.3 烘焙

烘焙温度不超过 85 °C，摊放厚度 2 cm~3 cm，时间 60 min~150 min，烘至含水率不超过 7%。

6.8 筛分拣剔

采用手工或机器进行筛分，剔除黄片、茶末等。

6.9 拼配匀堆

按产品等级的感官指标要求，选择不同筛号、不同季节的茶，按比例拼配匀堆。

7 包装

产品应及时包装，避免受潮、受污染。包装应符合食品要求和 GH/T 1070 的规定。

8 贮存

应符合 GH/T 1071 的规定。

9 标识

在原料收购、加工和贮存等过程中，应做好相应的标识，防止混淆。每批加工产品应编制加工批号，产品可追溯。

10 记录

应建立记录制度，原料采购、加工关键过程应保持记录。记录保存不少于 2 年。

地方标准信息服务平台