

ICS 67.140.10
CCS X55

DB 3308

浙江省衢州市地方标准

DB 3308/T 149—2024

桂花红茶窈制技术规程

Technical specification for osmanthus black tea scented

地方标准信息服务平台

2024 - 06 - 24 发布

2024 - 07 - 24 实施

衢州市市场监督管理局 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 原料	1
5 场地与设备	1
6 加工工艺	1
7 贮存	2

地方标准信息服务平台

前 言

本标准按照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。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由衢州市农业农村局提出并归口。

本标准起草单位：衢州市农业特色产业发展中心、开化县农业农村局、衢江区农业农村局、龙游县种植业发展中心、江山市特色种植业技术推广中心、常山县农业农村局。

本标准主要起草人：杨明府、毛莉华、郑雪良、吴水女、金昌盛、汪丽霞、张姬雯、杜文忠、陈加土、廖鹏飞。

本标准为首次发布。

地方标准信息服务平台

桂花红茶窈制技术规程

1 范围

本标准规定了桂花红茶窈制的术语和定义、原料、场地与设备、加工工艺、贮存。
本标准适用于桂花红茶窈制生产。

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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1091 代用茶

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

桂花红茶

以工夫红茶、桂花为原料，窈制而成的花香浓郁的产品。

4 原料

4.1 茶坯

应符合GB/T 13738.2要求。

4.2 桂花

应选用同一批次，表面光洁、无杂质、无霉变、无污染、色泽均匀、花朵基本一致的鲜桂花。

5 场地与设备

加工场地与设备应符合GH/T 1077的要求。

6 加工工艺

6.1 加工工艺流程

原料处理→茶花拼和→通花散热→茶花分离→复烘干燥→包装。

6.2 原料处理

6.2.1 茶坯处理

宜选用优质红茶茶坯，经过80℃~90℃烘培处理，控制含水率在6%以下，摊凉冷却至室温备用。

6.2.2 鲜花采摘

应在桂花盛开期晴天采摘，敲落、松放在透气的容器，快运至加工场地。

6.2.3 摘后处理

将鲜桂花均匀摊放于竹匾中，摊放厚度3 cm~5 cm，经散热去除表面水分后，用孔径2 mm的筛盘过筛，及时剔除花梗，拣除树叶及杂物后备用。

6.3 茶花拼和

按照桂花与茶坯1:4质量比，在洁净的场地或容器上采用一层茶坯，一层桂花的方法重复叠成堆，经充分拌匀，拼和成高度30 cm~40 cm的茶堆，上面用洁净白布覆盖，控制堆温25℃~40℃。

6.4 通花散热

茶堆温度超过40℃时，及时散开茶堆通花散热。当茶堆温度降至25℃时，及时收拢成堆。

6.5 茶花分离

茶花拼和8 h~12 h，待花呈萎焉状态，结束窨制，用孔径3 mm筛盘将花渣筛除。

6.6 复烘干燥

宜采用烘干机，复烘温度75℃~80℃，烘至含水量7%以下。

6.7 包装

待成品茶降至室温后，用阻隔性强的复合材料密封包装。包装应符合GHT 1091标准。

7 贮存

宜放入通风干燥室内或专用冷库贮存，贮存应符合GB/T 30375的要求。