

# DB5117

四川省（达州市）地方标准

DB5117/TXX~2024

## 老鹰红茶加工技术规程

Technical regulations for Eagle black tea processing

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

达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 基本要求	1
5 加工技术	2

# 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。

本文件由达州市农业科学研究院提出。

本文件由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、达州天池金磷茶业有限公司、开江县广福镇福龟茶叶种植专业合作社。

本文件主要起草人：李本姣、杨小丽、章攀、丁昭亮、李松、黄涛、李智佳、唐斌、毕传静。

# 老鹰红茶加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了老鹰红茶的术语和定义、老鹰红茶加工的基本要求、工艺流程、加工关键技术等方面的要求。

本文件适用于四川省达州市行政区域内老鹰红茶的加工。

## 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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- SB/T 10034 茶叶加工技术术语
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范

## 3 术语和定义

SB/T 10034 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 老鹰红茶 Eagle black tea

以老鹰茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工序加工制成的红茶制品。

## 4 基本要求

### 4.1 加工场地

应符合 GB 14881 的规定。

### 4.2 加工设备

应符合 GB/T 32744 的规定。

### 4.3 加工人员

应符合 GB 14881 的规定。

### 4.4 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

## 4.5 器具

盛装鲜叶的器具，应洁净、通风，最好用竹箴、网眼茶篮或篓筐，保证鲜叶不挤压，透气通风，盛装量以不影响鲜叶品质为度。

## 4.6 其他

加工过程中不应添加任何食品添加剂、香精等。

## 5 原料要求

老鹰茶树鲜叶采摘时间为每年3~5月，以每芽带2~4片嫩叶为宜，采摘宜在晴天上午或者阴天，保证叶面无雨水和露水。鲜叶质量应符合GB 2762、GB 2763的规定。

## 6 加工技术

### 6.1 工艺流程



### 6.2 工艺要求

#### 6.2.1 鲜叶选择

采摘的鲜叶应干净，无虫叶、病斑叶、碎叶、胎叶、残渣等。

#### 6.2.2 萎凋

##### 6.2.2.1 室内自然萎凋

将茶叶均匀摊在萎凋帘、箴盘等萎凋器具上，厚度4cm~6cm，萎凋室温度20℃~28℃，自然萎凋时间15h~24h，每隔3h~4h均匀轻翻一次，至萎凋叶含水率60%~65%，其感官特征为：叶色光泽消失，由绿变暗绿，无焦边现象，青草气消失，有清新的果香味；叶质柔软，折梗不断，手捏柔软如棉，紧握成团，松手不弹散。

##### 6.2.2.2 萎凋槽萎凋

将茶叶均匀摊在萎凋槽内，厚度5cm~10cm，保持厚薄一致，鼓风机气流温度25℃~35℃，槽体前后温度一致，鼓风1h，停止15min，每隔3h~4h均匀轻翻一次，风量大小根据叶层厚薄适当调节，以能穿透叶层为度，萎凋时间8h~12h，至萎凋叶含水率60%~65%。

#### 6.2.3 揉捻

采用茶叶揉捻机适度以先空压后轻压的逐步加（减）压的方式进行揉捻，揉捻时间90min~120min，

揉捻至茶叶颜色发生明显变化，茶叶细胞破损率 80%以上，条索紧卷，茶叶成条率 90%以上。

#### 6.2.4 发酵

将揉捻好的茶叶放入发酵框或发酵盘等容器中进行发酵，厚度 12cm~18cm，发酵室温度 35℃~38℃，湿度 93%~95%，发酵时间 90min~120min，至茶叶表面变为金黄色，发酵完成。

#### 6.2.5 干燥

##### 6.2.5.1 毛火

将发酵好的茶叶毛火烘焙，毛火温度 80℃~85℃，时间 15min~20min，烘至茶叶含水率 18%~20%，及时摊晾冷却。

##### 6.2.5.2 足火

冷却后的茶叶进行足火烘焙，温度 90℃~95℃，慢火烘至茶叶含水率 4%~5%，手捻成粉末状。

#### 6.2.6 冷却成品

将烘干后的老鹰红茶自然冷却至室温，即可形成成品。

