

ICS 67.140.10

X 55

T / YCCY

宜昌市茶产业协会团体标准

T/YCCY 001-2018

宜昌宜红

Yichang Black Tea

2018-08-24 发布

2018-09-01 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. 产品分类与实物标样.....	2
5. 鲜叶要求.....	2
6. 工艺要求.....	2
7. 品质要求.....	2
8. 检验方法.....	3
9. 检验规则.....	4
10. 标志、标签、包装、运输、储存、保质期.....	5
附 录 A.....	6
A.1 萎凋.....	6
A.2 揉捻.....	6
A.3 发酵.....	6
A.4 干燥.....	6
A.5 精选.....	6

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、五峰土家族自治县茶叶局、中国农科院茶叶研究所、三峡食品药品检验检测中心、宜昌信息与标准化所、湖北茶产业研究院、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。

本标准主要起草人：江用文、王友海、袁海波、邓余良、邬运辉、仇方方、郝晴晴、张文胜、胥京宜、肖 勇、罗 华、何建刚、卢梦玲、付本鑫、王诗告、黄宗虎、马 驰、胡安明、徐小云、周颖、黄声东。

宜昌宜红

1. 范围

本标准规定了宜昌宜红的术语和定义、产品分类与实物标样、生产范围、质量要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等的要求。

本标准适用于宜昌境内包括夷陵区、五峰土族自治县、宜都市、长阳土族自治县、秭归县、兴山县、远安县、当阳市、点军区等 9 个县市区的 74 个乡镇和街道办事处内生产的工夫红茶。

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/T 191 包装储运图示标志

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

GB/T 8304 茶 水分测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8306 茶 总灰分测定

GB/T 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GH/T 1070-2011 茶叶包装通则

GH/T 1071-2011 茶叶储存通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

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)

采摘生长在宜昌境内，海拔 300m 以上茶树[*Camellia sinensis*(L.) O.Ktze.]的新梢芽叶，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺加工而成的具有“橘红汤、果蜜香、味醇爽”特定品质的工夫红茶。

4. 产品分类与实物标样

4.1 产品分类

根据鲜叶嫩度和加工工艺的不同，宜昌宜红分为特级和一级。

4.2 实物标样

各种红茶应保持实物标准样，每年更换一次。

5. 鲜叶要求

5.1 适制宜昌宜红的茶树品种

选用宜昌大叶种、宜红早（鄂茶 4 号）、五峰 212、鄂茶 7 号等茶树优良品种。

5.2 鲜叶采摘

5.2.1 适时开园

当茶园新萌发的芽叶有 5%达到一芽一叶采摘标准时，可开园采摘。按标准及时分批采摘。

5.2.2 器具要求

采用透气、卫生、无污染的采茶专用竹筐或竹篓等盛装鲜叶，禁用布袋等不透气的器具。

5.2.3 采摘要求

鲜叶不带鳞片、鱼叶、茶果等夹杂物。采摘时间必须符合相关农药安全间隔期的要求。

5.3 鲜叶等级划分

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。

表 1 宜昌宜红不同等级红茶鲜叶组成

项目	分 级	
	特 级	一 级
鲜叶组成	纯芽（长短、大小、色泽一致）85%以上，其它为一芽一叶初展	一芽一叶 85%以上，一芽二叶初展 15%以内

6. 工艺要求

加工工艺详见附录 A

7. 品质要求

7.1 基本要求

宜昌宜红具有“橘红汤、果蜜香、味醇爽”的品质特征，不得含有非茶类物质和任何添加剂，无异味、无异臭、无劣变。

7.2 各级红茶的感官品质具体要求

各级红茶的感官品质要求见表2。

表2 宜昌宜红感官品质要求

系列	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细嫩紧秀	匀齐	净	乌润显金毫	甜香浓郁持久,带花果香	醇厚爽口	橘红明亮	嫩匀红亮
一级	细紧	匀整	净	乌润带金毫	甜香,带花果香	醇厚尚爽	橘红亮	细嫩红匀

7.3 理化指标

理化指标应符合表3的要求。

表3 宜昌宜红理化指标

项 目	指 标	
	特级	一级
水分(质量分数)%	≤6.0	
总灰分(质量分数)%	≤6.5	
碎茶(质量分数)%	≤3.0	
粉末(质量分数)%	≤1.2	
水浸出物(质量分数)%	≥30.0	
粗纤维(质量分数)%	≤14.0	

7.4 卫生指标

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

7.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8. 检验方法

8.1 鲜叶检验

随机抽取 100g 鲜叶,计算各类芽叶数量比。重复 3 次,计平均数。

8.2 感官审评

按 GB/T 23776 的规定执行。

8.3 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

8.4 试样的制备

按 GB/T 8303 的规定执行。

8.5 水分检验

按 GB/T 8304 的规定执行。

8.6 碎茶、粉末茶检验

按 GB/T 8311 的规定执行。

8.7 总灰分检验

按 GB/T 8306 的规定执行。

8.8 水浸出物检验

按 GB/T 8305 的规定执行。

8.9 粗纤维检验

按 GB/T 8310 的规定执行。

8.10 净含量检验

按 JJF 1070 的规定执行。

8.11 卫生检验

污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

农药残留限量按 GB 2763 的规定执行。

9. 检验规则

9.1 取样

取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

9.2 检验

9.2.1 出厂检验

每批产品出厂前必须进行检验，出厂检验项目包括感官品质、水分、碎茶、粉末茶、净含量。检验合格并附有检验合格证后方可出厂。

9.2.2 型式检验

型式检验项目为第 5、6、7 章规定的全部项目。正常生产情况下，每年进行一次。有下列情形之一者，应进行型式检验：

a) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变，可能影响产品质量时；

b) 原料、工艺、设备有较大改变时；

c) 国家法定监督部门和有关认证机构提出要求时。

9.3 判定规则

9.3.1 如果检验结果全部合格，则判定该批产品合格。

9.3.2 如果检验结果中有一项指标不符合本标准要求时，应重新加倍抽样复检；若仍不合格，则判定为不合格。

10 标志、标签、包装、运输、储存、保质期

10.1 标志、标签

标志应符合 GB/T 191 的规定。

标签应符合 GB 7718 的规定。

10.2 包装

符合 GH/T 1070 的规定。

10.3 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。

10.4 储存

符合 GH/T 1071 的规定。

10.5 保质期

24 个月。

附 录 A

(规范性附录)

宜昌宜红 加工工艺

宜昌宜红的加工工艺流程：萎凋、揉捻、发酵、干燥、精选等工序。

A.1 萎凋

采用萎凋槽萎凋，萎凋环境要求温度 25-30℃、湿度 60%-80%；间歇性鼓风，每 3 h 停止吹风 0.5-1 h。一般萎凋约 12 小时，期间翻动次数不超过 3 次。

萎凋适度感官标准叶色由鲜绿转为暗绿，失去光泽；芽叶失去紧张状态；鲜叶部分青草气消失并散发出一定的清香；叶质柔软，嫩茎折之不断；一般含水量约 60%。

A.2 揉捻

揉捻选用 45、55 和 65 型揉捻机，其中 45 型揉捻机萎凋叶投叶量为 15±2kg、55 型揉捻机萎凋叶投叶量为 30±3kg、65 型揉捻机萎凋叶投叶量为 60±5kg；揉捻时间控制在 90-120min 范围内，茶叶成条率≥85%。

A.3 发酵

采用专用发酵设备，发酵温度 27-30℃，湿度 85%—93%，发酵时间约 3 小时，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。

A.4 干燥

使用链板式烘干机干燥：面积范围（6-10 m²）干燥分两次进行，第一次干燥温度进风口温度 120℃，时间 10min 左右，叶层厚度 1.5—2cm，至茶叶含水量约 25%，下机摊凉 1-2 h。第二次干燥温度 90℃左右，摊叶厚度为 2-3cm，至茶叶含水量 8%左右下机摊凉。

使用红茶提香机干燥：干燥分两次进行，第一次干燥温度 120℃，上叶厚度<1cm，时间 35-40 min，至茶叶含水量约 25%，下机混匀，摊凉 2-3 h。第二次干燥温度 75-85℃，摊叶厚度为 1.5-2cm，至茶叶含水量 8%左右下机摊凉。

提香使用提香机提香，厚度 3cm 左右，温度设置在 80-85℃，至含水量 5%左右为适度，此时手捏茶叶成粉末，茶梗折之即断。

A.5 精选

除去灰、片、末，碎末控制在 2%以内。精选除去梗片、非茶杂物及茶类级别不相符的茶叶，使纯度达到 95%以上。按不同等级进行归类和分级。