

DBS 53

云南省食品安全地方标准

DBS 53/012—2013

昌宁红茶

2013 - 08 - 01 发布

2014 - 02 - 01 实施

云南省卫生厅 发布

前 言

本标准首次发布。

昌宁红茶

1 范围

本标准适用于以昌宁县行政区域内采收的鲜叶为原料，经过萎凋、揉捻（揉切）、发酵、干燥、精制、包装制成的昌宁红茶。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 鲜叶

从昌宁县行政区域内茶园中适制红茶的云南大叶种茶树上采摘的芽、叶、嫩茎。

3.2 嫩度

嫩度是鲜叶质量分级和验收的感官要求，视芽头多少、长短、大小、新梢的伸展程度、叶质硬度和叶色深浅而定。

3.3 匀度

芽叶外形、大小的均匀程度。

3.4 净度

鲜叶中夹杂物含量程度。

3.5 鲜度

鲜叶保持原有形态和生理特征程度的感官要求。

3.6 昌宁红茶

以昌宁县行政区域内采收的适制红茶的云南大叶种茶树鲜叶为原料，经过萎凋、揉捻（揉切）、发酵、干燥、精制等工艺制成的红茶。

昌宁红茶分昌宁工夫红茶和昌宁红碎茶。

3.6.1 昌宁工夫红茶

通过萎凋、揉捻（造型）、发酵、干燥、精制等工序制成的昌宁红茶，按揉捻造型不同分为条型茶和曲型茶。

3.6.2 昌宁红碎茶

通过萎凋、揉切、发酵、干燥等工序制成的昌宁红茶。

4 鲜叶质量

4.1 鲜叶采摘要求

早上露水干后采摘，不采雨水叶。鲜叶盛装不得紧压，容器必须洁净、透气、无污染。

4.2 鲜叶运输

鲜叶运输工具应卫生，无污染。鲜叶采摘后及时运抵加工厂，避免日晒雨淋，及时摊放于贮青间。

4.3 鲜叶质量等级

应符合表 1 规定。

表1 鲜叶质量等级

级 别	芽 叶 比 例
特一	完整的一个芽
特二	一芽一叶半开展，叶不能比芽长，芽长不超过 3.5cm。
一级	一芽一叶、一芽二叶半开展，芽长不超过 4.5cm。
二级	一芽二叶、一芽三叶初展占 70%—80%，芽长不超过 6cm，同等嫩度的对夹叶、单片叶占 20%—30%。
三级	一芽三叶占 45%—50%，一芽四叶占 10%—20%，同等嫩度的对夹叶、单片叶占 30%—45%。
四级	一芽三叶占 20%，一芽四叶占 10%—20%，同等嫩度的对夹叶、单片叶占 70%。
五级	一芽四叶占 20%，同等嫩度的对夹叶、单片叶占 80%。
六级	一芽四占 10%，同等嫩度的对夹叶、单片叶占 90%。

5 加工工艺

5.1 昌宁工夫红茶

加工流程：鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥→精制。

5.1.1 萎凋

室内自然萎凋或萎凋槽萎凋。萎凋槽萎凋注风温度不得超过 35℃，相对湿度 65%~75%，摊叶厚度≤20cm，萎凋时间 5h~6h。室内自然萎凋室内温度 20℃~22℃，空气相对湿度 65%~75%，每平方米摊叶≤1kg，萎凋时间≥12 h。

萎凋适度：萎凋叶含水 58%~62%，叶面失去光泽，由鲜绿色转为暗绿色，手捏成团，松手时不易弹散，嫩茎梗折而不断，无枯芽、焦边、叶子泛红等现象，青草气部分散失，略显清香。

5.1.2 揉捻

揉捻室要求室温保持在 20~24℃，空气相对湿度,85%~90%，嫩叶采用轻压短揉，老叶采用重压长揉，揉捻时间 60 min~90min。

揉捻适度：条索紧卷，叶细胞破碎率达 75%~80%，成条率≥90%。

5.1.3 发酵

发酵室温度 25℃~28℃, 空气相对湿度≥90%, 空气清新供氧充足, 摊叶厚度 8 cm~10cm。

发酵适度: 发酵叶青草气消失, 泛出果香, 叶肉对光透视呈红黄色。

5.1.4 干燥

干燥采用毛火、足火两次干燥。毛火摊叶厚度 1.5cm, 热风温度 110℃, 干燥时间 10 min~12min; 足火摊叶厚度 3 cm~4 cm, 热风温度 90℃, 干燥时间 12 min~15 min, 毛火与足火之间摊凉 1h~2h。

干燥适度: 毛火适度, 略有次手感, 叶回软有弹性, 折梗不断, 含水量为 20%~25%; 足火适度, 条索紧结, 有明显刺手感, 手捻成末, 色泽乌润, 茶香透露, 含水量≤6%。

5.1.5 精制

毛分→分路(本身、长生、圆身)→风选→捡剔→拼配及匀堆→复烘→检验→包装→入库。

5.2 昌宁红碎茶

加工工艺: 鲜叶→萎凋→揉切→发酵→干燥→精制。

6 产品等级与实物标准样

6.1 昌宁工夫红茶按外形内质分为特级、一级、二级、三级、四级、五级 6 个级别, 工夫红茶每种产品每种等级设实物标准样, 每三年更换一次。

6.2 昌宁红碎茶分为一级、二级、三级、四级、五级 6 个花色, 不设实物标准样。

7 技术要求

7.1 感官要求

7.1.1 昌宁工夫红茶感官要求

应符合表 2 的规定, 按 GB/T 23776 检验。

表2 昌宁工夫红茶感官要求

级别	要 求							
	外 形				内 质			
	条索(曲型)	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧直锋苗齐(肥嫩紧曲)	匀齐	净	金毫满披	甜香浓郁持久	鲜醇厚	红艳明亮	肥嫩完整红匀明亮
一级	肥硕紧结多锋苗(肥硕紧曲)	匀齐	净	乌褐油润金毫显露	甜香浓郁	鲜浓醇厚	红艳	肥嫩多芽红匀明亮
二级	肥壮紧结有锋苗(肥壮尚紧)	尚匀齐	较净	乌褐润多金毫	甜香浓	鲜醇较浓	红尚艳	肥嫩有芽红匀亮
三级	肥壮紧结	匀整	尚净稍有嫩茎	乌褐尚润有金毫	香浓	浓醇	红亮	柔嫩红尚亮

表 2 (续)

级 别	要 求							
	外 形				内 质			
四级	紧结	较匀整	尚净有筋梗	乌褐稍有毫	纯正尚浓	醇尚浓	尚红亮	柔软尚红亮
五级	尚紧结	尚匀整	有梗朴	褐欠润略有毫	尚浓	尚浓	红尚亮	尚软尚红

7.1.2 昌宁红碎茶感官要求

应符合表3规定,按GB/T 23776检验。

表3 昌宁红碎茶感官要求

花色等级	要 求					
	外形	香气	滋味	汤色	叶底	规格
碎茶一号	颗粒紧实、金豪显露、匀齐、色润	鲜爽、强烈持久	浓强鲜爽	红艳明亮	嫩匀红亮	9目底10目面
碎茶二号	颗粒细紧、匀净、色润	香高、鲜爽	浓强尚鲜爽	红艳明亮	红匀嫩明亮	12目底14目面
碎茶三号	颗粒紧结、匀净、色润	鲜、尚持久	鲜爽尚浓强	红亮	红匀嫩尚亮	10目底12目面
碎茶四号	颗粒尚紧结、稍含嫩茎、色尚润	尚鲜	浓尚鲜	尚红亮	红匀尚亮	9目底10目面
碎茶五号	颗粒细紧、匀净、色润	鲜、强烈	浓厚尚鲜强	红艳明亮	红匀嫩明亮	16目底24目面
碎茶六号	颗粒尚紧实、含嫩茎、色尚润	尚鲜	尚鲜浓	尚红明	红匀尚明	9目底10目面

7.2 理化指标

应符合表4的规定。

表4 理化指标

项 目	指 标		检验方法	
	昌宁工夫红茶	昌宁红碎茶		
粉末, %	≤	1.5	2.0	GB/T 8311
总灰分, %	≤	6.0	7.5	GB/T 8306
水浸出物, %	≥	34		GB/T 8305
粗纤维, %	≤	15		GB/T 8310
茶多酚, %		10—20		GB/T 8313
水分, %	≤	7.0		GB/T 8304
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	2.0		GB 5009.12
稀土, mg/kg	≤	2.0		GB/T 5009.94
六六六(BHC), mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤	0.05		

表 4 (续)

项 目	指 标		检验方法
	吕宁工夫红茶	吕宁红碎茶	
三氯杀螨醇, mg/kg	≤	0.2	NY/T 761
氰戊菊酯, mg/kg	≤	0.1	
氯氰菊酯, mg/kg	≤	0.5	
乐果, mg/kg	≤	0.2	
敌敌畏, mg/kg	≤	0.1	
杀螟硫磷, mg/kg	≤	0.1	
啶硫磷, mg/kg	≤	0.2	
联苯菊酯, mg/kg	≤	0.2	
溴氰菊酯, mg/kg	≤	5.0	GB/T 5009.110
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.103
氟氰戊菊酯, mg/kg	≤	15	GB/T 23204
氯菊酯, mg/kg	≤	15	
其他农药残留	应符合 GB 2763 的规定		

7.3 微生物指标

应符合表5的规定。

表5 微生物指标

项 目	指 标	检验方法 ^a
大肠菌群, MPN/g	≤ 3	GB 4789.3
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
志贺氏菌	0/25g	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

7.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按 JJF 1070 规定的方法测定。

7.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 其他

预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定,包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定,产品保质期 36 个月。