

团 体 标 准

T/GDNB XXXX—2025

杜仲叶红茶加工技术规范

Technical specification for *Eucommia ulmoides* black tea processing

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

广东省农业标准化协会 发布

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。

本文件由清远市国仲生态种养殖有限公司提出。

本文件由广东省农业标准化协会归口。

本文件起草单位：清远市国仲生态种养殖有限公司、广东省农业科学院茶叶研究所、中国科学院华南植物园、张家界有杜健康食品有限公司、英德市茶行业协会、广东鸿雁茶业有限公司、广东省农业标准化协会。

本文件主要起草人：黄燕峰、李志刚、陈义勇、曾晓嘉、廖茵茵、黎健龙、唐劲驰、曾兰亭、杨子银、周波、官文武、黄华林、张曼、崔莹莹、刘嘉裕、陈海强、吴淑华、肖文德、贺蓓、农红艳、黄秀娟、农红秋、邱锦国、梁成额。

杜仲叶红茶加工技术规范

1 范围

本文件规定了杜仲叶红茶产品的基本要求、工艺流程、加工技术、感官和理化检验、质量管理和产品的标志、标签、包装、运输和贮存等技术内容。

本文件适用于以杜仲叶及茶树新鲜芽叶为原料，经过萎凋、匀叶、揉捻、发酵、干燥和精制等特定工序制成的红茶产品。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- 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文件。

3.1

杜仲叶红茶 *Eucommia ulmoides* black tea

指采自杜仲树上新鲜芽叶与茶树鲜叶混合一起，经萎凋、匀叶、揉捻、发酵、干燥、精制等特定工序加工而成的茶产品。

3.2

杜仲叶 *Eucommia ulmoides*

采自杜仲科、杜仲属植物的鲜叶，具有补肝肾、强筋骨、醒脑提神、抗疲劳、抗衰老、预防心血管疾病等药理作用。

3.3

匀叶 homofoliate

指在揉捻前将在杜仲萎凋叶与茶萎凋叶按一定比例混匀的加工工序。

4 基本要求

4.1 鲜叶要求

应采摘适制杜仲红茶的茶树品种鲜叶，鲜叶质量保证新鲜、洁净、无污染和无非茶类夹杂物，采摘应做到标准采、及时采，并保证采摘手法合理和芽叶完整、无损伤。

杜仲叶要求新鲜、干净、无病叶、虫叶，必要时应当进行清洗处理。污染物及农残应符合GB 2762和GB 2763的相关规定。

4.2 鲜叶运输要求

应符合GB/T 31748的规定。

4.3 加工环境要求：

应符合GH/T 1077和GB 14881的规定。

5 工艺流程

茶叶→萎凋
 ↓
 鲜叶→萎凋→匀叶→揉捻→发酵→干燥→精制

6 加工技术

6.1 萎凋

采用萎凋槽萎凋，将新鲜茶青与杜仲鲜叶分别均匀摊到萎凋槽上，茶青摊叶厚度掌握10 cm~15 cm，杜仲叶摊叶厚度控制在10 cm以内，且不宜过厚，摊青做到抖散、摊匀。萎凋室室温控制在26℃~28℃，室内相对湿度保持在65%左右。方法掌握鼓风与静置相结合，直至鲜叶韧性增强、梗叶折而不断、清香显露为适度，杜仲叶鼓风时间不宜过长，避免萎凋过度而影响杜仲叶红茶品质。

6.2 匀叶

茶青与杜仲叶萎凋完成后，按照一定比例将茶萎凋叶与杜仲萎凋叶进行混合均有后放入揉捻机进入揉捻工序。

6.3 揉捻

揉捻掌握“轻-重-轻”原则，逐步加重揉捻压力，时间控制在90min~120min，待揉捻叶成条率达85%以上后即可下机进行发酵，揉捻中途可进行解块一次。

6.4 发酵

发酵室室温控制在22℃~30℃，以26℃为适宜，室内湿度控制在85%以上，程度掌握发酵叶叶色红匀、香气花果香浓郁。

6.5 干燥

干燥工序分为初烘和复烘两次干燥。

6.5.1 初烘

温度控制在90℃(进风口温度)左右，程度应掌握七、八成干，即手摸茶条刺手、手捏成片状且不易捏碎。

6.5.2 复烘

温度控制在60℃~80℃(进风口温度)，烘至水分在5%以下，即手捏茶条呈粉末状、茶梗易折断、香气甜香高爽。

6.6 精制

采用茶叶专用精制设备，对加工出来的红茶毛茶进行筛分、色选、拣剔、拼配等工序，以达到整理外形、剔除杂物、稳定品质等的作用。

7 感官和理化检验

7.1 取样

取样方法应符合GB/T 8302规定。

7.2 感官审评

方法应符合GB/T 23776的规定，杜仲叶红茶感官品质应符合下表

表 1 杜仲叶红茶感官品质表

等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底
特级	条索紧结，乌褐润，匀整，净度好	红明	甜香纯正且持久	甜醇	红匀，软亮，芽叶完整
一级	条索紧结，较乌褐润，较匀整	红亮	甜香纯正	较甜醇	较红匀，较软亮，芽叶完整，稍带乌条
二级	条索较紧结，尚乌褐润，尚匀整	尚红亮	甜香	醇和	尚红匀软亮，芽叶稍完整，带乌条

质量管理8.1 加工过程的卫生管理、质量安全应符合GB 14881的要求，加工过程不能添加任何非茶类物质

8.2 鲜叶原料、毛茶原料的验收，加工等各关键环节应做相应的台账记录，记录应保留三年。

8.3 企业应依据产品标准对出厂的产品逐批进行检验，建立安全性可追溯溯源管理系统。

8.4 企业应按产品标准的规定对出厂的产品逐批进行检验。

8.5 企业应建立污染物限量控制与管理制度，应符合GB 2762的规定。

8.6 企业应建立农药残留限量控制与管理制度，应符合GB 2763的规定。

8 产品的标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 产品的标志

应符合GB/T 191的规定，标签、标识应符合GB 7718和《国家质量监督检验检疫总局(2009)第123号令关于修改(食品标识管理规定)》的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合GH/T 1070的规定。清洁、防潮、能保护茶叶品质，便于运输。

9.2.2 茶叶内包装材料应符合GB 4806.7和GB 4806.8的规定，包装容器应清洁、干燥、无异味。

9.3 运输

运输工具应清洁、干净，无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。严禁与有毒、有害、有异味、污染物品混装、混运。

9.4 贮存

产品贮存应符合GB/T 30375。