

广东省地方标准  
《条形红茶加工技术规程》

编  
制  
说  
明

标准起草工作组

2024 年 9 月

## 目 录

一、 工作简况 .....	1
二、 立项的必要性 .....	1
三、 编制过程 .....	3
四、 标准编制原则，标准框架、主要内容及其确定依据 .	3
五、 与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系 .....	6
六、 标准有何先进性或特色性 .....	6
七、 标准调研、研讨、征求意见情况 .....	6
八、 涉及专利的有关说明 .....	7
九、 贯彻地方标准的要求和措施建议 .....	7

# 广东省地方标准《条形红茶加工技术规程》

## 编制说明

### 一、工作简况

任务来源于广东省市场监督管理局，下达文件为《推动大规模设备更新和消费品以旧换新相关地方标准制修订计划（第四批）项目》（粤市监标准〔2024〕348号），下达时间为2024年7月25日。

本文件由广东省农业科学院茶叶研究所、广东传利标准研究院（有限合伙）、广东鸿雁茶业有限公司和英德市农业技术推广中心等4家单位共同参与完成。

其中，广东省农业科学院茶叶研究所作为主导单位，主要负责项目的组织、调研、标准文本和编制说明的起草和修改工作，并负责对外征求意见和收集整理意见。广东传利标准研究院（有限合伙）、广东鸿雁茶业有限公司、英德市农业技术推广中心等单位共同协助项目调研、起草和论证工作，并对文本的起草和修改提供技术性意见。

### 二、立项的必要性

广东是华南地区的优势红茶产区，也是中国重要的红茶产区。据省农业信息监测体系数据，2023年底，预计全省茶园面积158.1万亩，红茶产量2.3万吨，同比上涨12%。同时，红茶销量和价格均有小幅上涨。因此，把红茶作为主导茶类成为越来越多的企业和茶农的选择。今年来，广东省大力推动现代农业产业园建设，茶园面积不断

增加，茶叶加工设备不断更新升级，“小而美”的加工模式逐渐向以中央智能茶厂为核心的“1+N”模式转变。“1+N”模式不仅成为巩固拓展脱贫攻坚成果的重要抓手，也成为社会化服务成功实施不可或缺的平台。“小而美”的加工模式则是我省当前的主流模式。两种加工模式也造成了目前省内传统的单机模式和连续化生产线并存，加之不同茶区的加工技术水平差异很大，导致我省的红茶品质不稳定，难以出现现象级的红茶单品，因而也难以真正实现规模化和标准化。

为解决以上问题，本项目组自 2017 年，对广东省现有的加工设备和红茶品质进行长期细致的摸底调研，认为由于缺乏配套合理的加工技术规范/规程，茶叶企业加工存在很大的盲目性、随意性，是导致红条茶制优率低、产品不稳定的主要原因。2021 年省农科院茶叶研究所制定发布团体标准《英德红茶加工技术规程》（T/GDNB 53-2021）、《英红九号红茶加工技术规程》（T/GDNB 54-2021）。2 项团体标准执行 4 年来，为英德红茶标准化加工、产品品质稳定提供了技术支撑。经过大量的生产实验，结合生产实际的调研数据，最终形成以加工设备相融合的红茶标准化加工技术。该技术已在我省潮州、河源、清远、惠州、韶关、肇庆等茶叶主产区示范应用，累计举办培训班 15 余次，2023 年“红茶数据化加工技术”入选广东省主推技术。随着我省红茶产量的持续增加、加工设备的不断提升、生产实验的持续推进和验证，通过制定《条形红茶加工技术规程》，统一规范我省的红茶加工技术要求，保障茶叶产量和品质稳定实现生态加工的重要保证，推动我省红茶产业的高质量发展具有重要意义。

### **三、编制过程**

本文件的编制工作是基于原有的工作基础，标准编制工作主要分为 3 个阶段：

#### **（一）成立标准起草工作组，制定工作方案**

由广东省农业科学院茶叶研究所、广东传利标准研究院（有限合伙）、广东鸿雁茶业有限公司和英德市农业技术推广中心成立标准起草工作组。制订工作方案，人员分工和工作进度等，同步开始标准的研制工作。

#### **（二）草案稿阶段**

标准起草工作组在明确工作分工后，着手收集、整理相关资料和数据。同时，向茶叶企业一线技术骨干、基层茶叶技术骨干以及标准起草工作组成员充分征求意见，经讨论，最后确定了标准的框架和各个章节的主要内容，形成了《条形红茶加工技术规程》（标准草案稿）。

#### **（三）征求意见稿阶段**

标准起草工作组对形成的标准草案稿进行了更进一步的讨论。根据讨论结果，细分了大叶种和中小叶种的工艺参数，进一步完善了《条形红茶加工技术规程》标准内容，形成了《条形红茶加工技术规程》（征求意见稿）。

### **四、标准编制原则，标准框架、主要内容及其确定依据**

#### **（一）标准编制原则**

##### **1、保持标准先进性**

结合我国国情采用国内先进标准，在充分调查研究的基础上，认真分析国内同类技术规程标准的水平，在预期可达到的条件下，积极地把高要求的技术内容纳入标准，提高整体水平。

2、遵从实际原则

标准起草过程中，从实际出发，结合广东省现有的加工设备和主栽品种，制定符合我省且容易落地执行的红茶加工技术规程。

3、与其他标准的协调一致原则

标准在起草过程中，充分调研了国内现有的国家、行业、地方标准等各级标准，在内容、术语上尽量与其他标准保持协调一致。

**（二）标准框架、主要内容**

本文件主要结构框架如表 1 所示：

表 1 标准结构框架及主要内容

章节 序号	标题	主要内容
1	范围	规定了标准的主要内容、使用范围。
2	规范性引用文件	列出了标准中所涉及到的引用文件。
3	术语和定义	本文件没有需要界定的术语和定义。
4	要求	规定了加工场所、加工设备及加工人员等基本要求；规定了鲜叶的卫生要求、等级划分和鲜叶处理。
5	加工工艺	规定了工艺流程、加工技术和质量控制等内容。
6	标志标签、包装、 运输和贮存	对条形红茶的标志标识、包装、运输和贮存进行了规定。

### （三）主要技术指标确定依据

#### 1、范围

规定了条形红茶的术语和定义、要求、加工工艺及标志标签、包装、运输和贮存。

#### 2、规范性引用文件

本文件主要引用与质量安全、食品包装等相关的国家和行业标准。所引用的标准包括：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 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 23350 《限制商品过度包装 食品和化妆品》、GB/T 191 《包装储运图示标志》、GB/T 30375 《茶叶贮存》、GH/T 1070 《茶叶包装通则》、SB/T 10035 《茶叶销售包装通用技术条件》。共引用 9 项标准，未引用标准的具体条款，因而未注明标准编号年份。

#### 3、术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

#### 4、要求

本章规定了加工场所、加工设备及加工人员等基本要求；规定了鲜叶的卫生要求、等级划分和鲜叶处理。

#### 5、加工工艺

本章规定了工艺流程、加工技术和质量控制，适用于现行的广东条形红茶的加工，保障产品品质的稳定。

## 6、标志、包装、运输和贮存

本章对条形红茶的标志标识、包装、运输和贮存进行了规定。

## 五、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

本文件符合现行法律、法规和强制性国家标准、行业标准、地方标准的要求。

本文件在标准起草小组充分调研实践基础上，参考 GB/T 35810—2018《红茶加工技术规范》、GH/T 1077《茶叶加工技术规程》等与红茶加工相关的国家标准编制而成。本文件在现行法律法规、国家标准及相关标准基础上的进一步补充与细化，更适用于我省红茶加工，为红茶产品品控提供技术依据，与现行法律法规、强制性国家标准及相关行业标准要求没有冲突。

## 六、标准有何先进性或特色性

广东作为华南地区的红茶优势产区，其加工技术和产品品质极具鲜明的地方特色，但目前并未有制定或发布其加工技术标准。

《条形红茶加工技术规程》编制过程中，工作组调研了我省红茶鲜叶特点、加工工艺等，前期工作充分并累计大量数据。本文件的制订，通过划分条形红茶鲜叶等级、规范加工工艺流程和指标参数，以确保红茶品控。本文件的制订和推广，有利于规范红茶产品市场，进一步帮助地方政府提升条形红茶品牌形象，全面促进我省红茶产业高质量发展。

## 七、标准调研、研讨、征求意见情况



工作组经过几年的全省红茶加工设备实地调研、不同品种加工参数调研、生产试验和技术示范，积累了大量的加工设备信息，掌握了不同品种红茶加工技术参数和红茶品质特征。在标准起草过程中，工作组对标准的框架结构和主要内容认真审核，并对主要红茶产区企业和技术骨干广泛征求意见，不断完善标准相关内容。

## **八、涉及专利的有关说明**

本文件未涉及专利。

## **九、贯彻地方标准的要求和措施建议**

本文件发布实施后，计划组织本省各地市农科所，在全省范围内开展标准实施宣贯和培训活动，确保标准能顺利实施。加强与媒体沟通，做好舆论宣传，由点及面，将标准的推行使用情况及时快捷地进行报道宣传。搭建红茶加工技术公共服务平台，为全省农科所、茶园等企事业单位提供信息查询、技术创新、法规标准、管理咨询、市场开拓、人员培训等服务，提高标准使用率，带动其他企业参与使用新标准，省、市、县纵向联动推行，将新标准推行到全省企业条形红茶加工生产，提升全省红茶产业高质量发展。

《条形红茶加工技术规程》广东省地方标准起草工作组

2024年9月25日