

全生晒柑普茶生产技术规程

Technical regulations for Sun-Drying Ganpu_Tea

地方标准信息服务平台

2023 - 03 - 28 发布

2023 - 06 - 28 实施

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》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专利的责任。

本文件由广东省农业农村厅提出并组织实施。

本文件由广东省种植业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：广东省云鼎柑普茶业有限公司、华南农业大学园艺学院。

本文件主要起草人：黄亚辉、赖惠清、黄健美、张旭、肖遂、梁大华、彭艳、田秋燕、宋鹏。

地方标准信息服务平台

全生晒柑普茶生产技术规程

1 范围

本文件规定了全生晒柑普茶的术语与定义、原料要求、加工、品质要求、运输和贮存等要求。
本文件适用于以广东省茶枝柑柑皮和云南省普洱茶为原料再加工的柑普茶的生产。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 22111—2008 地理标志产品 普洱茶
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 30375 茶叶贮存
GH/T 1070 茶叶包装通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

全生晒柑普茶 Sun-Drying Ganpu_Tea

将茶枝柑柑果肉掏空，内部填塞普洱茶，后经高温汽蒸处理和日晒风干的再加工复合茶类产品。按内部填塞普洱茶的不同，全生晒柑普茶分为全生晒柑普生茶和全生晒柑普熟茶两种类型。

3.2

茶枝柑 *Citrus reticulata* cv. 'Chachigan'

芸香科、柑橘属柑橘的栽培品种。

3.3

普洱茶 puer tea

以地理标志保护范围内的云南大叶种晒青茶为原料，并在地理标志保护范围内采用特定的加工工艺制成，具有独特品质特征的茶叶，按其加工工艺及品质特征，分为普洱茶（生茶）和普洱茶（熟茶）两种类型。

[来源：GB/T 22111—2008，4.1，有修改]

4 原料要求

4.1 茶枝柑

选择外形周正、色泽油亮、匀齐、符合GB 2763规定的茶枝柑，茶枝柑的定档分类按表1执行。

表1 新会柑的定档分类

类别	采摘颜色	采摘时间	大小要求
小青柑	青色	约农历立秋至寒露	果实直径：38 mm±3 mm
二黄柑（二红柑）	微黄色	约农历寒露至小雪	果实直径：55 mm±3 mm
大红柑	橙红或橙黄色	约农历小雪至小寒	果实直径：63 mm±3 mm

4.2 普洱茶

选择符合GB/T 22111的规定的普洱茶。

5 加工

5.1 加工工艺

全生晒柑普茶加工工艺流程包括采果——选果——清洗鲜果表面和二次选果——开盖挖孔和去果肉——清洗果壳和晾干——第三次选果——普洱茶汽蒸——装填普洱茶——杀青——日晒风干等。

5.2 工艺要求

5.2.1 采果

5.2.1.1 采摘方法

采摘茶枝柑柑果时，需特定工具，一果两剪，且平剪。首剪是在果蒂适当部位剪下，留叶的第二剪在靠果柄两片叶处剪掉，不留叶的第二剪沿果蒂平齐剪下。

5.2.1.2 采摘要求

采摘前10 d~15 d内，果园不进行漫灌，极其干旱情况下建议进行适量淋水，宜在晴天、雾水干后采摘，下雨天不采，虫果坏果不采。特定工具判定合适尺寸大小后采摘，采摘后要轻、稳放置，避免碰撞损伤。

5.2.1.3 茶枝柑盛装

采用透气、卫生、无污染、无异味的容器盛装，用果框盛装，不得使用不透气的布袋、塑料袋等盛装，不得挤压。

5.2.1.4 茶枝柑运输

运输工具必须清洁卫生、干燥、无异味，运输过程中避免日晒、雨淋。不得与有异味、有毒、有害的物品混装。

5.2.2 选果

整个柑普茶加工过程进行3次新会柑/柑果壳的筛选。采摘后进行第一次（人工）筛选，去掉部分不符合采摘要求的柑果；清洗鲜果表面过程中进行第二次筛选，去掉偏大或偏小的柑果；果壳清洗后进行第三次筛选，去掉开口破裂等不符合要求的果壳。

5.2.3 清洗鲜果表面

将采摘的新鲜新会柑，上机清洗除去柑果表面灰尘等不洁物质。

5.2.4 开盖挖孔和去果肉

用特定工具在柑果顶部切开圆形小口，开口圆整，取果盖；并在柑果底部打孔。用特定工具取出果肉，掏空，不能破坏整个柑果的形状，避免碰撞损伤。

5.2.5 清洗果壳和晾干

清洗果壳，去除果肉碎渣。并于自然通风处阴干至表皮无水渍，约1 h。

5.2.6 普洱茶汽蒸

将普洱茶进行100 °C汽蒸处理5 s~10 s。

5.2.7 装填

向处理好的果壳里装填普洱茶，盖上前面步骤去掉的柑果盖。小青柑填充7 g~12 g普洱茶，二黄柑填充19 g~25 g普洱茶，大红柑填充26 g~32 g普洱茶。

5.2.8 杀青

将装填好普洱茶的柑普茶进行100 °C汽蒸处理1 min~3 min。

5.2.9 日晒风干

将蒸汽处理过的柑普茶均匀平铺于晾晒架上，于室外阳光直射处自然晒干，开口朝上，中间翻转多次。日晒15 d~30 d，晒至柑普茶整体含水量≤10%即可。日晒时间以太阳升起为开始，日落为结束，日晒过程中根据含水量调整日晒时长。遇连续阴雨天气，则以（热）风机风干和抽湿方式弥补。

6 品质要求

6.1 品质要求

淘汰品相不佳的柑普茶，品质正常，无异味，无劣变，洁净，除柑皮和普洱茶外，无其他物质和任何添加剂。

6.2 理化指标

应符合表2的要求。

表2 全生晒柑普茶理化指标

项目	指标
水分%	≤ 10.0
总灰分%	≤ 7.5

6.3 农药残留限量

应符合GB 2763对茶叶的规定。

6.4 感官要求

柑普茶产品各等级的感官品质应符合表3和表4的要求，感官审评方法按GB/T 23776的规则执行。

表3 全生晒柑普生茶感官要求

项目	要求			
	特级	一级	二级	三级
外形	茶叶黄绿、匀整、肥嫩紧结，芽毫显；柑皮色泽油润，金星密布	茶叶绿黄、匀整、肥壮紧结，芽毫较显；柑皮色泽较润，有金星	茶叶绿黄、匀整、肥壮紧结，显毫；柑皮色泽尚润	茶叶黄褐、较匀整、紧结，较显毫；柑皮色泽欠润
香气	茶香果香协调、高锐、持久	茶香果香协调、持久	果香显露，持久	果香明显
滋味	浓醇甘爽	较浓醇甘爽	浓厚回甘	较浓厚回甘
汤色	橙黄明亮	黄亮	黄亮	浅黄，尚亮
叶底	柔嫩显芽，匀齐	柔嫩有芽，较匀齐	肥嫩匀齐	肥嫩较匀齐

表4 全生晒柑普熟茶感官要求

项目	要求			
	特级	一级	二级	三级
外形	茶叶红褐润、紧细、匀整、显毫；柑皮色泽油润，金星密布	茶叶红褐润、紧结、匀整、较显毫；柑皮色泽较润，有金星	茶叶红褐润、较紧结、匀整、尚显毫；柑皮色泽尚润	茶叶红褐、尚紧结、较匀整、稍显毫；柑皮色泽欠润
香气	柑香和茶香浓郁丰富，持久	柑香和茶香较丰富，较持久	柑香和茶香纯正，尚持久	柑香和茶香纯正
滋味	浓醇回甘	较浓醇回甘	浓厚回甘	较浓厚回甘
汤色	红艳明亮	深红明亮	红浓尚亮	褐红尚亮
叶底	红褐柔嫩、匀齐	红褐较柔嫩、较匀齐	红褐尚柔嫩、尚匀齐	红褐欠柔嫩、较匀

6.5 包装

应符合GH/T 1070的规定。包装材料应干燥、清洁、密封性能好、无异味、不影响茶叶品质。包装要牢固、防潮、整洁、能保护茶叶品质、便于装卸、运输和仓储。

7 运输和贮存

7.1 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防晒；装卸时轻拿轻卸，严禁与有毒、有异味等损害茶叶品质的物品混装混运。

7.2 贮存

应符合GB/T 30375的规定。在符合贮存条件的情况下，产品可长期保存。

地方标准信息服务平台