安康市市场监督管理局 发布

x'x'x'x'x实施

x'x'x'x发布

**陕茶1号 第3部分：加工技术规程(绿茶)**

**（征求意见稿）**

DB6109/TXX.XX-2022

DB6109

安康市地方标准

ICS

备案号：

DB6109/TXX.XX-2022

目 次

[前 言 1](#_Toc26072)

[1 范围 2](#_Toc6907)

[2 规范性引用文件 2](#_Toc12671)

[3 术语和定义 3](#_Toc21142)

[4 原料 3](#_Toc28183)

[5 加工技术 4](#_Toc22836)

[6 质量要求 7](#_Toc28975)

[7 质量控制与检验 9](#_Toc9908)

[8 运输、贮存和标志、标签 10](#_Toc12661)

[9 档案管理 10](#_Toc25649)

# 前 言

本标准按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。

本标准由安康市农业农村局提出并归口管理。

本标准主要起草单位：安康市汉水韵茶业有限公司、西北农林科技大学、安康市富硒茶工程技术研究中心、汉滨区茶产业协会、汉滨区蚕茶果技术中心。

本标准主要起草人：龚忠凯、周天山、王衍成、宋昌、都大俊、陈恒、孙园园、唐志伟、吴新春、王伟。

本标准首次发布。

**陕茶1号 第3部分：加工技术规程(绿茶)**

# 1 范围

本标准规定了‘陕茶1号’绿茶生产过程中，鲜叶原料、初制加工、精制加工及质量管理，标签、标志、贮存及运输的要求。

本标准适用于‘陕茶1号’名优绿茶初制和精制加工。

# 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 3095 环境空气质量标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 8304 茶 水分测定

GB/T 5009.57 茶叶卫生标准分析方法

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求

GB/T 14487 茶叶感官评审术语

GB/T 23776 茶叶感官评审方法

GB/T 30375 茶叶贮存

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

GB/T 14487界定以及下列术语和定义适用于本文件。

## 3.1

仙毫

用‘陕茶1号’100%芽头为原料，经过杀青、揉捻、干燥等工艺制成的绿茶产品。

## 3.2

仙茗

用‘陕茶1号’80%以上一芽一叶初展鲜叶为原料，经过杀青、揉捻、干燥等工艺制成的绿茶产品。

## 3.3

翠峰

用‘陕茶1号’40%以上一芽一叶初展鲜叶为原料，经过杀青、揉捻、干燥等工艺制成的绿茶产品。

# 4 原料

## 4.1原料贮青车间

应符合GH/T 1077的要求。

## 4.2 鲜叶质量

4.2.1‘陕茶1号’鲜叶原料，纯度100%。

4.2.2质量及安全控制，应符合GH/T 1077的要求。

## 4.3 鲜叶要求

鲜叶不带茶蒂、鳞片、鱼叶、老叶，无劣变、无异味、无污染、无其它非茶类夹杂物。

**表1 鲜叶原料等级要求**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 类别 | | 级别 | 要 求 |
| 名优茶 | 仙毫 | 特级 | 芽头100%，匀、齐，新鲜无损伤 |
| 一级 | 芽头100%、略匀、齐，新鲜无损伤 |
| 仙茗 | 特级 | 一芽一叶初展，匀、齐，新鲜无损伤 |
| 一级 | 一芽一叶初展≥80%，一芽一叶展开≤20%，鲜活 |
| 翠峰 | 一级 | 一芽一叶初展≥60%，一芽一叶展开≤40%，鲜活 |
| 二级 | 一芽一叶初展≥40%，一芽一叶展开≤60%，鲜活 |
| 毛尖 | 特级 | 一芽一叶初展≥20%，一芽一叶展开≤80%，鲜活 |
| 一级 | 一芽一叶展开≥60%，一芽二叶初展≤40%，鲜活 |
| 二级 | 一芽一叶展开≥20%，一芽二叶初展≤80%，鲜活 |

# 5 加工技术

加工要求应符合GH/T 1077的要求。

## 5.1 初加工工艺

### 5.1.1仙毫

仙毫初制工艺流程：摊放→杀青→摊凉回软→轻揉→理条→做形→足干。

（1）摊放：在阴凉通风、干净卫生的摊青室内，摊放于摊青机或摊青平台或摊青架，厚度2~5㎝，摊青时间6～10 h，适时翻动，摊青至芽头失去光泽、变软、青气消失。

（2）杀青：滚筒杀青机锅温260～280℃或热风杀青机热风温度300～330℃，投叶量、杀青时间随机型不同适当调整，杀青至叶色转暗、芽头柔软、青气消失、茶香显露，含水率降至58%左右。

（3）摊凉回软：杀青叶冷却后，采用摊凉机摊凉，或薄摊于竹匾、竹席等竹质器具上，摊凉至芽头绵软、无刺手感即散。

（4）轻揉：选用25~40型揉捻机，投叶量在揉桶体积的3/4左右，无压轻揉6～10 min，揉至芽头微扭卷而不开散。

（5）理条：理条机锅温90～100℃，投入适量揉捻叶进行理条，理至芽头顺直、略有刺手感。

（6）做形：理条机锅温降至70～80℃，加棒轻压，待芽形挺直略扁直、稍有湿感，将压棒取出，继续理条至手握茶条有刺手感即可。

（7）足干：采用烘干平台，温度70℃左右，时长60～90 min,烘至含水率降至6%以下。

### 5.1.2 仙茗

仙茗初制工艺流程：摊放→杀青→摊凉回软→揉捻→初烘→复揉→做形→足干。

（1）摊放：在阴凉通风、干净卫生的摊青室内，摊放于摊青机或摊青平台或摊青架，厚度5~6㎝，摊青时间6～10 h，适时翻动，摊青至叶面失去光泽、叶质变软、青气消失。

（2）杀青：滚筒杀青机锅温260～280℃或热风杀青机热风温度320～340℃，投叶量、杀青时间随机型不同适当调整，杀青至叶色转暗、芽头柔软、青气消失、茶香显露，含水率降至58%~60%。

（3）摊凉回软：杀青叶冷却后，采用摊凉机摊凉，或薄摊于竹匾、竹席等竹质器具上，摊凉至芽叶绵软、无刺手感即散。

（4）初揉：选用35~45型揉捻机，投叶量以装满揉桶为限，轻揉30 min，揉至芽叶成条。

（5）初烘：采用单层烘干机，温度120～130℃，薄摊快烘，烘至茶条无粘手感。

（6）二次摊放回软：初烘叶充分冷却后，采用摊凉机摊凉，或薄摊于竹匾、竹席等竹质器具上，摊凉至芽叶绵软、无刺手感即散。

（7）复揉：选用35~45型揉捻机，投叶量以装满揉桶为限，轻揉30min后，加轻压揉捻10 min，而后松压揉捻5 min。

（8）理条：理条机锅温90～100℃，投入适当复揉叶，理条6～8 min，理至条索挺直紧细。

（9）足干：采用烘干平台，温度70℃左右，时长60～90 min, 烘至含水率降至6%以下。

### 5.1.3 翠峰

翠峰初制工艺流程：摊放→杀青→摊凉回软→揉捻→初烘→二次摊凉回软→复揉→理条→足干。

（1）摊放：在阴凉通风、干净卫生的摊青室内，摊放于摊青机或摊青平台或摊青架，厚度8~10㎝，摊青时间6～10 h，适时翻动，摊青至叶面失去光泽、叶质变软、青气消失。

（2）杀青：滚筒杀青机锅温260～280℃或热风杀青机热风温度320～340℃，投叶量、杀青时间随机型不同适当调整，杀青至叶色转暗、芽头柔软、青气消失、茶香显露，含水率降至60%左右。

（3）摊放回软：杀青叶冷却后，采用摊凉机摊凉，或薄摊于竹匾、竹席等竹质器具上，摊凉至芽叶绵软、无刺手感即散。

（4）初揉：选用40~55型揉捻机，投叶量以装满揉桶为限，轻揉30 min，揉至芽叶成条。

（5）初烘：采用单层烘干机，温度120～130℃，薄摊快烘，烘至茶条无粘手感。

（6）二次摊放回软：初烘叶充分冷却后，采用摊凉机摊凉，或薄摊于竹匾、竹席等竹质器具上，摊凉至芽叶绵软、无刺手感即散。

（7）复揉：选用40~55型揉捻机，投叶量以装满揉桶为限，轻揉30min后，加轻压揉捻10 min，而后松压揉捻5 min。

（8）理条：理条机锅温90～100℃，投入适当复揉叶，理条6～8 min，理至条索挺直紧细。

（9）足干：采用烘干平台，温度70℃左右，时长60～90 min, 烘至含水率降至6%以下。

### 5.1.4毛尖

毛尖初制工艺流程：摊放→杀青→摊凉回软→初揉→初烘→复揉→炒坯→足干。

（1）摊青：在阴凉通风、干净卫生的摊青室内，摊放于摊青机或摊青平台或摊青架，厚度不超过10㎝，摊青时间6～10 h，适时翻动，摊青至叶面失去光泽、叶质变软、青气消失。

（2）杀青：滚筒杀青机锅温260～280℃或热风杀青机热风温度320～340℃，投叶量、杀青时间随机型不同适当调整，杀青至叶色转暗、芽头柔软、青气消失、茶香显露，含水率降至60%左右。

（3）摊凉回软：杀青叶冷却后，采用摊凉机摊凉，或薄摊于竹匾、竹席等竹质器具上，摊凉至芽叶绵软、无刺手感即散。

（4）初揉：选用40~55型揉捻机，投叶量以装满揉桶为限，轻揉30 min，揉至芽叶成条。

（5）初烘：采用单层烘干机，温度120～130℃，薄摊快烘，烘至茶条无粘手感。

（6）二次摊凉回软：初烘叶充分冷却后，采用摊凉机摊凉，或薄摊于竹匾、竹席等竹质器具上，摊凉至芽叶绵软、无刺手感即散。

（7）复揉：选用40~55型揉捻机，投叶量以装满揉桶为限，轻揉30min后，加轻压揉捻10 min，而后松压揉捻5 min。

（8）炒坯：采用滚筒炒干机或者双锅曲毫机锅温100～130℃，投叶量因机型而定，炒至卷曲紧结显毫。

（9）足干：采用烘干平台，温度70℃左右，时长60～90 min, 烘至含水率降至6%以下。

## 5.2 精制与包装

### 5.2.1精制工艺流程

毛茶→风选→色选→拣剔→焙香→拼配→包装

## **5.2.2包装**

符合GH/T 1070的规定。

# **6 质量**要求

## 6.1 基本要求

应符合GB/T14456.1的要求。

## 6.2 **感官**品质**要求**

产品感官品质应符合表2～表5之规定。

**表2 仙毫等级及感官品质要求**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 级 别 | | 特 级 | 一 级 |
| 外形 | 条形 | 挺直微扁，显毫 | 挺直微扁、较显毫 |
| 色 泽 | 嫩绿、油润 | 翠绿、油润 |
| 整 碎 | 匀齐 | 匀整 |
| 净 度 | 洁净 | 洁净 |
| 内质 | 香 气 | 嫩香、毫香，高长 | 嫩香、毫香，持久 |
| 滋 味 | 甘鲜 | 鲜醇回甘 |
| 汤 色 | 清澈、明亮 | 嫩绿、明亮 |
| 叶 底 | 茶芽肥硕匀齐，嫩绿明亮 | 细嫩成朵、嫩绿明亮 |

**表3 仙茗等级及感官品质要求**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 级 别 | | 特 级 | 一 级 |
| 外形 | 条索 | 细紧圆直、显毫 | 细紧圆直、较显毫 |
| 色泽 | 嫩绿、油润 | 翠绿、油润 |
| 整碎 | 匀齐 | 匀整 |
| 净度 | 洁净 | 匀净 |
| 内质 | 香气 | 鲜嫩、持久 | 嫩香、持久 |
| 滋味 | 鲜爽、甘醇 | 鲜醇、回甘 |
| 汤色 | 清澈、明亮 | 嫩绿、明亮 |
| 叶底 | 匀齐、嫩绿明亮 | 细嫩成朵、嫩绿明亮 |

**表4 翠峰等级及感官品质要求**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 级 别 | | 一 级 | 二 级 |
| 外形 | 条 索 | 紧细圆直、显毫 | 紧细较圆直、较显毫 |
| 色 泽 | 翠绿、油润 | 绿润 |
| 整 碎 | 匀整 | 匀称 |
| 净 度 | 洁净 | 匀净 |
| 内质 | 香 气 | 嫩栗香、高长 | 栗香、持久 |
| 滋 味 | 鲜醇、甘爽 | 鲜浓、回甘 |
| 汤 色 | 绿明亮 | 绿明亮 |
| 叶 底 | 匀齐、嫩绿明亮 | 嫩匀成朵、绿亮 |

**表5 毛尖等级及感官品质要求**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 级 别 | | 特 级 | 一 级 | 二 级 |
| 外形 | 条 索 | 细紧卷曲、显毫 | 紧细卷曲、披毫 | 紧结卷曲、有毫 |
| 色 泽 | 绿翠、油润 | 翠绿、油润 | 绿润 |
| 整 碎 | 匀齐 | 匀整 | 匀称 |
| 净 度 | 洁净 | 匀净 | 净度好 |
| 内质 | 香 气 | 嫩栗香或清香浓郁持久 | 嫩栗香或清香高长 | 嫩栗香或清香较高长 |
| 滋 味 | 鲜醇爽口 | 较鲜醇爽口 | 醇厚回甘 |
| 汤 色 | 嫩绿明亮 | 绿亮 | 绿亮 |
| 叶 底 | 细嫩成朵、嫩绿明亮 | 匀齐似朵、绿亮 | 成朵、绿亮 |

# 7 质量控制与检验

## 7.1质量控制

7.1.1加工过程的卫生管理质量安全符合GB14881的要求，加工过程不能添加任何非茶类物质。

7.1.2鲜叶、毛茶在制品按批次检验符合要求后方可进入下一生产工序，并做好检验记录。

7.1.3产品污染物限量按GB 2762、GB 2763执行。

## 7.2质量检验

7.2.1出厂产品检验按GB 8304、GB/T 23776、GB/T 5009.57、GB/T 14487、GH/T 1070 执行。

7.2.2产品质量符合相应产品所执行的产品质量标准的要求。

7.2.3通过出厂检验或委托具备相应资质的食品检验机构对原料和产品进行检验，建立食品出厂检验记录制度。

7.2.4出厂检验应具备与所检项目适应的检验室和检验能力；由具有相应资质的检验人员按规定检验方法检验。

7.2.5检验室必须建立管理制度，保存各项检验的原始记录和检验报告，及时保留样品。

# 8 运输、贮存和标志、标签

## 8.1 运输

## 按GB/T 191执行。

## 8.2 贮存

按GB/T 30375执行。

## 8.3 标识

按GB 7718、GB/T 191执行。

# 9 档案管理

9.1建立产品生产记录制度。

9.2记载原料采购、加工、储存、运输、入库、出库、检验和销售等各环节过程，实现可追溯。

9.3 记录资料格式规范，内容齐全。

9.4记录资料至少保留两年。