DB XXX

2024-××-××实施

2024-××-××发布

DB 4416/T XX-2024

河源市地方标准

ICS 67.020

CCS X

广东省河源市东源县质量技术监督局 发布

2017-10-10实施

2017-10-10发布

东源仙湖茶加工技术规范

Technical specifications for processing Dongyuan Xianhu tea

1. 前 言

本标准依据GB/T 1.1给出的规则起草。

本标准由河源市市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本标准于2024年XX月首次发布。

东源仙湖茶加工技术规范

1. 范围

规定了东源仙湖茶术语和定义、加工场所、原料和加工技术要求。

本标准适用于河源市东源行政区域内的绿茶和红茶加工。

1. 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。

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

GB 3095 环境空气质量标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 33915 农产品追溯要求 茶叶

《茶叶生产许可证审查细则（2006版）》和部分食品生产许可证审查细则修改单的通知（2006年6月27日国质检食监函〔2006〕462号）

1. 术语和定义

SB/T 10034界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

**茶叶加工场所 Tea processing places**

有固定的生产场地、生产设备和批量生产能力的茶叶加工厂。

3.2

**锅炒杀青 de-enzyming**

鲜叶在锅、盘属滚筒、金属槽中边加热边翻炒的杀青。

3.3

**二青 first-step roasting**揉捻叶第一道干燥。

3.4

**辉干 final roasting**

茶叶二青后继续干燥紧条，使色泽灰绿润，茶香浓郁，达到规定干燥标准。

1. 茶叶加工场所要求
	1. 基本要求
		1. 茶叶加工场所应选择地势干燥，交通方便的地方。
		2. 生产场所远离排放“三废”的工业企业，周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源，应离开交通主干道20m以上，离垃圾场、畜牧场、医院、粪池50m以上，离开经常喷洒农药的农田100m以上。
		3. 生产场所所处的大气环境应达到GB 3095的要求。
		4. 水源清洁、充足。茶叶加工用水应达到GB 5749的要求。
	2. 加工设备要求
		1. 直接接触茶叶的设备和用具应用无毒、无异味、不污染茶叶的材料制成。宜选用生铁、不锈钢材料制成的茶叶加工设备，也可使用竹子、藤条、无异味木材等天然材料和食品级塑料制成的器具和工具。
		2. 直接接触茶叶的加工零部件不宜用铅及铅锑合金、铅青铜、锰黄铜、铅黄铜、铸铝及铝合金等材料制成。
		3. 新购设备应清除材料表面的防锈油。适时对加工设备进行清洁、除锈和保养。
	3. 人员要求
		1. 加工人员上岗前参加制茶技术和卫生知识的培训，掌握制茶的基本技能和卫生要求。
		2. 加工人员应持有卫生部门的有效健康合格证书，且应每年体检一次。进入车间应着工作装、戴工作帽、净手、换鞋，头发应置于帽内。
		3. 加工人员应按GB 14881的规定，保持良好的个人卫生，车间内禁止吃食物、吸烟和随地吐痰，不得染指甲、涂口红和使用其他化妆品。不得将与生产无关的个人用品和饰物带入车间。
		4. 负责人和主要生产人员应学习和熟悉食品质量安全相关法律、法规和标准知识，应通过食品质量安全相关培训，提高对产品和质量安全的认识，明确其责任。
	4. 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

* 1. 其他要求

执行关于发布《茶叶生产许可证审查细则（2006版）》和部分食品生产许可证审查细则修改单的通知（2006年6月27日国质检食监函〔2006〕462号）的规定。

1. 原料（鲜叶）要求

鲜叶应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染物和其他非茶类夹杂物。分级质量要求见表1。

表1 东源仙湖绿茶原料要求

|  |  |
| --- | --- |
| 等级 | 要求 |
| 特级 | 全芽≥91%，一芽一叶初展≤10% |
| 一级 | 以对夹二叶为主，少量一芽二叶及对夹三叶，要求芽叶完整、新鲜、匀净、不夹带茶果与老枝叶。 |

表2 东源仙湖红茶原料要求

|  |  |
| --- | --- |
| 等级 | 要求 |
| 特级 | 一芽一叶、一芽二叶初展为主，占95% |
| 一级 | 一芽二叶为主占90% |
| 二级 | 一芽二叶、一芽三叶为主，同等嫩度的对夹叶占85% |
| 三级 | 一芽三叶、一芽四叶为主，同等嫩度的对夹叶占80% |

1. 加工技术要求
	1. 全炒型东源仙湖绿茶加工技术要求

应符合附录A的要求。

* 1. 烘炒型东源仙湖绿茶加工技术要求

应符合附录B的要求。

* 1. 东源仙湖红茶加工技术要求

应符合附录C的要求。

1. 包装贮藏

干茶贮存于茶叶专用仓库，做到清洁卫生，通风干燥，无异味、无毒、无污染物。

包装材料符合清洁、干燥、无异味、等食品卫生要求，以防影响茶叶质量。

1. 加工档案记录

按GB/T 33915规定执行。

附 录 A

（规范性）

全炒型东源仙湖绿茶加工技术要求

1. 加工流程

摊青（萎凋）--杀青—揉捻—炒二青—摊放—炒（滚）三青—分选—辉干—成品

1. 摊青

进入加工车间的鲜叶应立即摊青，摊青厚度约10~15cm，摊青时间一般0-12h为宜，若鲜叶有表面水或叶温升高，需适当吹风以蒸发表面水和降低叶温，鲜叶含水量宜控制在70-72%之间。

1. 杀青

通过适度杀青，使叶质变柔软，叶片失去光泽，青气消失，茶香显露，手握成团，放开回复松散，叶片有刺手感。

* 1. 滚筒杀青

每次投叶量10～15kg，滚筒筒体温度260～280℃，叶温80～85℃，杀青时间从进到出为5～7min，含水率60～65%。

* 1. 滚筒连续杀青

投叶量每小时125～150 kg，滚筒筒体温度300～350℃，叶温90～95℃，杀青时间从入筒到出筒1.5～2min，杀青叶失重率12～14%，杀青适度标准，叶质柔软，叶片失去光泽，青气消失，茶香显露，手握成团，放开回复松散，含水率60～65%。

* 1. 锅式杀青

每次投叶量5～6Kg，锅温260℃～280℃；叶温80℃～85℃；杀青时间5～8min，含水率60～65%。

* 1. 杀青操作要求

a) 消洁炒锅每锅杀吉前应清洁，以防锅焦；

b) 杀青方法；待锅底有10cm左右灰白圈时投叶，采取高温扬炒，焖扬结合的杀青方式至适度；

c) 杀青原则；先闷后扬、扬闷结合、多扬少闷的技术，杀匀、杀透；

d) 杀青火温：先高后低。

1. 揉捻
	1. 揉捻技术参数

按不同机型，投叶量以揉桶容量的90～95%为度，揉松方式采用“轻压—重压—轻压”的用力过程，松揉全程需6～12min。

* 1. 操作要求
1. 揉捻应采用温、热揉，即杀青叶下叶之后，略微抖散热即可。
2. 揉捻过程的不同时段，加压的力度应掌握循序渐进的原则。
3. 按不同机型灵活掌握揉捻时间。
	* 1. 揉捻适度

揉捻以条索紧卷，茶汁溢附于茶表面，破碎为45～55%，成条率70%以上为适度。

* 1. 炒二青

锅温200～220℃，时间约0.5-1h，以抛炒为主，以失水为主要目的，结合做条造型，至茶叶七成干、手触略有刺手感为度。

* 1. 摊放

将炒二青的初制品放在常温环境下冷却摊放1～4h左右，，让其水份重新分布。

* 1. 炒三青或滚三青

前期温度为100～110℃，时间约为2～3h，后期温度为90～95℃，时间约2～3h，含水量控制6%以下。

* 1. 分选

将摊放后的半成品进行隔末，人工拣除杂质、杂物、杂色黄片及茶梗后进行分级匀堆拼配。

* 1. 辉干

辉干是炒茶品质形成的关键工艺之一。目的是使茶叶与锅内壁之间进行适度摩擦，磨去茶叶的黑色物质，使茶叶富有光泽且呈灰绿色或黄绿色，同时促进部分物质转化，提高改善茶叶滋味品质。分为手工辉干和滚筒辉干。

a)手工辉干：要求锅温达100～120℃，时间为6～8 h，含水量控制为5%以下。辉干力度前期重后期轻，以避免产生大量碎茶末。

b)机械滚筒辉干：前期温度为100～110℃，时间约为2～3 h，后期温度为90～95℃，时间约2～3h，含水量控制6%以下。

附 录 B

（规范性）

烘炒型东源仙湖绿茶加工技术要求

* 1. 加工工艺流程

摊青→杀青→揉捻→炒二青→摊放→炒三青→摊放→烘干。

* 1. 摊青
		1. 摊青方法

可选用竹盘或萎凋槽摊青。

* + 1. 竹盘摊青

宜薄摊，厚度1cm～3cm，时间为3h～10h。

* + 1. 萎凋槽摊青

厚度10cm～15cm，时间4h～10h为宜。若鲜叶有表面水或叶温升高，需吹风以蒸发表面水和降低叶温。

* + 1. 摊青程度

摊青结束时，鲜叶含水量宜控制在65%～72%，叶质变软，青草味消退，清香初显。

* 1. 杀青
		1. 杀青方法

采用机械杀青，掌握高温杀青，先高后低；抛闷结合，多抛少闷；老叶嫩杀，嫩叶老杀。

* + 1. 机械杀青

以滚筒杀青机为主，温度260℃～340℃，时间3min～5min，投叶量6.5kg～10kg。

* + 1. 杀青程度

鲜叶色泽转变为暗绿，手握成团、折梗不断、青草气消失、茶香散出，杀青叶含水量50%～60%。

* 1. 揉捻
		1. 揉捻方法

按不同机型，投叶量以揉桶容量的90%～95%为宜，揉捻加压按照“轻—重—轻”顺序依次加压，以嫩叶宜轻、老叶宜重的原则操作，时间15min～60min。

* + 1. 揉捻程度

揉捻以叶片紧卷成条，少量茶汁溢出附于茶条表面为适度。

* 1. 炒二青

锅温200℃～230℃，时间20min～30min，以抛炒为主，以失水为主要目的，结合做条造型，至茶叶手触略有刺手感为度，含水量为40%～50%。

* 1. 炒三青

锅温150℃～200℃，时间30min～60min，以抛炒为主，以失水为主要目的，结合做条造型，至茶叶手触有刺手感为度，含水量为25%～30%。

* 1. 摊放

将炒二青或炒三青的茶叶薄摊30min～60min，宜辅助吹风冷却，以手握无温热感为宜。

* 1. 烘干

烘干分两次，第一次烘干机烘箱温度为100℃～120℃，先高后低，厚度2cm～3cm，时间50min～90min；摊放，第二次烘干机烘箱温度为80℃～100℃，先高后低，厚度2cm～3cm，时间60min～120min，含水量控制6%以下。

附 录 C

（规范性）

东源仙湖红茶加工技术要求

C.1 加工流程

萎凋→揉捻→解块→发酵→干燥。

C.2 萎凋

C.2.1 自然萎凋

C.2.1.1 室内温度宜保持在26℃～30℃，相对湿度60%～70%。

C.2.1.2 鲜叶进厂后，按不同品种、级别分别摊放于篾制水筛或竹垫上，摊叶厚度不超过2cm，萎凋过程中根据情况适当进行翻拌。

C.2.1.3 萎凋时间宜12h～24h。

C.2.1.4 萎凋适度标准：叶质柔软，曲折不断，紧握萎凋叶成团，松手可缓慢松散，叶色转暗绿，青草气减退，透发清香。萎凋叶含水率58%～60%为适度。

C.2.2 萎凋槽萎凋

C.2.2.1 摊叶厚度15cm～20cm，根据鲜叶的老嫩情况采取“嫩叶薄摊”、“老叶厚摊”，雨水叶及露水叶要薄摊。摊叶时要抖散摊平，使叶子有良好的透气性。

C.2.2.2 萎凋槽鼓风可采用自然风或加温热风。加温热风温度应控制在35℃左右，且要求槽体前后温度要保持一致，温度差不超过1℃，下叶前10min～20min停止加温，吹自然风，降低叶温。萎凋进行间隙式的送风，每隔一小时停10min。

C.2.2.3 风量大小根据叶层厚薄和叶质柔软程度适当调节，保持叶层处于流化态。

C.2.2.4 萎凋槽萎凋需适时进行翻抖。一般是停风翻抖，翻抖时要注意上层翻到下层，槽前翻到槽后，并抖松、摊匀，动作宜轻，避免损伤芽叶。

C.2.2.5 鼓自然风萎凋时间10h～12h,加温热风萎凋时间4h～6h。

C.2.2.6 萎凋适度标准：嫩梗曲折不断，手捏叶片软绵，叶表面光泽消失，叶色转暗绿青草气减退，并散发清香。萎凋叶含水率58%～60%为适度。

C.3 揉捻

C.3.1 揉捻室温度宜保持在25℃～28℃，湿度保持在85%～90%。

C.3.2 投叶量根据揉捻桶大小而定，以装满揉桶为宜。

C.3.3 揉捻加压应遵循“轻-中-重-轻”原则。

C.3.4 揉捻适度标准:条索紧卷，茶汁充分揉出而不流失，揉捻叶局部泛红，并发出较浓烈的清香，成条率达85%，细胞破坏率达85%以上。

C.4 解块

宜采用解块机作业。要求95%以上揉捻团块散开。

C.5 发酵

C.5.1 发酵室温度控制在28℃～30℃为宜，相对湿度保持在90%以上。

C.5.2 发酵室要保持新鲜空气流通，要保持高湿状态，叶温保持在30℃～32℃为宜。

C.5.3 摊叶厚度8cm～12cm为宜，摊叶时要抖松，以保持通气良好。

C.5.4 发酵时间因揉捻程度、叶质老嫩、环境条件不同而异，一般需要3h～6h。

C.5.5 发酵适度叶呈现新鲜的花香或果香，叶色呈红色或铜红色。

C.6 干燥

C.6.1 干燥分两阶段，第一阶段为毛火、第二阶段为足火，宜采用烘干机作业。

C.6.2 毛火进风口温度控制在120℃～130℃，摊叶厚度1cm～2cm，时间30-40min,毛火适度标准，叶条基本干硬，嫩茎稍软，含水量达到20%～30%。

C.6.3 对毛火出来的茶叶进行摊凉，摊凉宜放在通风处进行静止吹风，茶叶宜薄不宜厚，不宜翻动。摊凉时间90-120min。

C.6.4 足火进风口温度控制在100℃～110℃，摊叶厚度2cm～4cm，时间60-90min,足火适度标准，茶坯足干，茶梗一折即断，用手碾茶条即成细碎粉末，含水量6%以下。