

DB35

福建省地方标准

DB35/T 97.5-2006

代替 DB35/T 97.6-2001

八仙茶 初制加工技术规范

地方标准信息服务平台

2006-12-30 发布

2007-01-15 实施

福建省质量技术监督局 发布

前 言

《八仙茶综合标准》分为八个部分：

- 第一部分：茶树品种
- 第二部分：苗木培育技术规范
- 第三部分：栽培技术规范
- 第四部分：低产茶园改造技术规范
- 第五部分：初制加工技术规范
- 第六部分：毛茶
- 第七部分：精制加工技术规范
- 第八部分：成品茶

本部分为第五部分。是对 DB35/T 97.6-2001《八仙茶 初制加工技术规范》的修订。

本部分与前版的主要差异：

- 1) 要求初制车间清洁卫生、通风透气。
- 2) 各级鲜叶合格率占总量百分率分别下降 5 个百分点。
- 3) 做青发酵程度由传统的三红七绿改为二红八绿。
- 4) 滚筒杀青每筒投叶量 20 公斤—30 公斤改为每筒投叶量 20kg~25kg。
- 5) 揉捻机具增加了速包机、包揉机、松包机等机具。

本部分附录 A 是资料性附录。

本部分自实施之日起代替 DB35/T 97.6-2001《八仙茶 初制加工技术规范》。

本部分由福建省质量技术监督局提出。

本部分主要起草单位：诏安县质量技术监督局、诏安县农业局、诏安县科学技术局。

本部分主要起草人：张程宗、王旭东、郑兆钦。

本部分于 1999 年 9 月首次发布。

本部分于 2001 年 9 月第一次修订；2006 年 12 月第二次修订。

八仙茶 初制加工技术规范

1 范围

本部分规定了八仙茶初制厂房与机具配备原则以及初制技术要求。

本部分适用于八仙茶初制加工。

2 初制厂房

2.1 选址

厂址应选在位置适中，鲜叶原料来源集中，交通方便，水源充足，无污染源，地下水位低，无洪水之患，地基坚实，有发展余地的地方。

2.2 车间建筑设计

初制厂的车间建筑设计，应根据八仙茶各工序特点合理安排，求上下各工序能毗邻衔接。

2.2.1 做青室

要求凉爽，室温稳定（23℃~26℃），湿度适宜（70%~80%），隔热性能好，屋向宜坐北朝南，门窗能封闭、开启，最好设有隔热调温装置。

2.2.2 杀青室

要求空气流通，配置排气装置。

2.2.3 揉捻室

要求室内清洁卫生、通风透光。

2.2.4 烘焙室

- a) 烘笼烘焙，烘焙室应能密闭，以利调整温度。
- b) 机械烘焙，空气应流通，设置排气装置，利于散发湿气。

2.2.5 动力房（或配电房）

要求空气流通、干燥、位置适中。

2.2.6 毛茶仓库

应建在地势较高处，库房保持干燥密闭，室内地平面比室外地平面高 50cm~60cm，底部架空，并

开通风洞，或地面采用防潮层。一般不设窗或放少量高翻窗，门窗封闭要好。

2.2.7 审评室

要求屋向坐北朝向偏东，空气新鲜，北面装斗式采光开窗，光线调和充足。

2.3 厂房面积

2.3.1 估算原则为根据预测春茶日最高产量和所配备的机具、设备需占地面积，作业通道和堆放原料、半成品所需的面积进行估算。

2.3.2 生产车间面积

应不少于全部作业占地面积总和的5倍。

2.3.3 厂房建筑总面积

按年产量每吨为 $25\text{m}^2\sim 60\text{m}^2$ 估算。

3 初制机具配备原则

以春茶最高日产量、机具日使用率来配备。

3.1 晒凉青机具

3.1.1 大型初制茶厂（指春茶干毛茶量在50t以上，下同）按凉青所需机具的60%配备。

3.1.2 中型初制茶厂（指春茶干毛茶量在10t以下，下同），按凉青所需机具的80%配备。

3.1.3 小型初制茶厂（指春茶干毛茶量在1t以下），按凉青所需机具的

60%配备。

3.2 做青机具

以高峰期的摇青叶总量除以做青机日产量为应配备数量。

3.3 杀青机具

3.3.1 大型茶厂以做青叶总量和杀青机具日使用率50%配备。

3.3.2 中型茶厂以做青叶总量和杀青机具日使用率40%配备。

3.3.3 小型茶厂以做青叶总量和杀青机具日使用率30%配备。

3.4 揉捻机具

3.4.1 大型茶厂以杀青叶总量和揉捻机具日使用率60%配备。

3.4.2 中型茶厂以杀青叶总量和揉捻机具日使用率30%~40%配备。

3.4.3 小型茶厂以杀青叶总量和揉捻机具日使用率50%配备。

3.5 烘焙机具

3.5.1 大中型茶厂以揉捻叶总量和烘焙机具日使用率 30%~40% 配备。

3.5.2 小型茶厂以揉捻叶总量烘焙机具日使用率 30% 配备。

3.6 可供选择的八仙茶初制机具见资料性附录 A（资料性附录）

4 初制技术

4.1 鲜叶（茶青）

4.1.1 鲜叶质量

4.1.1.1 合格鲜叶：符合下列要求之一，且肥壮、完整、新鲜均匀。每梢为 2 个“定型叶”（即有 2 个叶子比较成熟）。

- a) 小开面（顶叶面积为第二叶的 30%~40%）采四叶。
- b) 中开面（顶叶面积为第二叶的 50%~70%）采三叶。
- c) 大开面（顶叶面积为第二叶的 80%~90%）采二叶。
- d) 一芽四叶（壮树带芽采四叶）及对夹叶采 2~3 叶。

4.1.1.2 不合格鲜叶：有下列情况之一者为不合格鲜叶。

鲜叶成熟度大于合格鲜叶要求的（即有两个以上“定型叶”叶子转深绿色）。

- a) 每梢采 5 叶。
- b) 单片叶，破碎叶，带蒂对夹叶。
- c) 病虫危害、旱、冻害的鲜叶。

4.1.2 鲜叶分级

4.1.2.1 一级鲜叶合格鲜叶重占总重 90% 以上。

4.1.2.2 二级鲜叶合格鲜叶重占总重 75%~90%。

4.1.2.3 三级鲜叶合格鲜叶重占总量 60%~75%。

4.1.2.4 级外鲜叶质量低于三级的鲜叶。

4.1.3 测试方法

4.1.3.1 合格叶重量的测定

- a) 在鲜叶中，随机抽取样品 500g，拌均匀后取样品 200g；
- b) 在抽取的样品中以 4.1.1.1 要求分出合格鲜叶；

- c) 计算合格鲜叶重量占的百分比（准确到 0.1g）。

4.1.3.2 确定鲜叶等级

4.1.4 贮存

4.1.4.1 贮存室条件与要求

- a) 贮存室应卫生、清洁、阴凉，无异味，避免阳光直射。
- b) 室温 16℃~28℃，相对湿度 80%~90%；
- c) 贮存鲜叶失水率控制在 3%以内；
- d) 鲜叶贮存时间不宜超过 8 小时。

4.1.4.2 贮存

- a) 分类贮存

按早、午、晚青及雨青并按等级分开堆放。

- b) 堆放鲜叶，厚度应小于 15cm，并使鲜叶保持疏松。
- c) 每间隔 1~2 小时翻动鲜叶一次。
- d) 层中叶温不得高于室温 3℃。

4.2 做青

4.2.1 手工做青

4.2.1.1 晒青（萎凋）

4.2.1.1.1 技术要求

- a) 减重率：为鲜叶重量 8%~12%，失水均匀。
- b) 感官要求：青叶转暗绿色，叶面光泽消失，微带青香，顶二叶下垂，稍有弹性。

4.2.1.1.2 操作方法

- a) 日光萎凋

时间：应避免强阳光曝晒，视萎凋程度，历时 20 分钟~40 分钟。

温度：叶面温度 35℃以下。

摊叶量：每平方米摊叶 0.5kg~1kg。

操作：把鲜叶均匀薄摊在竹席、水筛，及时轻手翻动。

b) 室外自然萎凋

温度：气温 22℃~30℃。

摊叶量：每平方米 1kg~1.5kg。

操作：把鲜叶茶青均匀摊在竹席、水筛，30 分钟翻动一次。

c) 室内自然萎凋

温度：室温 22℃~28℃。

摊叶量：每平方米 7kg~8kg

操作：把鲜叶均匀摊在竹席、水筛，40 分钟~60 分钟翻动一次。

d) 加温萎凋

温度：视送风量大小，热风温度 32℃~40℃。

摊叶量：萎凋槽每平方米 7kg~8kg。

操作：把鲜叶均匀摊在萎凋槽内 10 分钟~20 分钟翻动一次。

4.2.1.2 凉青

4.2.1.2.1 技术要求

a) 萎凋叶减重率在 0.5%~1%。

b) 感官要求：叶色由暗转亮，叶态由软变硬，俗称“返阳”。

4.2.1.2.2 操作：把萎凋后的鲜叶移入室内，翻松均匀，摊放散热，防止风吹、日光照射，凉青时间 0.5h~15h。

4.2.1.3 手工做青（摇青）

4.2.1.3.1 技术要求

a) 减重率：为萎凋叶重的 8%~16%。

b) 感官要求：绿叶红镶边，叶转黄绿色，叶脉明亮、呈龟背形，均匀适度，透发青香和品种香味。

4.2.1.3.2 操作方法

掌握摇青转数先少后多，摊叶厚度先薄后厚，凉青时间先短后长，发酵程度逐步加重的循序渐进

方法，发酵至二红八绿。摇凉青作业多次重复进行，历时 14h~18h。

4.2.2 机械做青

4.2.2.1 技术要求

a) 减重率：为萎凋叶重的 10%~15%。

b) 感官要求：绿叶红镶边，叶转黄绿色，叶脉明亮，呈龟背形，均匀适度，透青香和品种香味。

4.2.2.2 操作方法：鲜叶投入摇青笼→转动摇青→转动凉青（摇凉青重复4~5次）静置至发酵适度，整个序历时14h~18h。

做青操作要视鲜叶、季节、当天气候诸因素灵活掌握。

4.3 杀青

4.3.1 技术要求

a) 减重率：为做青叶重的 18%~22%，炒青后干物质量与含水量的比值为 1:1.2~1.9。

b) 感官要求：叶转暗绿色，叶质柔软，梗折弯不断，带有熟香味。

4.3.2 温度

滚筒杀青机的筒壁温度 200℃~220℃，手工炒青锅壁温度 180℃~200℃。每筒投叶量 20kg~25kg，杀青时间为 6 分钟~8 分钟。

4.3.3 操作方法：

a) 炒青锅：高温杀青，先高后低，炒闷结合。

b) 滚筒杀青：均匀投料。

4.4 烘揉

4.4.1 揉捻

揉捻 5 分钟~6 分钟，适当加压，直到杀青叶卷成条，卷曲率 90%以上。

4.4.2 初烘

4.4.2.1 技术要求

掌握“高温薄摊快速，适当保持水份”的原则，使减重率为萎凋叶重量的 25%~29%。

4.4.2.2 操作方法

a) 初焙、初包揉：初焙也叫走水焙，焙笼温度为 90℃~100℃或烘干机 120℃~130℃，烘至茶

叶手握能成团，但不刺手时下烘，采用包揉袋包揉 5 分钟~6 分钟，包揉后及时解块摊凉。

b) 复焙、复包揉：复焙温度，焙笼 80℃~85℃，或烘干机 100℃~110℃，烘至茶叶握之微感刺手时，下焙作复包揉 15 分钟~20 分钟，然后解开并及时上烘。

4.4.3 摊凉：摊凉厚度 3cm~5cm，时间 0.5h~1.0h。

4.4.4 足干

a) 技术要求：

茶叶水份含量掌握在 7% 以下，并达色泽乌润，品种香显露感官特征。

b) 烘干温度：

烘干机的温度在 100℃~120℃ 之间。

焙笼的温度 70℃~90℃ 之间。

附录 A

(资料性附录)

可供选择的八仙茶初制工具

A.1 晒凉青机具

水筛、活动茶架、固定茶架、竹席。

A.2 脱水、萎凋机具

脱水机、茶叶萎凋机、萎凋槽。

A.3 做青机具

6CZ-920 型综合做青机, 6CZ-1200 型综合做青机, 茶筛。手动摇青机。

A.4 杀青机具

6CST-90B 型滚筒杀青机, 6CST-11A 型滚筒杀青机, 6CST-80 型滚筒杀青机。

A.5 揉捻机具

6CWR-30 型揉捻机, 6CWR-35 型揉捻机。

6CWR-40 型揉捻机, 6CWR-45 型揉捻机。速包机、包揉机、松包机(解块机)。

A.6 烘焙机具

6CH 系列茶叶烘干机, 手拉式烘干机, 焙笼。

地方标准信息服务平台

