

DB5119

四川省（巴中市）地方标准

DB5119 / T12-2023

巴中云顶优质绿茶加工技术规范

Technical Code for Processing of the Bazhong Yunding High-quality Green Tea

地方标准信息服务平台

2023-07-28 发布

2023-07-28 实施

巴中市市场监督管理局 发布

目 录

1. 范围.....	1
2. 规范性引用文件.....	1
3. 术语和定义.....	1
4. 鲜叶原料.....	1
5. 加工场所条件.....	2
6. 加工技术.....	4

地方标准信息服务平台

前 言

本文件依据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本文件由巴中市农业农村局提出。

本文件由巴中市农业农村局归口。

本文件起草单位：中国农业科学院茶叶研究所，巴中市农业农村局。

本文件主要起草人：叶 阳 李艳红 刘 飞 陈 琳 涂 政 米亚东 张潇引 杜春安。

地方标准信息服务平台

巴中云顶优质绿茶加工技术规范

1 范围

本文件规定了巴中云顶优质绿茶的定义、鲜叶原料、加工场所条件、人员、加工技术的要求。

本文件适用于巴中云顶优质绿茶加工。

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，仅注日期版本适用于本文件。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 3095环境空气质量标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB11680食品包装用纸卫生标准

《中华人民共和国食品卫生法》

NY/T5019 无公害食品 茶叶加工技术规程

GH/T1077茶叶加工技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 巴中云顶优质绿茶

选取巴中境内茶树新梢芽叶，经摊青、杀青、揉捻、做形、干燥工序加工而成，品质符合《巴中云顶优质绿茶》要求的绿茶。

4 鲜叶原料

4.1 鲜叶质量基本要求

芽叶完整，色泽鲜绿，新鲜匀净，不带茶蒂，不含鳞片、鱼叶，无劣变或异味，无夹杂物。用于同批次加工的鲜叶等级基本一致。

4.2 鲜叶分级

鲜叶原料分特级、一级、二级、三级。具体要求见表1。

表1 鲜叶原料分级要求

等 级	质 量 要 求
特级	一芽一叶比例 $\geq 90\%$ ，芽长于叶，芽叶完整、匀齐。
一级	一芽一叶比例 $\geq 70\%$ ，芽叶完整、匀净。
二级	一芽二叶比例 $\geq 80\%$ ，芽叶完整，匀净。
三级	一芽三叶比例 $\geq 85\%$ ，芽叶完整，叶长于芽。

4.3 鲜叶盛装、运输、贮存

4.3.1 鲜叶运输时，必须用清洁、透气良好的篮、篓、筐进行盛装，不得紧压，不得用布袋、塑料袋等不通气的物件盛装，防止发热红变。

4.3.2 运输工具必须清洁卫生，运输时避免日晒雨淋，并不得与有异味、有毒的物品混装。

4.3.3 鲜叶采摘后及时送到加工厂，并注意保质保鲜，合理贮存。

4.3.4 鲜叶盛装、运输、贮存中，应轻放、轻翻、禁压，以减少机械损伤。

5 加工场所条件

符合 GH/T1077 的相关规定。即：

5.1 环境条件

5.1.1 选择地势干燥，水源清洁、充足，日照充分的地方：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；离开经常喷洒农药的农田 100m 以上，离开交通主干道 20m 以上。

5.1.2 大气环境应符合 GB 3095 中规定的三级标准要求。

5.1.3 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

5.2 厂区布局

5.2.1 厂区根据加工规模和产品工艺要求合理布局，应设置与加工产品种类、数量相适应的厂房、仓库和场地。加工区应与生活区和办公区隔离。

5.2.2 厂区环境应整洁、干净、无异味。道路应为硬质路面，排水通畅，地面无积水，绿化良好。

5.2.3 厂房布局应考虑相互间的地理位置及朝向。锅炉房、厕所应处于生产车间的下风口。仓库应设在干燥处。

5.2.4 厂房布局应满足加工工艺对温度、湿度和其他工艺参数的要求，防止毗邻车间相互干扰。

5.3 加工车间

5.3.1 加工车间内部布置应与工艺流程和加工规模相适应，能满足工艺、质量和卫生的要求。

5.3.2 初制厂一般由贮青车间、主加工车间、包装车间等组成。各车间面积应与加工产品种类、数量相适应。贮青车间面积按鲜叶堆放厚度不宜超过 20cm，或按每 100kg 鲜叶需 6

$m^2 \sim 8 m^2$ 标准确定,设备贮青时按设备作业效率确定;其它车间面积(不含辅助用房)应不少于设备占地总面积的 8 倍。

5.3.3 车间地面应坚固、平整、光洁,有良好的排水系统,便于清洁和清洗。车间墙壁无污垢,墙壁应涂刷浅色无毒涂料。宜用白色瓷砖砌成 1.5m 高的墙裙。

5.3.4 应保持车间采光和照明良好。照明光源以不改变茶叶在制品的色泽为宜。照明灯管应加防护设施。

5.3.5 车间通风、通气良好。灰尘较大的车间或作业区域,应安装换气风扇或除尘设备。杀青、干燥车间,应安装足够的排湿、排气设备。

5.3.6 车间应有防鼠、防蝇、防虫措施,以及防家禽、家畜和宠物出入的相应设施。如安装纱门、纱窗、排水口网罩、通风口网罩、下水道隔离网等设施。

5.3.7 车间层高不低于 4m。初制车间要多开门窗。

5.3.8 车间内不得存放农药、肥料、喷雾器、防护服等易污染茶叶的物品,不应存放其它非加工茶叶用的物品。

5.3.9 车间的噪声宜控制在 80 分贝(dB)以下。

5.4 仓库

5.4.1 加工厂应有足够面积的原料、辅料、半成品和成品仓库。成品仓库面积按 $250kg/m \sim 300kg/m$ 计算确定。

5.4.2 仓库干燥、清洁、避光。地面应坚固、平整、光洁,便于清洁,墙壁无污垢。

5.4.3 仓库有防潮、防霉、防蝇、防虫和防鼠设施。成品仓库地面应设置垫板,其高度不得低于 15cm。

5.4.4 根据茶类储存需要建设冷藏库。冷库温度宜控制在 $5^{\circ}C$ 左右。

5.5 卫生设施

5.5.1 加工车间入口处应设更衣室。更衣室内配备足够数量的洗手、消毒、杀菌、干手设备或用品。

5.5.2 车间附近的厕所应处于清洁状态,有化粪池,有冲水设施;厕所门不直接朝向车间。厕所附近有洗手设施、肥皂(非香皂)或洗手液、水和干手设备或用品。

5.5.3 应有相应的污水排放、存放垃圾和废弃物的设施,并便于清扫、冲洗,保持清洁。

6 加工技术

6.1 工艺流程

鲜叶摊放→杀青→冷却回潮→揉捻→滚(锅)炒→干燥→整理。

6.2 加工设备

炒茶锅、滚筒杀青机(或适宜的杀青设备)、揉捻机、炒茶机、烘干设备等。

6.3 工艺要求

6.3.1 鲜叶摊放

6.3.1.1 摊放场地应清洁卫生、阴凉、无异味、空气流通、不受阳光直射。

6.3.1.2 鲜叶到厂后及时摊放，摊放使用竹匾、篾簾等专用工具或摊青槽、摊青机等专用摊青设施。

6.3.1.3 不同等级、不同品种、不同采摘时间的鲜叶，雨水叶与晴天叶分开摊放，分别加工。

6.3.1.4 摊放厚度 1cm~3cm，随鲜叶的级别而定，随着鲜叶原料嫩度降低适当增加摊放厚度。

6.3.1.5 摊放时间 6 小时~12 小时，因叶因时而定，摊放过程中，适当翻叶散热，轻翻、翻匀，减少机械损伤。

6.3.1.6 摊放程度以芽叶萎焉，叶质变软，叶色由鲜绿变暗绿，青草气散失，清香显露为适度。

6.3.2 杀青

6.3.2.1 杀青采用滚筒杀青机(或适宜的杀青设备)。

6.3.2.2 滚筒杀青机为例：宜选用 60 或 80 型滚筒杀青机。当滚筒壁温达到 260℃~350℃，出口处温度 120℃~150℃时匀速投叶。60 型滚筒杀青机每小时投摊青叶 70kg~80kg，从鲜叶入筒到出筒时间掌握在 100 秒~120 秒。80 型滚筒杀青机每小时投摊青叶 90kg~100kg，从鲜叶入筒到出筒时间掌握在 120 秒~150 秒。滚筒杀青机出叶口应配备排气扇辅助排湿。

6.3.2.3 杀青叶质变软，叶色变暗绿，表面失去光泽，青草气消失、香气显露，梗折不断为适度。

6.3.2.4 其他适宜的杀青方式也适用。

6.3.3 冷却回潮

6.3.3.1 杀青叶及时摊凉冷却。摊凉时间 30 分钟~60 分钟;摊凉使用竹匾、篾簾、摊凉平台或快速冷却回潮设备。

6.3.3.2 回潮:茶梗与叶片中的水分重新分布,手捏茶叶柔软。

6.3.4 揉捻

6.3.4.1 采用适宜的揉捻机,投叶量根据机型大小、叶质老嫩情况而定,以揉桶九成满为适度。揉捻加压以轻压为原则,特级鲜叶不加压,一级鲜叶揉捻中间阶段略为加轻压,二至三级鲜叶在中间加压 2 分钟~3 分钟,揉捻时间 45 分钟~60 分钟。

6.3.4.2 揉捻结束后,揉捻叶及时解块。

6.3.5 滚(锅)炒

6.3.5.1 采用适宜的滚(锅)炒茶设备。

6.3.5.2 80 型滚筒炒制机为例:每次投叶量(按鲜叶计)100kg-120kg,滚筒壁温达到 200℃~220℃时投料,投料结束时降温至 130℃~160℃,循环炒制,到炒制叶含水量为 10%-12% 时出叶。其他适宜的炒制方式适用。

6.3.6 干燥

6.3.6.1 烘干机为例:进风口温度 90℃~100℃上叶,均匀薄摊,摊叶厚度 1cm~2cm,时间 30 分钟~60 分钟。

6.3.6.2 含水量≤6.5%。

6.3.6.3 烘后摊凉 20 分钟~30 分钟,直至冷透。

6.3.6.4 其他适宜的干燥方式也适用。

6.3.7 整理

6.3.7.1 待干茶温度降至常温时,及时拣剔黄片、鳞片、老叶等不合格物,筛去茶末。

6.3.7.2 干茶分级,装入茶箱,密封保存。

地方标准信息服务平台