

DB 5227

黔 南 州 地 方 标 准

DB5227/T 118—2023

都匀毛尖茶加工技术规程

Product of geographical indication—Duyun maojian tea
Technological regulations for tea production and processing

地方标准信息服务平台

2023 - 01 - 17 发布

2023 - 05 - 01 实施

黔南布依族苗族自治州市场监督管理局 发布

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》的规定起草。

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。

本文件由黔南州农业科学研究院提出。

本文件由黔南州农业农村局归口。

本文件起草单位：黔南州农业科学研究院、贵州省都匀毛尖茶工程技术研究中心、黔南州农业农村局、黔南州茶叶产业化发展中心、都匀市茶叶产业化发展中心、贵定县茶叶产业化发展中心、瓮安县茶叶产业化发展中心、惠水县茶叶产业化发展中心、三都水族自治县茶叶产业化发展中心、都匀茗泉山茶业有限公司、都匀市高寨水库茶业有限公司、贵州省平塘县裕茗有机茶业有限公司、都匀市匀城春茶叶有限公司、都匀市匀山茶叶有限责任公司、贵州八克茶农业发展有限公司、贵州黄红缨茶业有限公司、贵州省灵峰科技产业园有限公司、贵州味道茶业有限公司、黔南州贵天下茶业有限责任公司。

本文件主要起草人：欧平勇、李应祥、徐兴国、唐木花、张丽娟、杨雅焯、周义、杨清、陈跃华、刘学、李星、刘文静、孟应淼、任爽、韦品祥、蒙祖辉、张琼、王治友、吴小刚、姚娟、屠慧成、潘雪花、谭伟、欧阳国祥、严清凡、韦洪平、卢永乾、邓燧、张艳、林志伟、徐辉、李攀攀。

地方标准信息服务平台

都匀毛尖茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了都匀毛尖茶的加工场所要求、鲜叶等级及要求 and 加工技术。

本文件适用于都匀毛尖茶的加工。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

DB5227/T 119 地理标志产品 都匀毛尖茶 包装贮藏技术规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 加工场所要求

4.1 加工场所基本条件

应符合 GB/T 32744 的规定。

4.2 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 鲜叶等级及要求

5.1 要求

原料鲜叶应保持芽叶完整、嫩、匀、鲜、净。

5.2 鲜叶等级

鲜叶分为五个等级：尊品茶青、珍品茶青、特级茶青、一级茶青、二级茶青。鲜叶分级要求见表 1。

表 1 都匀毛尖茶鲜叶分级

等 级	要 求
尊品茶青	独芽 90%以上，一芽一叶初展 10%以内
珍品茶青	一芽一叶初展 90%以上，幼嫩一芽一叶 10%以内
特级茶青	幼嫩的一芽一叶
一级茶青	一芽二叶初展及幼嫩的一芽二叶
二级茶青	鲜嫩一芽二叶及同等嫩度对夹叶

6 加工技术

6.1 都匀毛尖茶的加工工艺分为手工加工工艺和机械加工工艺两种。

6.2 手工加工技术要求

6.2.1 工艺流程

鲜叶→茶青分级→摊青→杀青→揉捻→做形→提毫→烘焙足干→出锅→审评归类→拼配官堆装箱→入库贮存

6.2.2 茶青分级

茶青采收时，按照都匀毛尖茶鲜叶质量分级要求进行分级，不同等级的茶青分开收放，不宜混装。

6.2.3 摊青

摊青厚度为 5cm~15cm，雨水叶或含水量较高的鲜叶宜薄摊，晴天中午或下午采摘的鲜叶宜厚摊，每隔一小时左右轻翻一次，室内温度在 25℃以下，防止太阳直射。摊放时间 2h~6h，摊放到叶质变软，含水量降至 65%~70%，色泽变暗，手握软而不粘时便可进行杀青，原则上当天采摘鲜叶应当天加工完毕。

6.2.4 杀青

6.2.4.1 杀青锅温 300℃~400℃，投叶量为 0.5kg~0.8kg。

6.2.4.2 杀青时间 4min~6min，采用老叶嫩杀，嫩叶老杀，多抛少闷，抛闷结合的原理进行杀青。

6.2.4.3 杀青方法

将适量茶青倒入锅内，迅速翻炒，让茶青受热均匀，有大量水汽冒出后，采用多抛少闷的手法交替进行。

6.2.4.4 杀青要求

要求杀匀、杀透、无红变、不焦糊。

6.2.4.5 杀青适度标准

杀青叶颜色变暗，叶面无光泽，叶质变软，折而不断，青草气消失，茶香显露。

6.2.5 揉捻

杀青结束后进入揉捻程序，在 150℃~200℃ 内锅温中揉捻或出锅进行冷揉，按照“轻~重~轻”的原则，时间 8min~10min，待茶叶成条变软，手捏不粘时，进行做形。

6.2.6 做形

在锅中进行，要求锅温 120℃~170℃，时间 8min~12min。具体做法是搓团，将茶团置于手心，让茶团在手心滚动，按同一方向搓揉，然后进行定型，最后进行解块，如此反复进行，使茶条卷曲。待茶叶含水量降至 20%~40% 时，做形结束进行提毫。

6.2.7 提毫

要求锅温 100℃~150℃，时间 8min~12min。用双手握住茶团，掌心用力，让茶团相互摩擦现毫；当茶毫显露均匀，茶条变硬显脆时，提毫结束，此时茶条含水量在 10%~20%，然后进行烘焙足干。

6.2.8 烘焙足干

要求锅温 100℃~120℃，时间 8min~15min，将茶叶均匀薄摊于锅壁，每 2min~3min 翻动一次，往复进行，翻动时动作要轻，翻动彻底，待手捏成粉，含水量 6% 以下时，割末出锅。

6.2.9 出锅

出锅时，先将茶叶收拢于锅底，双手将茶叶捧入茶盘中，及时送至评审室评审，茶盘要求干燥、干净、无异味，锅底碎茶单独盛装，不能合并混装。

6.2.10 审评归类

茶叶出锅冷却至常温后，由评茶员在审评室按照 GB/T 23776 要求进行评审，先进行干评，然后开汤进行湿评，同时测含水量，最后定级按照同等级归类原则进行归类。

6.2.11 拼配官堆装箱

按照同等级合并、品质互补的原则进行拼配官堆。用洁净无毒无味的锡箔袋、铝箔袋、聚丙烯或聚乙烯袋进行定量包装，然后入库保存。

6.2.12 入库贮存

存放至专用库房中。包装贮存符合 DB5227/T 119 的要求。

6.3 机械加工工艺技术要求

6.3.1 工艺流程

鲜叶→茶青分级→摊青→杀青→摊凉→揉捻→初烘→做形提毫→烘焙足干→出锅→审评归类→拼配官堆装箱→入库贮存

6.3.2 茶青分级

与 6.2.2 相同。

6.3.3 摊青

与 6.2.3 相同。

6.3.4 杀青

6.3.4.1 杀青方法

宜使用金属导热杀青、汽热杀青和光波杀青设备，按照“嫩叶老杀、老叶嫩杀”的原则进行杀青。金属导热杀青温度 350℃~450℃，时间 2min~5min。汽热杀青机的蒸汽温度 90℃~100℃，热风温度 150℃~250℃，时间 4min~6min。光波杀青温度 350℃，时间 2min。

6.3.4.2 杀青要求

与 6.2.4.4 相同。

6.3.4.3 杀青适度标准

叶色暗绿，无光泽，叶质柔软，手握成团，略有弹性，青气消失，茶香显露，无焦边，无焦味。

6.3.5 摊凉

要求茶青快速冷却至常温，无渥黄或红变现象，叶脉实现走水，叶质柔软，光泽变暗，手握有湿感，不黏手。

6.3.6 揉捻

按照“轻~重~轻”的原则进行揉捻，投叶量装至距揉桶口 5cm~10cm 处为宜，轻揉 5min~10min，重揉 20min~30min。要求：叶质变软，有黏手感，手握成团而不弹散，有少量茶汁外溢，成条率 80% 以上。

6.3.7 初烘

初烘温度 100℃~150℃，时间 10min~15min，茶叶厚度在 5cm 以内，使其受热均匀。茶条色泽变暗，手摸有刺感，叶缘变脆，含水量在 40%~55%。

6.3.8 做形提毫

方法与手工做形提毫相同，提毫时，将风门关闭，减小进风量，茶条变硬、变脆，含水量降至 10%~20% 时，转入烘焙足干阶段。

6.3.9 烘焙足干

设备为烘焙机或烘干机等，温度 110℃~120℃，烘焙厚度 5cm 以内，含水量 6% 以下。

6.3.10 拼样官堆装箱

与 6.2.11 相同。

6.3.11 入库贮存

与 6.2.12 相同。