

ICS 67.140.10
X 55
备案号: 29531-2011

DB42

湖北省地方标准

DB42/T 664—2010

湖北乌龙茶加工技术规程

Technological regulations for Hubei Oolong tea processing

地方标准信息服务平台

2010-12-17 发布

2011-02-17 实施

湖北省质量技术监督局 发布

目 次

前言.....	I
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
3.1 成熟采.....	1
3.2 摊青.....	1
3.3 晒青.....	1
3.4 凉青.....	1
3.5 摇青.....	2
3.6 静置.....	2
3.7 炒青.....	2
3.8 包揉.....	2
3.9 干燥.....	2
4 加工条件.....	2
4.1 加工厂.....	2
4.2 加工设备.....	2
4.3 加工人员.....	3
5 原料要求.....	3
5.1 开采时间.....	3
5.2 原料采摘要求.....	3
5.3 鲜叶盛装、运输、验收、贮存.....	3
5.4 鲜叶摊放.....	3
6 加工工艺.....	3
6.1 工艺方法.....	3
6.2 有机乌龙茶加工.....	4
6.3 具体加工方法.....	4
7 产品包装、贮存.....	4
8 质量控制.....	4
附录 A（规范性附录） 湖北乌龙茶加工工艺规范.....	5

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由湖北省农业厅提出。

本标准由湖北省农业科学院归口。

本标准起草单位：湖北省农业科学院果树茶叶研究所、湖北省果品办公室。

本标准主要起草人：龚自明、高士伟、郑鹏程、宗庆波、叶飞、李传忠、匡胜、王雪萍、曾维超。

地方标准信息服务平台

湖北乌龙茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了湖北乌龙茶加工技术的术语和定义、加工条件、原料要求、加工工艺、产品包装、储存和质量控制。

本标准适用于湖北乌龙茶的加工。

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。凡是标注日期的引用文件，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 3095 空气质量标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 18204.21 公共场所照度测定方法
- GB/T 18204.22 公共场所噪声测定方法
- NY/T 5198 有机茶加工技术规程
- SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

成熟采 plucking in maturation time

当茶树新梢顶芽刚展开并形成驻芽时，采下2~3对夹叶，或者3~4对夹叶。

3.2

摊青 spreading

鲜叶采摘后，在室内摊放的过程。它是鲜叶贮存保鲜的一种方式，也是降低鲜叶含水量、调节鲜叶体内水分分布和促进茶叶品质形成的重要工序之一。

3.3

晒青 sun withering

在阳光不太强烈的时候，将鲜叶均匀地薄摊在水筛上，放在阳光下直晒。其目的是蒸发部分水分，使叶质柔软，同时提高叶温，加速鲜叶生化变化。

3.4

凉青 cooling

晒青适度的叶子，收回屋内阴凉处摊放的过程。其目的是散失热气，使鲜叶内的水分重新分配均匀。

3.5

摇青 rotation

茶青受机械力的作用，使鲜叶与筛面或摇青机筒壁碰撞摩擦、鲜叶之间相互碰撞作用，叶片边缘细胞组织逐渐损伤的过程。其目的为促进茶青茎梗中内含物向叶片中转移，同时促进茶青适度氧化，为乌龙茶滋味醇厚，香气高长奠定基础。

3.6

静置 standing

摇青之后，茶青均匀摊放在箅制水筛中的过程。

3.7

炒青 deactivation of enzymes

利用高温破坏鲜叶中酶活性，促进内含物转化和水分散失的工艺过程。

3.8

包揉 packed rolling

茶青在外力作用下，逐渐形成颗粒状的过程。

3.9

干燥 drying

茶叶在受热的作用下，散发水分的过程。

4 加工条件

4.1 加工厂

4.1.1 生态环境优越，所处大气环境不低于 GB 3095 中规定的二级标准要求。

4.1.2 在保障交通、运输及加工便利的同时，距离交通主干道 100m 以上，离开垃圾场、医院和经常喷洒化学农药的农田 200m 以上，远离排放“三废”的工业企业 1000 m 以上。

4.1.3 加工厂应整洁、干净、无异味，周围应绿化，道路应硬化，排水良好，加工区应与生活区、办公区隔离，设计、布局及卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.1.4 厂房面积不少于设备占地面积的 8 倍。地面要硬实、平整、光洁，墙面无污垢，保持清洁卫生。加工和包装场地在茶季前应全面清洗消毒一次。

4.1.5 加工用水、冲洗加工设备用水应达到 GB 5749 的要求。

4.1.6 加工厂应有更衣室、盥洗室、工休室，应配有相应的消毒、通风、照明、防蝇、防鼠、防蟑螂、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施。厕所应有化粪池。

4.1.7 应设观察道或参观通道，非加工人员不宜进入加工区域。

4.1.8 粉尘浓度不超过 10mg/m³，必要时安装换气和除尘设备。

4.1.9 车间应采光良好，灯光照度达到 500 lx 以上。测定按 GB/T 18204.21 规定执行。

- 4.1.10 应用标示牌说明生产工艺流程，张贴作业指导书、相关制度和管理规定。
- 4.1.11 加工厂应具有食品生产许可证（QS）。

4.2 加工设备

- 4.2.1 不得使用铅及铅锡合金、铅青铜、锰黄铜、铅黄铜、铸铝及铝合金材料制造接触茶叶的加工零部件。提倡使用电、天然气、柴（重）油、煤作燃料，少用或不用木材作燃料。
- 4.2.2 炉灶、供热设备应布置在加工车间墙外；需在加工车间内添加燃料，应设搬运燃料的隔离通道，并备有燃料贮藏箱和灰渣贮藏箱。
- 4.2.3 油箱、供气钢瓶以及锅炉等易燃易爆设施与加工车间应建隔离墙或留有 3m 以上的安全距离。
- 4.2.4 高噪声设备应安装在车间外或采取降低噪声的措施，车间内噪声不得超过 80dB。强烈震动的加工设备应采取必要的防震措施。测定按 GB/T 18204.22 规定执行。
- 4.2.5 允许使用无异味、无毒的竹、木等天然材料以及不锈钢、食品级塑料制成的器具和工具。所有器具和工具应清洗后使用。
- 4.2.6 新购设备和每年加工开始前要清除加工设备表面的防锈油和锈斑。茶季结束后，应对加工设备进行清洁、保养和防锈处理。定期维护茶叶机械和加工用具。
- 4.2.7 获得有机茶认证的原料在进行加工时应采用专用设备；若与其他茶类的加工设备共用加工，应采取冲顶措施，即在其他产品加工结束后对设备彻底清洗或清洁，并不得有清洗剂残留。

4.3 加工人员

- 4.3.1 上岗前和每年度均应进行健康检查，持健康合格证上岗。
- 4.3.2 上岗前必须经过乌龙茶知识培训，熟悉乌龙茶栽培、加工技术及操作规程。
- 4.3.3 应保持个人卫生，进入加工车间应穿戴工作服、工作帽、工作鞋，洗手。包装、精制车间工作人员还应戴口罩上岗。离开工作现场应换鞋、更衣，置于专用更衣室。工作服、鞋及时清洗。
- 4.3.4 进入加工、包装车间后不允许从事与生产无关的活动。
- 4.3.5 不得在加工和包装场所随意吐痰、吸烟、进食食品。

5 原料要求

5.1 开采时间

一般为春茶谷雨后开采，夏茶夏至后开采，秋茶白露后开采。具体采摘时间以晴天上午九时到下午四时最好。

5.2 原料采摘要求

不采雨水叶、露水叶，同时要求鲜叶保持新鲜，避免受损伤和堆积。鲜叶要有一定的成熟度。一般形成驻芽，顶叶达小开面至中开面，采下 2~4 对夹叶。

5.3 鲜叶盛装、运输、验收和储存

鲜叶采摘后用清洁、透气性好的竹器盛装。不得紧压，不得用布袋、塑料袋等软包装材料盛装，各采摘标准鲜叶不得混采混装。鲜叶运输应避免日晒、雨淋，禁止与有异味、有毒或有污染的物品混装。鲜叶验收、储存操作应避免机械损伤、混杂和污染，并完整、准确地记录鲜叶来源和流转情况。

5.4 鲜叶摊放

鲜叶运抵加工厂后，应立即摊放于清洁卫生、设施完好的贮青间；鲜叶禁止直接摊放在地面。来自有机茶园、绿色食品茶园、无公害茶园及常规茶园鲜叶不得相互混淆，不得收购掺假、含杂质以及品质劣变的鲜叶或原料。

6 加工工艺

湖北乌龙茶加工工艺要求见附录A（规范性附录）。

7 产品包装、储存

7.1 成品足够冷却后，应使用符合 GB 11680、SB/T 10035 要求的包装材料进行包装，产品包装标签应符合 GB 7718 的规定。

7.2 按等级、原料品种、生产日期的不同，分类储存于冷藏库。

8 质量控制

8.1 应制定符合国家或地方卫生管理法规的加工卫生管理制度。

8.2 应制定和实施内部质量控制措施，关键工艺必须有操作要求和检验方法，并记录执行情况。

8.3 实行鲜叶入厂到产品出库全程质量监控，并制定和实施质量控制措施。

8.4 应建立从原料采购、加工、储存、运输、入库和销售的完整档案记录，原始记录应保存三年以上。

8.5 建立原料采购、加工、储存、运输、入库、出库、销售的完整档案记录。

8.6 每批加工产品应编制加工批号或系列号，批号或系列号应一直保留至产品终端销售，并在相应的票据上标明加工批号或系列号。

8.7 所有质量控制记录应保存三年以上。

地方标准信息服务平台

附 录 A
(规范性附录)
湖北乌龙茶加工工艺

A.1 工艺流程

萎凋→做青→炒青→揉捻→造型与烘焙→干燥。

A.2 萎凋

A.2.1 摊青

A.2.1.1 摊青间应清洁卫生，空气流通，无异气味。

A.2.1.2 鲜叶进厂后，按不同品种、老嫩和地片分别摊放于篾制水筛中，每筛鲜叶0.5kg~2.5kg，摊青过程中要轻翻二到三次，使水分散失均匀。摊青时间1h~4h。

A.2.2 晒青

A.2.2.1 晒青场地应该宽敞、清洁卫生、阳光充足、通风条件好。

A.2.2.2 晒青一般要求气温23℃~28℃，厚度2cm~4cm，中间翻拌一至二次。阴雨天，则以晾代晒。

A.2.2.3 晒青适度标准：叶质柔软、叶面光泽消失、叶色变为暗绿，青草气减退、清香初显，手持叶子基部，顶端一到二叶下垂。一般减重率在5%~10%之间。

A.2.3 凉青

晒青适度的鲜叶摊放室内阴凉处，散失热气，使叶内水分重新分配。凉青时间1h~2h。

A.3 做青

A.3.1 摇青

A.3.1.1 采用摇青机或手工作业。

A.3.1.2 摇青时间长短、轻重要根据天气、季节、品种、晒青程度的不同灵活掌握。

A.3.1.3 摇青次数一般三到五次，每次间隔时间由短到长，摊叶厚度由薄到厚。

A.3.1.4 第一次摇青要轻，宁轻勿重。待叶尖回软，叶面平伏，光泽消失，叶色暗绿加深，叶缘绿色转淡，青气退，略带青香，即可进行下一次摇青和静置。具体的操作视当地实践情况而定。

A.3.1.5 做青适度标准：青气退尽，花香浓郁，叶面背卷，叶片突起呈汤匙状，叶色黄绿，叶缘珠红色，叶梗饱水青绿色，减重为22%左右。

A.3.2 静置

要求做青间相对密闭，温度18℃~21℃，相对湿度70%~80%。在夏季温度较高，深秋温度较低时，可开启做青空调调控温湿度，有利于提高乌龙茶品质。

A.4 炒青

A.4.1 乌龙茶炒青采取高温短时，多闷少透的炒法，要求炒得均匀，不生不焦。

A. 4.2 炒青适度标准：香味清纯，叶色由青绿转为暗绿，叶张皱卷，手捏柔软，带有粘性，减重率约为30%。

A. 5 揉捻

原则是“趁热、快速、重压、短时”；若色泽蜜绿则不宜热揉。揉 3min~5min，条索初步形成，茶汁稍有挤出，即可下机解块摊凉。

A. 6 造型与烘焙

A. 6.1 速包

取 6kg~8kg 炒青叶，用包揉布或布袋拧成袋状，置于速包机上，将茶包挤成紧结的球状。

A. 6.2 平揉

将速包成球的茶球放置平板机上，启动升降加压装置，使上盘向下移动接触茶球后，继续下压约 1cm~2cm，即可开始进行平揉作业（每次作业时间 2min~3min）。

A. 6.3 解块筛分

快速均匀地解散同时筛分茶末。

A. 6.4 烘焙

当茶条粘手时，应进行烘焙作业。温度 70℃左右，时间 10min~20min，手抓茶稍刺手即可。

A. 6.5 做型加压原则

速包、包揉加压原则为“轻—重—轻”。初造型时，采用轻压作业，否则易出现扁条和影响茶叶色泽；第一次烘焙后，采取重压，造型效果好；造型后期，不可重压，否则造成大量碎末茶，影响效益。

A. 6.6 做型过程

“速包→包揉→松包”反复进行十余次，期间烘焙二到三次。包揉结束时，茶叶颗粒紧结，呈螺钉状，色泽砂绿，八成干。最后一次包揉后，定型 1h 左右，直接烘干。

A. 7 干燥

温度 70℃左右。待茶叶足干，含水量低于 6%，手捏成粉末，茶香清纯，花香馥郁，色泽砂绿油润即可下烘，摊凉后装箱贮藏。