

# 磐安县茶业协会文件

磐茶协〔2020〕3号

---

## 关于批准发布《磐安云峰茶生产技术规程》、《磐安云峰茶加工技术规程》团体标准的公告

各有关会员、相关单位：

为了贯彻落实《中华人民共和国标准化法》、《团体标准管理规定（试行）》等有关文件精神和要求，根据《关于印发磐安县茶业协会团体标准管理办法的通知》（磐茶协【2018】5号），经研究，我协会同意批准发布 T/PAYF 002-2020 《磐安云峰茶生产技术规程》、T/PAYF 003-2020 《磐安云峰茶加工技术规程》两项团体标准。

特此公告。

附件：《磐安云峰茶生产技术规程》

《磐安云峰茶加工技术规程》



---

磐安县茶业协会办公室

2020年11月26日印发

# 团 体 标 准

T/PAYF 002-2020

---

## 磐安云峰茶生产技术规程

Production technical rules for Panan Yunfeng tea

2020-12-1 发布

2020-12-1 实施

---

磐安茶叶协会

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》给出的规则起草。

本文件由磐安县茶叶协会提出并归口。

本文件起草单位：浙江省农业科学院、磐安县农业农村局。

本文件主要起草人：陈文明、于国光、孙彩霞、张兰美、罗文文、许勇泉、卢淑芳、刘玉红、余继忠、任霞霞、卢国金、周晓龙、陈有来、孔中明。

# 磐安云峰茶生产技术规程

## 1 范围

本文件规定了磐安云峰茶的术语和定义、基地选择与茶园规划、栽培管理、鲜叶的收储运等内容。本文件适用于磐安云峰茶的生产。

## 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/T 8321 农药合理使用准则（所有部分）
- GB 11767 茶树种苗
- GB/T 18650 地理标志产品 龙井茶
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY 5199 有机茶产地环境条件

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 磐安云峰茶 Panan Yunfeng tea

以磐安县所辖行政区域内适制磐安云峰的中小叶茶树品种的优质鲜叶为原料，经摊青、杀青、做形、干燥等工艺加工而成的，具有“色绿、香高、味醇、形美”特征的（针形、磐安生态龙井茶、卷曲形、条形）优质绿茶。

## 4 基地选择与茶园规划

### 4.1 基地选择

4.1.1 茶园应远离工矿企业、交通主干道、垃圾处理场等污染源，环境质量应符合 NY/T 391 的要求，有机茶园环境质量应符合 NY 5199 的要求。

4.1.2 茶园应选择生态条件良好，水源清洁，立地开阔，通风、向阳、排水良好的地块。

4.1.3 茶园与主干公路、荒山、林地和农田的边界应设立缓冲带、隔离带或物理障碍区等。

4.1.4 茶园的土壤宜呈酸性（红壤或黄壤），pH 4.0~6.5，非灰岩发育成土，土壤含石灰（活性钙含量）不大于 0.2%，有机质含量 2.0% 以上，土壤有效深度 50 cm 以上。

### 4.2 茶园规划

- 4.2.1 茶园规划应有利于保护和改善茶区生态环境、维护茶园生态平衡和生物多样性，发挥茶树良种的优良种性。
- 4.2.2 根据茶园的规模、地形、地貌等，合理设置道路系统，包括主道、支道及操作道。
- 4.2.3 应建立完善的水利系统，做到能蓄能排。
- 4.2.4 茶园周边应有防护林或隔离带，茶园区域内不适合种茶的空地应植树造林，主要道路、沟渠两边种植行道树，梯壁坎边种草。
- 4.2.5 茶园应设置专门的农业投入品仓库，以及投入品包装废弃物、垃圾及农业废弃物等收集装置。

## 5 栽培管理

### 5.1 品种选择

应选择适制磐安云峰茶的“本地群体种”或其他中、小叶类无性系茶树良种。

### 5.2 苗木

- 5.2.1 种苗繁育基地应选择无污染地块。
- 5.2.2 种苗应采用适制磐安云峰茶的茶树良种。
- 5.2.3 苗木插穗应来自于良种母本园。
- 5.2.4 苗木的质量要求按 GB 11767 规定执行。

### 5.3 开垦

- 5.3.1 坡度 15° 以下的缓坡地可全垦，深度 60 cm。坡度 15° 以上坡地，按等高线砌筑梯地，常规茶园梯面宽 150 cm，机采茶园梯面宽应在 180 cm 以上，然后初垦，深度 50 cm。
- 5.3.2 定植前进行复垦，深度 20 cm~30 cm。

### 5.4 定植

- 5.4.1 定植时间：春季，2月中旬至3月中旬。秋季，10月下旬至11月下旬。
- 5.4.2 定植密度：单条栽，行距 150 cm，丛距 33 cm，每丛茶苗 2 株~3 株，每 666.7 m<sup>2</sup> 基本茶苗数 0.3 万株~0.4 万株。双条栽，大行距 150 cm，小行距 40 cm，丛距 33 cm，每丛茶苗 2 株，每 666.7 m<sup>2</sup> 基本苗数 0.50 万株~0.52 万株。
- 5.4.3 栽种茶苗时，一手扶直茶苗，一手将土填入沟（穴）中，逐层填土，土盖至茶苗根茎不露须根时，将茶苗轻轻一提，使茶苗根系自然舒展。适当加细土压紧，浇足定根水，在茶苗根部覆盖细土至根颈处。
- 5.4.4 定植后及时进行第一次定型修剪、铺草覆盖，防旱防冻保湿保苗。覆盖材料可用茅草、柴禾、农作物秸秆等。
- 5.4.5 定期检查成活率，发现缺株，及时补齐。

### 5.5 耕作

#### 5.5.1 中耕

每年进行二次中耕，中耕在 2 月中下旬至 3 月上旬一次，深度 5 cm~10 cm；第二次在春茶结束后（5 月上、中旬）进行中耕，深度 10 cm~15 cm。

#### 5.5.2 深耕

每年或隔年一次，一般在10月茶季结束后进行。在茶行中深挖，深度25 cm以上。

## 5.6 施肥

### 5.6.1 施肥时期

10月中旬~11月上旬，结合深耕施基肥；2月中、下旬，施春茶催芽肥。如果生产夏秋茶，可在5月上、中旬春茶结束后和6月下旬夏茶结束后分别追肥一次。

### 5.6.2 施肥种类

基肥以有机肥为主，追肥以速效氮肥为主，磷、钾为辅，并适当配施有关微量元素肥料。

### 5.6.3 施肥方法

茶园施肥方法见表1。

表1 茶园施肥方法

生产方式	底肥	基肥	追肥
只采春茶	定植底肥：秋末冬初，或在移栽前1个月以上，开沟50cm以上，每666.7m <sup>2</sup> 用经无害化处理后的栏	每666.7m <sup>2</sup> 用150kg~200kg菜籽饼肥或1000kg以上经无害化处理的有机肥与35kg茶树专用肥拌匀后，开沟15cm~20cm或结合深耕施用。	1、春茶开采前50天，每666.7m <sup>2</sup> 施用尿素10kg，开浅沟5cm~10cm施用。 2、春茶结束重修剪或6月下旬，每666.7m <sup>2</sup> 施用尿素10kg，开浅沟5cm~10cm施用。提倡使用通过认证的有机肥。
全年采摘	肥等有机肥2000kg，钙镁磷肥100kg~200kg，饼肥200kg-300kg，与土拌匀，覆土10cm以上，底土离地面沟深15cm-20cm。	每666.7m <sup>2</sup> 用经无害化处理的有机肥1500kg；菜饼或商品有机肥150kg~250kg；与35kg茶树专用肥拌匀后，开沟15cm~20cm或结合深耕施用（专用肥含量推荐比例：N：P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ：K <sub>2</sub> O：MgO=20：8：12：2）	1、春茶开采前30天~40天，每666.7m <sup>2</sup> 施用尿素10kg，开浅沟5cm~10cm施用。 2、春茶结束后，每666.7m <sup>2</sup> 施用尿素10kg，开浅沟5cm~10cm施用。 3、夏茶结束后，每666.7m <sup>2</sup> 施用尿素10kg，开浅沟5cm~10cm施用。

## 5.7 茶树修剪

### 5.7.1 定型修剪

5.7.1.1 幼龄期茶树应经过三次定型修剪，促进侧枝形成，培养骨干枝，形成广阔的采摘面。

5.7.1.2 定型修剪时间：第一次在茶苗移栽定植时进行（长势弱的茶苗在定植生长一年后的春季进行）；第二次在定植生长一年后进行；第三次在定植生长两年春茶采摘后进行。

5.7.1.3 定型修剪方法：第一次在离地18 cm~20 cm处用整枝剪剪去主杆枝；第二次在离地30 cm-40 cm处用修枝剪剪去余枝；第三次在离地45 cm-50 cm处用修枝剪将树冠剪平。机采茶园定型修剪高度第一次15 cm左右，第二次30 cm，第三次40 cm。

### 5.7.2 轻修剪

5.7.2.1 茶园轻修剪每年进行1次~2次，时间宜在春茶后进行。

5.7.2.2 方法：剪去树冠面上的突出枝、深度约5 cm左右。覆盖度较大的茶园，应进行茶行边缘修剪，保持茶行15 cm~20 cm的间隙。

### 5.7.3 重修剪

将衰老茶树的地上部枝条剪去1/2或1/3，重新培育树冠，宜在春茶后进行。

### 5.7.4 台刈

将衰老茶树上部枝条离地 5 cm~10 cm 处全部台刈去，重新塑造丰产树冠。一般在春茶后进行。不采春茶的茶园可在开春后进行。

## 5.8 除草

提倡采用机械或人工方式除草。

## 5.9 病虫害防治

### 5.9.1 防治原则

遵循“预防为主，综合防治”的方针，优先选用农业防治、物理防治、生物防治等绿色防控措施，合理使用化学防治。

### 5.9.2 农业防治

5.9.2.1 换种改植或发展新茶园时，应选用对当地主要病虫害抗性较强的品种。

5.9.2.2 分批、多次、及时采摘，抑制假眼小绿叶蝉、茶橙瘿螨、茶白星病等病虫害。

5.9.2.3 采用深修剪或重修剪等技术措施，减轻毒蛾类、蚧类、黑刺粉虱等害虫的为害，控制螨类的越冬基数。

5.9.2.4 秋末结合施基肥，进行茶园深耕，减少翌年在土壤中越冬的鳞翅目和象甲类害虫的种群密度。

5.9.2.5 清理病虫害危害茶树根际附近的落叶和翻耕表土，减少茶树病原菌和在表土中害虫的越冬场所。

### 5.9.3 物理防治

5.9.3.1 采用人工方式捕杀茶毛虫、茶蚕、蓑蛾类、卷叶蛾类、茶丽纹象甲等害虫。

5.9.3.2 利用害虫的趋性，进行灯光诱杀、色板诱杀、性诱杀等。

### 5.9.4 生物防治

5.9.4.1 保护和利用当地茶园中的草蛉、瓢虫、蜘蛛、捕食螨、寄生蜂等有益生物，减少对天敌的伤害。

5.9.4.2 使用短稳杆菌、茶毛虫核型多角体病毒等生物源农药防治病虫害。

### 5.9.5 化学防治

5.9.5.1 加强病虫害测报，做好虫情调查，把握防治适期，科学选择和使用化学农药防治病虫害。

5.9.5.2 对症下药，提倡一药多治和农药轮换使用。

5.9.5.3 对不同的害虫，采用不同的喷雾方式。蓬面害虫采用蓬面扫喷，茶丛中下部害虫采用侧位喷雾。

5.9.5.4 严格按照 GB/T 8321（所有部分）的要求控制施药量与安全间隔期。

5.9.5.5 不得使用未在茶树上登记的农药

5.9.5.6 主要病虫害防治方法参见附录 A。

## 6 鲜叶的收储运



## 6.1 鲜叶采摘

### 6.1.1 开采期

茶园蓬面一芽一叶初展芽梢平均每平方米达到5个以上为开采适期。

### 6.1.2 采摘方法

鲜叶按标准及时分批采摘。鲜叶采摘采用提手采，保持芽叶完整、新鲜、匀净，不带鱼叶和鳞片，不应掐采、捋采、抓采。

## 6.2 鲜叶分级

磐安云峰茶（针形）鲜叶分三个等级（见表2）；磐安云峰茶（生态龙井茶）、（卷曲形）、（条形）鲜叶分三个等级（见表3），其中磐安云峰茶（生态龙井）鲜叶分级应符合GB/T 18650。

表2 磐安云峰茶（针形）鲜叶分级

等级	质量要求
特级	纯芽、类纯芽，芽头匀齐健壮，新鲜，不带鱼叶、鳞片、茶蒂、单片、紫芽、病虫斑点等，摘断处无指痕。
一级	一芽一叶初展，芽长于叶，芽叶匀齐健壮，新鲜，不带鳞片、单片、紫芽、病虫斑点等，摘断处无指痕。
二级	一芽一叶为主，含少量一芽二叶初展(20%以下)，芽叶匀齐健壮，新鲜，不带鳞片、单片等。

表3 磐安云峰茶（生态龙井）、（卷曲形）、（条形）鲜叶分级

等级	质量要求
特级	一芽一叶初展80%以上，芽长于叶，芽叶完整，匀净，新鲜，不带病虫叶。
一级	一芽一叶80%以上，芽叶完整，匀净。
二级	一芽一叶至一芽二叶，芽叶完整，新鲜。

## 6.3 盛放、运输、贮存

6.3.1 盛放鲜叶的器具应用清洁卫生，透气性好的篮、篓类盛器，不得使用布袋、塑料袋等软包装材料密闭盛装。

6.3.2 运输时避免日晒、雨淋，并不得与有异味，有毒的物品混装。

6.3.3 鲜叶采摘后4 h内运送到加工场所。

6.3.4 鲜叶贮存时，应贮放在洁净、阴凉处，轻放、轻翻、禁压，防止变质，减少机械损伤。

**附 录 A**  
**(资料性附录)**  
**主要病虫害防治方法**

茶园主要病虫害防治周年历见表A.1。

表A.1 茶园主要病虫害防治周年历

时间	防治方法
3月上旬	放置灰茶尺蠖性诱捕器(2-4套/亩)、打开天敌友好型杀虫灯,诱杀灰茶尺蠖、茶小绿叶蝉越冬代成虫,压低虫口基数。
3月中旬-4月	春茶期间,若黑刺粉虱大发生,放置数字化黄色粘虫版(25-30张/亩)
5月	① 春茶结束修剪后,放置天敌友好型粘虫色板(25张/亩),诱杀茶小绿叶蝉成虫,压低虫口基数。 ② 5月底6月初,间隔7-10天,连喷2次啉氧菌酯、吡唑醚菌酯或多抗霉素(有机可用),防治炭疽病。
6月-7月	① 此阶段为叶蝉发生高峰期,密切关注田间虫口。若叶蝉达防治指标(夏茶,百叶6头),及时喷施虫螨腈、茚虫威等化学农药;有机茶园,可提早、连喷2次(间隔5-7天)天然除虫菊素、茶皂素、印楝素等植物源农药。 ② 如有灰茶尺蠖幼虫发生(3龄以下),喷施茶尺蠖病毒BT制剂;及时更换性诱捕器粘板,6月底更换灰茶尺蠖性诱剂。
7月-9月	此阶段为尺蠖爆发高峰期,密切关注田间虫口。如有灰茶尺蠖幼虫发生,在3龄前喷施短稳杆菌(有机茶园)、高效氯氰菊酯等农药。
10月-11月:	关注叶蝉若虫虫口。若达防治指标(秋茶,百叶12头),及时喷施虫螨腈、茚虫威等化学农药;有机茶园,可提早、连喷2次(间隔5-7天)天然除虫菊素、茶皂素、印楝素等植物源农药。
12月	关闭杀虫灯;喷施石硫合剂封园,降低害螨、粉虱、叶蝉等刺吸式口器害虫的越冬基数;结合施肥进行深翻,降低尺蠖、象甲等害虫的越冬基数。

茶园推荐农药及使用方法见表A.2

A.2 茶园推荐农药及使用方法

农药种类		防治对象	稀释倍数	安全间隔期 (天)
化学 农药	240 克/升虫螨脲悬浮剂	小绿叶蝉、害螨、蓟马	1500~2200	7
		灰/茶尺蠖、象甲、叶甲	1000~1500	
	150 克/升茚虫威乳油	小绿叶蝉	1800~2700	10
	4.5%高效氯氰菊酯乳油	灰/茶尺蠖、小绿叶蝉、茶网蝽	1500-2000	10
	250 克/升吡唑醚菌酯悬浮剂	炭疽病	1000~2000	14
	22.5%啶氧菌酯悬浮剂	炭疽病	1000~1500	10
	10%苯醚甲环唑水分散粒剂	炭疽病	1000~1500	14
生物 及矿 物源 农药	短稳杆菌	灰/茶尺蠖等鳞翅目害虫	500~700	-
	茶核·苏云菌	灰/茶尺蠖	300~500	-
	茶毛核·苏	茶毛虫	300~500	-
	5%除虫菊素水乳剂	小绿叶蝉、蓟马	900~1000	-
	30%茶皂素水剂	小绿叶蝉	300~600	-
	99%矿物油乳油	害螨	90~150	-
	45%石硫合剂结晶粉	封园药剂	120~180	-
	3%多抗霉素可湿性粉剂	炭疽病、茶饼病、白星病	200~400	-
57%石蜡油乳油	杂草	20~50	-	
使用 注意	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 防治指标：灰/茶尺蠖，6500 头/亩或 10 头/米茶行；茶小绿叶蝉，夏茶为 6 头/百叶、秋茶为 12 头/百叶；害螨，3-4 头/平方厘米叶面积或有螨叶率&gt;40%。</li> <li>● 灰/茶尺蠖幼虫 3 龄前进行喷药防治。</li> <li>● 除虫菊素、短稳杆菌、病毒等生物农药需在傍晚或阴天施用；病毒适在 4、5、10 月喷施。</li> <li>● 做好虫口监测，适时喷药，注意药剂轮换。</li> </ul>			

# 团 体 标 准

T/PAYF 003-2020

---

## 磐安云峰茶加工技术规程

processing technical rules for Panan Yunfeng tea

2020-12-1 发布

2020-12-1 实施

---

磐安茶叶协会 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》给出的规则起草。

本文件由磐安县茶叶协会提出并归口。

本文件起草单位：磐安县农业农村局、浙江省农业科学院。

本文件主要起草人：陈文明、于国光、孙彩霞、卢淑芳、许勇泉、郑亚楠、刘玉红、任霞霞、罗文文、张兰美、余继忠、卢国金、陈有来、曹阳婷、孔中明。

# 磐安云峰茶加工技术规程

## 7 范围

本文件规定了磐安云峰茶的术语和定义、鲜叶要求、加工场所要求，以及磐安云峰茶针形、生态龙井茶、卷曲形和条形的加工技术要求。

本文件适用于磐安云峰茶的加工。

## 8 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。

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

GB/T 18650 地理标志产品 龙井

## 9 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 9.1

**磐安云峰茶** Panan Yunfeng tea

以磐安县所辖行政区域内适制磐安云峰中小叶茶树品种的优质鲜叶为原料，经摊青、杀青、做形、干燥等工艺加工而成的，具有“色绿、香高、味醇、形美”特征的（针形、磐安生态龙井茶、卷曲形、条形）优质绿茶。

## 10 鲜叶要求

### 10.1 基本要求

加工用鲜叶应芽叶完整，新鲜匀净。不带茶蒂、茶果，不含鳞片、鱼叶、单片及非茶类夹杂物。用于同批次加工的鲜叶等级应一致。

### 10.2 分级

磐安云峰茶（针形）鲜叶分三个等级（见表 1）；磐安云峰茶（生态龙井茶）、（卷曲形）、（条形）鲜叶分三个等级（见表 2），其中磐安云峰茶（生态龙井）鲜叶分级应符合 GB/T 18650。

表 1 磐安云峰茶（针形）鲜叶分级

等级	质量要求
特级	纯芽、类纯芽，芽头匀齐健壮，新鲜，不带鱼叶、鳞片、茶蒂、单片、紫芽、病虫斑点等，摘断处无指痕。
一级	一芽一叶初展，芽长于叶，芽叶匀齐健壮，新鲜，不带鳞片、单片、紫芽、病虫斑点等，摘断处无指痕。

二级	一芽一叶为主，含少量一芽二叶初展（20% 以下），芽叶匀齐健壮，新鲜，不带鳞片、单片等。
----	--

表 2 磐安云峰茶（生态龙井）、（卷曲形）、（条形）鲜叶分级

等级	质量要求
特级	一芽一叶初展 80% 以上，芽长于叶，芽叶完整，匀净，新鲜，不带病虫叶。
一级	一芽一叶 80% 以上，芽叶完整，匀净。
二级	一芽一叶至一芽二叶，芽叶完整，新鲜。

## 11 加工场所要求

应符合GH/T 1077 相关规定。

## 12 磐安云峰茶(针形)加工技术要求

### 12.1 工艺流程

摊青→杀青→做形→初烘→复烘→筛分整理。

### 12.2 技术要求

#### 12.2.1 摊青

12.2.1.1 摊青间应清洁卫生，空气流通，无异味。

12.2.1.2 进入加工车间的鲜叶，应立即摊青，摊青厚度 3 cm以下。

12.2.1.3 不同等级、不同品种的鲜叶要分别摊青，表面有水的鲜叶应单独摊青，上午、下午鲜叶分开摊青，分别付制。

12.2.1.4 摊青时间 4 h ~ 12 h，最多不超过 20 h。摊青过程中要适当翻叶散热，轻翻、翻匀，减少机械损伤。

#### 12.2.2 杀青

12.2.2.1 可选用炒茶锅、滚动杀青机或多用机。

12.2.2.2 投叶量：（口径）炒茶锅杀青，每锅投叶 0.1 kg~0.15 kg；30型滚筒杀青机每小时投叶 24 kg~ 26 kg；多用机每槽投叶 0.1 kg。

12.2.2.3 温度：炒茶锅杀青锅温 180 °C~200 °C，30型滚筒杀青机，进茶口筒体温度达 140 °C~180 °C，多用机杀青锅槽温度掌握在 200 °C~240 °C。

12.2.2.4 时间：炒茶锅杀青每锅 3 min~ 4 min，30型滚动杀青机从投叶到出叶 1.5 min ~ 2.0 min，多用机杀青 4 min~ 5 min。

12.2.2.5 杀青叶标准：杀青叶失重率 30 % ~ 35 %；杀青叶色泽由翠绿转为暗绿，光泽失去，叶质柔软，青草气散失，散发清香，芽软略有粘性并稍有弹性，折梗不断时为杀青适度。

12.2.2.6 杀青叶下机后应快速冷却，适当摊放回潮，使杀青叶水分分布均匀。

#### 12.2.3 做形

12.2.3.1 选用炒茶锅、多用机、理条机等器具与机械。

12.2.3.2 投叶量：炒茶锅做形，投入 0.10 kg ~ 0.15 kg 杀青叶；多用机做形每锅槽投入 0.10 kg ~ 0.15 kg 杀青叶，理条机做形每锅槽投入 0.08 kg ~ 0.10 kg 杀青叶。

12.2.3.3 温度：炒茶锅温度控制在 120 °C 左右，多用机、理条机做形温度在 140 °C ~ 160 °C 之间。

12.2.3.4 时间：各种做形方法均在 3 min ~ 5 min 之间，茶条被理直变硬，手抓略感扎手时，即可出茶。

12.2.3.5 炒茶锅手工做形，以抹推为主，间断性地结合抖炒、理条、滚炒手法。

#### 12.2.4 初烘

12.2.4.1 做形完成后茶叶薄摊放 0.5 h，使叶、茎水分分布均匀。

12.2.4.2 烘焙方式可采用烘笼烘焙和烘干机。

12.2.4.3 采用竹制烘笼烘焙，使用优质木炭为燃料，将做形叶均匀薄摊在烘笼上，厚度为 1 cm ~ 2 cm，旺火烘焙，严防烟气，笼顶温度 80 °C ~ 90 °C。烘焙中要勤翻、快烘，每隔 2 min ~ 3 min 翻动一次，以初烘叶梗能折断为度。

12.2.4.4 采用名茶烘干机初烘，烘干机进风口温度 110 °C ~ 120 °C 时开始上叶，均匀薄摊，以不见筛网为宜，时间 5 min ~ 6 min，至初烘叶梗能折断为度。

#### 12.2.5 复烘

12.2.5.1 初烘叶下烘后先摊凉再厚堆 1 h ~ 2 h，使梗、叶水分分布均匀。

12.2.5.2 复烘使用竹笼烘焙，笼顶温度 50 °C ~ 60 °C，1 kg ~ 1.5 kg 初烘叶作一笼，4 min ~ 5 min 翻动一次，时间 40 min 左右，待手捻茶叶成粉末，含水率在 6.5 % 时起笼。操作时严防茶末漏入火盆内冒烟。

12.2.5.3 可使用名茶烘干机足烘，烘干机进风口温度 90 °C，摊叶厚度比初烘稍厚，时间 12 min ~ 15 min，烘至足干。

#### 12.2.6 筛分整理

烘至足干的茶叶经摊凉后，用相应的号筛进行筛分，并结合簸、拣等方法割去碎末，簸去黄片，拣梗剔杂，分级归堆。

### 13 磐安云峰茶(生态龙井茶)加工技术要求

#### 13.1 工艺流程

摊青 → 青锅 → 回潮 → 辉锅 → 筛分整理。

#### 13.2 技术要求

##### 13.2.1 摊青

同 5.3.1。

##### 13.2.2 青锅

13.2.2.1 可用电炒锅、手工炒青锅或使用长板式扁形茶炒制机炒青锅。

13.2.2.2 温度：电炒锅下锅温度 180 °C ~ 200 °C，长板式扁形茶炒制机温控仪设置温度一般为 180 °C ~ 230 °C。温度掌握要求遵循先高后低再高的原则。

13.2.2.3 投叶量：电炒锅每锅 0.10 kg ~ 0.15 kg，长板式扁形茶炒制机 0.15 kg ~ 0.25 kg。



电炒锅炒青锅，鲜叶下锅后前期要抖散抖匀，多抛少闷；待茶叶萎软（约 3 min），开始增加搭的动作，抖、搭、拓结合，应保证加工叶初步理直不结块；6 min~7 min 后，增加捺的动作，经 3 min~4 min 炒至初步扁平并达七成干即可起锅。青锅全程炒制时间 12 min~14 min。长板式扁形茶炒制机青锅，先把长形炒板调至不加压状态，而仅使钢制炒板对下锅叶进行翻拌，约 2 min 后使长形炒板逐渐加压，5 min~6 min 茶条初步扁平，出锅摊凉回潮。

### 13.2.3 回潮

13.2.3.1 摊凉回潮时间：1 h~2 h，促进水分重新分布。

13.2.3.2 摊凉回潮后的青锅叶，经分筛去除片末，分成粗、细二档，分别辉锅做形。

### 13.2.4 辉锅

13.2.4.1 可用电炒锅手工炒辉锅或使用长板式扁形茶炒制机配合扁茶辉锅机辉锅。

13.2.4.2 辉锅温度：下锅温度 80 ℃左右，温度先高后低再高。

投叶量：电炒锅每锅投青锅叶 0.15 kg~0.25 kg，长板式扁形茶炒制机每锅投青锅叶 0.15 kg~0.25 kg，扁茶辉锅机每锅投叶量 1.5 kg~2.5 kg。

13.2.4.3 电炒锅手工辉锅时开始用力要轻，以散发水气为主，抖、搭、拓、理条相结合；待茶叶受热回软后加压，手法逐步过度到抓、推、捺、磨、压交替进行，应做到手不离茶，茶不离锅，炒至手捻茶叶呈粉末，含水率在 6.5% 时即可出锅，时间 20 min~25 min；长板式扁形茶炒制机辉锅时，长形炒板压力首先要调至最低，然后在炒制过程中逐步加压，时间 5 min~8 min，炒至基本干燥、折梗可断时出锅；然后用扁茶辉锅机辉锅，时间 30 min 左右，炒至手捻茶叶呈粉末，含水率在 6.5% 时即可出锅。

### 13.2.5 筛分整理

出锅的茶叶，在散热后立即用相应的号筛进行筛分，并结合簸、拣等方法割去碎末，簸去黄片，拣梗剔杂，分级归堆。

## 14 磐安云峰茶(卷曲形)加工技术要求

### 14.1 工艺流程

摊青→杀青→揉捻→初烘→足烘→筛分整理

### 14.2 技术要求

#### 14.2.1 摊青

同 5.3.1。

#### 14.2.2 杀青

14.2.2.1 可用 40 型 ~ 90 型滚筒杀青机杀青，投叶量根据设备型号要求而定。

14.2.2.2 先行开机使滚筒运转，然后点火起炉。进茶口筒体温度达 150 ℃~200 ℃时开始投放鲜叶，投叶要求按量连续均匀，并时刻观察检查杀青叶状况，合理调节进茶口筒体温度，以确保杀青叶品质；杀青叶的失重率一般要求为 35%~40%。要做到“嫩叶老杀，老叶嫩杀”，杀青叶色泽由翠绿转为暗绿，光泽失去，叶质柔软，青草气散失，散发清香，芽软略有粘性并稍有弹性，折梗不断时为杀青适度，杀青叶下机后应快速冷却，适当摊放回潮，使杀青叶水分散布均匀。

### 14.2.3 揉捻

14.2.3.1 揉捻使用茶叶揉捻机。

14.2.3.2 杀青叶应先经摊凉后才可揉捻。

14.2.3.3 每次投叶量为揉桶九成满为宜。

14.2.3.4 揉捻机揉捻，特级芽茶轻揉 1 min，一级芽叶轻揉 3 min~5 min，二级鲜叶轻揉 15 min~20 min。

### 14.2.4 初烘

14.2.4.1 揉捻叶应及时上烘，避免时间稍长发黄。

14.2.4.2 可使用名茶烘干机烘干，烘干机进风口温度 110 ℃~120 ℃时上叶，均匀薄摊，以不见筛网为宜，时间 5 min~6 min，至初烘叶稍有触手感出叶。

### 14.2.5 足烘

14.2.5.1 初烘叶下烘后先摊凉再厚堆 1 h~2 h，使梗、叶水分分布均匀。

14.2.5.2 可使用名茶烘干机烘干，烘干机进风口温度 90 ℃左右，摊叶厚度比初烘稍厚，时间 15 min~25 min，烘至手捻茶叶呈粉末，含水率在 6.5 % 时下烘。

### 14.2.6 筛分整理

下烘的茶叶，散热后用相应的号筛进行筛分，并结合簸、拣等方法割去碎末，簸去黄片，拣梗剔杂，分级归堆。

## 15 磐安云峰茶(条形)加工技术要求

### 15.1 工艺流程

摊青→杀青→揉捻→理条→初烘→复烘→筛分整理。

### 15.2 技术要求

#### 15.2.1 摊青

同 5.3.1。

#### 15.2.2 杀青

15.2.2.1 可用 40 型 ~ 90 型滚筒杀青机杀青，投叶量根据设备型号要求而定。

15.2.2.2 先行开机使滚筒运转，然后点火起炉。进茶口筒体温度达 150 ℃~200 ℃时开始投放鲜叶，投叶要求按量连续均匀，并时刻观察检查杀青叶状况，合理调节进茶口筒体温度，以确保杀青叶品质；杀青叶的失重率一般要求为 35 % ~ 40 %。要做到“嫩叶老杀，老叶嫩杀”，杀青叶色泽由翠绿转为暗绿，光泽失去，叶质柔软，青草气散失，散发清香，芽软略有粘性并稍有弹性，折梗不断时为杀青适度，杀青叶下机后应快速冷却，适当摊放回潮，使杀青叶水分散布均匀。

#### 15.2.3 揉捻

15.2.3.1 揉捻可使用35型或45型茶叶揉捻机。

15.2.3.2 杀青叶应先经摊凉后才可揉捻。

15.2.3.3 每次投叶量为揉桶九成满为宜。

15.2.3.4 时间 3 min~5 min。

#### 15.2.4 理条

15.2.4.1 揉捻叶应及时用理条机理条，避免时间稍长发黄。

15.2.4.2 使用 5 槽~11 槽等名茶理条机理条。

15.2.4.3 投叶量、槽锅温度、理条时间应根据鲜叶状况、机器型号不同和工艺要求操作。一般槽锅温度设置为 200 ℃，当槽锅温度达到要求后，向各槽内分别均匀投放 50 g 揉捻叶，理条 5 min~8 min 后，茶条被理直变硬，手抓略感扎手时，即可出茶。

#### 15.2.5 初烘

15.2.5.1 理条完成后茶叶薄摊放 0.5 h，使叶、梗水分分布均匀。

15.2.5.2 初烘可使用名茶烘干机初烘，烘干机进风口温度 110 ℃~120 ℃时开始上叶，均匀薄摊，以不见筛网为宜，时间 5 min~6 min，至初烘叶叶片不包括梗能折断为度。

#### 15.2.6 复烘

15.2.6.1 初烘叶下烘后先摊凉再厚堆 1 h~2 h，使梗、叶水分分布均匀。

15.2.6.2 复烘可使用名茶烘干机足烘，烘干机进风口温度 90 ℃，摊叶厚度比初烘稍厚，时间 12 min~15 min，烘至手捻茶叶呈粉末，含水率在 6.5 % 时下烘。

#### 15.2.7 筛分整理

用相应的号筛进行筛分，并结合簸、拣等方法割去碎末，簸去黄片，拣梗剔杂，分级归堆。