

团 体 标 准

T/GZTSS15.3-2024

凉都高山茶 第3部分：绿茶加工技术规程

Liangdu Gaoshan tea Part 3: Technical specifications for processing of
green tea

2024 - 12 - 31 发布

2024 - 12 - 31 实施

贵州省茶叶学会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 鲜叶采摘技术与管理技术.....	1
5 加工基本要求	2
6 工艺流程	2
7 加工技术要求.....	3

T/GZTSS

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》而制定。

本文件《凉都高山茶综合标准体系》按部分发布，分为4部分：

凉都高山茶 第1部分：绿茶

凉都高山茶 第2部分：工夫红茶

凉都高山茶 第3部分：绿茶加工技术规程

凉都高山茶 第4部分：工夫红茶加工技术规程

本部分为 第3部分。

本文件由六盘水市农业科学研究院提出。

本文件由贵州省茶叶学会归口。

本文件起草单位：六盘水市农业科学研究院、贵州凉都春惠农产业（集团）股份有限公司、六枝特区农业农村局、盘州市农业农村局、水城区农业农村局、盘州市茶叶协会、贵州鸿森茶业发展有限公司、六枝特区九层山土特产开发有限公司、贵州隆易农业科技有限公司、六枝特区双文种养殖农民专业合作社、贵州多彩黔情生态农业有限公司、六枝特区钰茗源农业发展有限公司、六枝特区绿盟农业专业合作社、盘州市民主沁心生态茶叶种植农民专业合作社、贵州乌蒙峰茶业有限责任公司、贵州茗品源生态农业科技开发有限责任公司、盘州市保基茶叶种植农民专业合作社、六盘水市水城区茶叶发展有限公司、六盘水国顺农业科技发展有限公司、六盘水聚亨农业有限责任公司、六盘水市水城区腾鹏种养业农民专业合作社、水城县春龙生态种养殖农民专业合作社、贵州省青山绿生态农业发展有限公司、水城县民裕种养殖农民专业合作社、水城县顺场乡洪顺种养殖专业合作社。

本文件主要起草人：刘彦、张冬莲、张周凯、卜丽娅、贺浩、吕金丽、罗浩、杨斌、赵东、邓春梅、杨旭、詹红、冯永祥、张锬、刘兴、叶芳、龚华、张双文、余志虎、陈燕青、万红、陈福谍、许大全、施波、范洪精、王剑、徐祥辉、甘大国、曹阳、邓泽注、李俊、廖刚刚、张洪。

凉都高山茶 第3部分：绿茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了凉都高山茶 第3部分：绿茶加工技术规程的术语和定义、鲜叶采摘技术与管理技术、加工场所要求、加工工艺要求。

本文件适用于凉都高山绿茶的加工生产。

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 40633 茶叶加工术语

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 5749 生活饮用水卫生标准

DB52/T 619 贵州茶叶全程清洁化生产技术规范

DB52/T 632 贵州茶叶加工技术要求

3 术语和定义

GB/T 40633 确定的术语和定义适用于本文件。

4 鲜叶采摘技术与管理技术

4.1 鲜叶采摘质量要求

4.1.1 鲜叶要求保持芽叶的完整、鲜嫩、匀净；

4.1.2 不采雨水叶、露水叶、紫芽叶、破碎叶、病虫害叶及剥芽苞。

4.2 鲜叶采摘等级

鲜叶分级按表1要求进行。

表1 鲜叶分级

茶类 \ 等级	芽叶组成		
	特级	一级	二级
芽形茶	单芽>95%	单芽>85%	——
扁形茶	一芽一叶初展>80%	一芽一叶>90%	一芽二叶
凤羽形	一芽一叶初展>80%	一芽一叶>80%	一芽一叶>60%
卷曲形	一芽一叶初展>50%	一芽一叶>80%	一芽二叶
颗粒形	一芽二叶>80%	一芽二叶>60%	一芽三叶

4.3 鲜叶管理要求

应符合 GB/T 31748 的规定。

5 加工基本要求

5.1 加工卫生要求

- 5.1.1 加工卫生应符合 GB 14881 的规定。
- 5.1.2 加工设备清洁用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.3 加工生产应符合 DB52/T 619 的规定。
- 5.1.4 加工设备应于加工使用前、后进行清洁。

5.2 加工安全要求

加工和储藏过程中不应采用辐照处理。

6 工艺流程

6.1 芽形茶加工工艺流程

摊青→杀青→摊凉→理条→摊凉→脱毫→做形→足干→精加工。

6.2 扁形茶加工工艺流程

摊青→杀青（一炒）→摊凉→脱毫→风选→做形（二炒）→摊凉→脱毫→做形（三炒）→足干→精加工。

6.3 凤羽形茶加工工艺流程

摊青→杀青→摊凉→理条→摊凉→初烘→摊凉→足干→精加工。

6.4 卷曲形茶加工工艺流程

摊青→杀青→摊凉→揉捻→初烘→做形、（提毫）→摊凉→足干→精加工。

6.5 颗粒形茶加工工艺流程

摊青→杀青→摊凉→揉捻→初烘→摊凉→造形→摊凉→足干→精加工。

7 加工技术要求

7.1 芽形茶加工技术

7.1.1 摊青

摊放场所要求清洁卫生、空气流通、避免阳光直射。摊青厚度应控制在 $\leq 3\text{cm}$ ；摊放时间 $4\text{h}\sim 10\text{h}$ ；掌握“晴天短摊、阴雨天长摊，嫩叶长摊、中档叶短摊”的原则。以鲜叶含水量 75%左右，茶芽变软，青草味减少，微显清香为适度。

7.1.2 杀青

7.1.2.1 方式

选用名茶多功能理条机、连续式理条机、滚筒杀青、微波杀青、热风杀青等方式。

7.1.2.2 杀青要求

含水量 60%左右，芽头变软，杀匀杀透，生青消失清香显露，无焦边、爆点、红变。

7.1.3 摊凉

迅速摊凉降温15min~30min。

7.1.4 理条

7.1.4.1 名茶多功能理条机

温度 60°C~120°C，投叶量 1.0kg~1.2kg，摆随着温度升高先慢后快 120r/min~175r/min，时间 30min~90min。

7.1.4.2 理条程度

理条前期转速慢，以理直为目的，后期转速加快，以茶叶在锅中纵向整齐排列为佳。待芽头挺直、茶毫脱落 50%~60%、含水率达 30%~40%，出锅摊凉。

7.1.5 摊凉

迅速摊凉降温15min~30min。

7.1.6 脱毫

摊凉回软后，滚炒脱毫。冷脱：时间 60min~180min；热脱：温度 60°C~120°C，时间 30min~90min；投叶量、往复速度以茶叶不抛出槽外为宜。外形光滑，隐毫稀见即可下机。

7.1.7 做形

采用长板式扁形茶炒制机，锅温 60°C~100°C，时间 2min~5min，轻压，至茶叶扁平直，即下机。

7.1.8 足干

采用提香机进行足干：温度控制在 70°C~90°C，摊叶厚度 2cm~3cm，时间 60min~90min。足干至含水率 4%~6.5%，梗折即断，用手指捻茶条即成粉末为适度。足干后冷却至室温。

7.1.9 精加工

按DB52/T 632 标准中精加工技术要求进行，割除碎茶和片末，剔除暗条，使成茶净度、匀度及色泽一致。

7.2 扁形茶加工技术要求

7.2.1 摊青

摊放场所要求清洁卫生、空气流通、避免阳光直射。摊青厚度特级、一级应控制在 1cm~3cm，二级应控制在 ≤ 6cm；摊放时间 4h~10h；掌握“晴天短摊、阴雨天长摊，嫩叶长摊、中档叶短摊”的原则。以鲜叶含水量 75%左右，芽叶略为柔软，青草味减少，清香显露为适度。

7.2.2 杀青（一炒）

采用长板式扁形茶炒制机，每次投叶量 30g~100g，轻压，温度在 160℃~200℃。杀青后含水量 60%左右，杀匀杀透，初见扁形，生青消失清香显露，无焦边、爆点、红变。

7.2.3 摊凉

迅速摊凉降温 15min~30min。

7.2.4 脱毫

摊凉回软后，滚炒脱毫。冷脱：时间 60min~180min；热脱：温度 60℃~120℃，时间 30min~90min；投叶量、往复速度以茶叶不抛出槽外为宜。外形较光滑，即可下机。

7.2.5 风选

利用茶叶风选机将碎茶、片茶分离。

7.2.6 做形（二炒）

采用长板式扁形茶炒制机，锅温 110℃~190℃，投叶量 35g~100g，时间 2min~8min，中压，至叶色浅（黄）绿，茶叶扁平直，香气显露即下机。

7.2.7 摊凉

迅速摊凉降温 15min~30min。

7.2.8 脱毫

对于多毫品种，可再一次进行脱毫步骤，外形光滑，即可下机。

7.2.9 做形（三炒）

采用长板式扁形茶炒制机，锅温 110℃~170℃，投叶量 50g~100g，时间 2min~8min，重压，至叶色黄绿，茶叶扁平直光滑，香气显露即下机。

7.2.10 足干

提香机温度控制在 70℃~95℃，摊叶厚度 2cm~3cm，时间 60min~90min。至含水率 4%~6.5%，梗折即断，用手指捻茶条即成粉末为适度。

7.2.11 精加工

按DB52/T 632 贵州茶叶加工技术要求的规定，割除碎茶和片末，剔除暗条、非茶类夹杂物，使成茶净度、匀度及色泽一致。

7.3 凤羽形茶加工技术要求

7.3.1 摊青

摊放场所要求清洁卫生、空气流通、避免阳光直射。摊青厚度特级、一级应控制在 1cm~4cm，二级应控制在 ≤6cm；摊放时间 4h~10h；掌握“晴天短摊、阴雨天长摊，嫩叶长摊、中档叶短摊”的原则。以鲜叶含水量 75%左右，芽叶变软，青草味减少，清香显露为适度。

7.3.2 杀青

7.3.2.1 方式

选用名茶多功能理条机、连续式理条机等方式。

7.3.2.2 杀青要求

含水量60%左右，芽叶变软，杀匀杀透，生青消失清香显露，无焦边、爆点、红变。

7.3.3 摊凉

迅速摊凉降温15min~30min。

7.3.4 理条

选用理条机或多功能机，设置温度 80℃~120℃，每槽投叶量 150g~250g，时间 4 min~10min。理成直条时下机摊凉。

7.3.5 摊凉

迅速摊凉降温 15min~30min。

7.3.6 初烘

选用自动链板式烘干机，箱内热风温度 110℃~120℃，摊叶厚度 2cm~3cm，含水率达 15%左右，有较强刺手感为适度。

7.3.7 摊凉

迅速摊凉降温 15min~30min。

7.3.8 足干

提香机温度控制在 70℃~90℃，摊叶厚度 2cm~3cm，时间 60min~90min。足干至含水率 4%~6.5%，梗折即断，用手指捻茶条即成粉末为适度。足干后冷却至室温。

7.3.9 精加工

按 DB52/T 632 标准中精加工技术要求进行，割除碎茶和片末，剔除暗条，使成茶净度、匀度及色泽一致。

7.4 卷曲形茶加工技术要求

7.4.1 摊青

摊放场所要求清洁卫生、空气流通、避免阳光直射。摊青厚度特级、一级应控制在 1cm~5cm，二级应控制在 ≤8cm；摊放时间 4h~10h；掌握“晴天短摊、阴雨天长摊，嫩叶长摊、中档叶短摊”的原则。以鲜叶含水量 75%左右，芽叶变软，青草味减少，清香显露为适度。

7.4.2 杀青

7.4.2.1 方式

选用滚筒连续杀青、微波杀青、热风杀青，或滚筒连续杀青与微波杀青组合式杀青、滚筒连续杀青与热风杀青组合式杀青等方式。

7.4.2.2 杀青要求

含水量 60%左右，芽叶变软，杀匀杀透，生青消失清香显露，无焦边、爆点、红变。

7.4.3 摊凉

迅速摊凉降温 15min~30min。

7.4.4 揉捻

选用名茶揉茶机。投叶量以自然装满揉桶为宜，揉捻时间：15min~40min。应掌握“轻、重、轻”，开始不加压轻揉 5min~10min，然后轻压 5min~10min，再轻揉 5min~10min；可再反复一次。揉捻叶紧卷成条，茶汁外溢，粘附于茶条表面为适度，成条率 90%以上。解散团块。

7.4.5 初烘

7.4.5.1 多毫品种

用碧螺春烘焙机，进机风温 70°C~110°C，烘至茶叶含水量降到 50%左右，叶色转暗，茶条略刺手转入搓团提毫。

7.4.5.2 无毫品种

可利用碧螺春烘焙机或滚筒连续杀青机等烘干设备完成初烘，直接进入足干环节。

7.4.6 做形、（提毫）

在烘干机中完成，进口风温 70°C~80°C，将茶团放在手心，手掌呈半握状，顺时针搓动茶团，边搓边用大拇指匀动茶团，连续搓动 5r~6r，先大团后小团，每次搓团放入锅中不用解散，当每一轮次搓完后，再按顺序解散茶团，搓团力量逐步变轻，如此反复数次至毫毛显露茶条刺手为止，含水量达 10%~15%时出锅摊凉。

7.4.7 摊凉

迅速摊凉降温 15min~30min。

7.4.8 足干

选用提香机，温度控制在 70°C~95°C，摊叶厚度 2cm~3cm，时间 60min~90min。至含水量 4%~6.5%，梗折即断，用手指捻茶条即成粉末为适度，足干后冷却至室温入库。

7.4.9 精加工

按 DB52/T 632 标准中精加工技术要求进行，割除碎茶和片末，剔除暗条，使成茶净度、匀度及色泽一致。

7.5 颗粒形茶加工技术要求

7.5.1 摊青

摊放场所要求清洁卫生、空气流通、避免阳光直射。摊青厚度特级、一级应控制在 5cm~10cm，二级应控制在 15 cm 以内；摊放时间 4h~10h；掌握“晴天短摊、阴雨天长摊，嫩叶长摊、中档叶短摊”的原则。以鲜叶含水量 70%左右，芽叶变软，青草味减少，清香显露为适度。

7.5.2 杀青

7.5.2.1 方式

选用滚筒连续杀青、热风杀青等方式。

7.5.2.2 杀青要求

含水量 60%左右，芽叶变软，杀匀杀透，生青消失清香显露，无焦边、爆点、红变。

7.5.3 摊凉

迅速摊凉降温 15min~30min。

7.5.4 揉捻

选用名茶揉茶机。投叶量以自然装满揉桶为宜，揉捻时间：15min~30min。应掌握“轻、重、轻”，开始不加压轻揉 5min~10min，然后轻压 5min~10min，再轻揉 5min~10min。揉捻叶紧卷成条，茶汁外溢，粘附于茶条表面为适度，成条率 90%以上。解散团块。

7.5.5 初烘

采用滚筒连续杀青进行。筒内温度约 120°C~140°C，使叶子失去部分水分，又要保持茶条的柔软，手握不刺手且略有粘手之感，含水量 45%左右。

7.5.6 摊凉

迅速摊凉降温 15min~30min。

7.5.7 造形

造型在双锅曲毫机中进行

7.5.7.1 炒小锅

锅温 80°C~120°C，投叶量约大半锅，大摆幅热风，保持叶温 50°C左右，30min~60min，叶片含水量 30%左右，茶叶大部分已被炒制成松散圆形，进入并锅。

7.5.7.2 炒对锅

两锅并一锅继续造型，锅温 80°C~120°C，叶温 40°C左右，炒板摆动幅度较小，频率应保证往返三次左右使锅中加工叶翻转一次为佳，时间 2h，茶叶近圆形，较紧结。叶片含水量 15%左右。

7.5.7.3 炒大锅

投叶量以不被抛出锅外，锅温 80°C~150°C，叶温不高于 60°C左右，小摆幅，频率应保证往返五次左右使锅中加工叶翻转一次为佳，炒制时间约 30min~60min，外形圆紧，颗粒重实。

7.5.8 摊凉

迅速摊凉降温 15min~30min。

7.5.9 足干

选用提香机，温度控制在 70℃~105℃，摊叶厚度 2cm~4cm，时间 60min~120min。足干至含水率 4%~7%，梗折即断，用手指捻茶条即成粉末为适度。

7.5.10 精加工

按 DB52/T 632 标准中精加工技术要求进行，割除碎茶和片末，剔除暗条，使成茶净度、匀度及色泽一致。

T/GZTSS