

T/QLCWY

青岛市崂山区茶文化研究会团体标准

T/QLCWY 001-2025

芊萝叶茶

Qianluo Leaf tea

加工技术规程

Technical specification for processing

2025-02-25 发布

2025-3-01 实施

青岛市崂山区茶文化研究会

发布

目 次

前言..... II

1 范围.....1

2 规范性引用文件 1

3 基本要求 1

4 加工工艺 2

5 包装、标签.....2

6 运输、贮存和标识 2

7 记录.....3

8 附录 A.....3

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这些专利的责任。

本标准由青岛市崂山区茶文化研究会提出并归口。

本标准主要起草单位：青岛市崂山区茶文化研究会、青岛正礼茶业有限公司、青岛市崂山区北方茶研究院。

本标准参与起草单位：青岛二十八星茶文化有限公司、青岛福元泉茶业有限公司、青岛正礼茶农茶业专业合作社。

本标准主要起草人：孟庆彪、张拥军、张少华、王玲丽、张金芝、孙永修、王晓婕、段德明、刘蕾、黄亚宁、张勇、胡纯光、林先勇、高云峰、刘玉川。

芋萝叶茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了芋萝叶茶加工的基本要求、加工方法与质量控制的技术要求。

本文件适用于崂山区行政区域内农产品生产企业、农民专业合作社、农业社会化服务组织、家庭农场、种植大户等生产主体，指导芋萝叶茶生产与管理。其他芋萝叶茶生产主体可参照使用。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 3095 环境空气质量标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则

NY/T 2102 茶叶抽样技术规范

GH/T 1070 茶叶包装通则

3 基本要求

3.1 加工条件

3.1.1 生产场所要求符合 GB 14881 的规定。

3.1.2 加工场所应选择地势干燥，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，符合 GB 3095 规定的大气环境要求。

3.1.3 加工车间应通风、通气良好。灰尘较大的车间或作业区域，宜安装换气风扇或除尘设备。加工车间或作业区域，宜安装足够能力的排湿、排气设备。

3.1.4 加工车间地面应坚固、平整、光洁、不起灰。

3.1.5 其他符合 GB/T 32744 的规定。

3.2 加工设备

3.2.1 加工设备和用具应用无毒、无异味、不污染茶叶的材料制成。

3.2.2 加工设备和用具在每次使用前，必须清洗干净，不得有残留茶叶等物质。用于清洗与产品接触的设备和用具的清洗用水符合 GB 5749 的规定。

3.2.3 其他符合 GB/T 32744 的规定。

3.3 加工人员

3.3.1 人员上岗前应经过崂山儒茶生产培训，掌握加工技术和操作技能并取得相应资格证书。

3.3.2 人员应保持个人卫生，进入工作场地顺序为更衣、换鞋、戴帽、洗手、烘干、消毒，离开车间应换下工作衣、鞋和帽，存放在更衣室内。

3.3.3 加工、包装等工作场所不能吸烟和随地吐痰，不能在加工、包装等工作场所用餐和进食食品。

3.3.4 其他符合 GB/T 32744 的规定。

3.4 灭菌消毒

加工场所要定期消毒，保持环境卫生；加工设备要在每季生产开始或结束后及时灭菌消毒。

3.5 鲜叶处理

3.5.1 鲜叶采摘严格按照产品分级的原料要求进行，手工采茶要求提手采，保持芽叶新鲜、完整，不采雨水叶、露水叶、老叶、破碎叶及病虫害叶。

3.5.2 鲜叶及时送到茶叶初制厂，并按不同品种的鲜叶分开、不同级别的鲜叶分开、上午叶和下午叶分开的原则及时摊放。

3.5.3 其他符合 GB/T 31748 的规定。

4 加工工艺

见附录 A

5 包装、标签

5.1 包装容器应干燥、清洁、无异味、无毒，不影响茶叶品质。

5.2 接触茶叶的包装材料应符合 GH/T 1070 的规定。

5.3 预包装产品标签应符合 GB 7718 规定。

6 运输、贮存和标识

6.1 运输

6.1.1 保持运输工具清洁卫生，防止泥土、灰尘、肥料、污水等的污染。

6.1.2 运输时禁止茶叶与其他易污染的物品混运。

6.1.3 运输过程中应避免直接日晒、雨淋、重压。

6.1.4 运输应符合 NY/T 1056 绿色食品贮藏运输准则。

6.2 贮存

6.2.1 产品应贮存在避光、防潮、无异味的库房中；不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

6.2.2 产品应及时冷藏。冷库温度保持 $-3^{\circ}\text{C}\sim 3^{\circ}\text{C}$ ，空气相对湿度要求低于 50%。

6.2.3 茶叶贮存应符合 NY/T 1056 绿色食品贮藏运输准则。

6.3 标识

6.3.1 在原料收购、加工和贮存等过程中，应做好相应的标识，防止混淆。

6.3.2 每批加工产品应编制加工批号或系列号，并确保最终产品可追溯。

7 记录

7.1 记录管理

应建立记录制度。有效记录原料采购、加工、储存、运输、入库、出库、检验和销售等各个环节的活动，以证实所有的操作符合相应的要求，实现可追溯性。

7.2 记录表

各种记录的格式宜规范，内容要齐全。

7.3 记录保存

记录应至少保留 2 年。

附录 A

(资料性附录)

芊萝叶茶加工工艺

A.1 工艺流程

鲜叶→萎凋→杀青→揉捻→干燥→毛茶。

A.2 加工工艺

A.2.1 萎凋

A.2.1.1 摊叶量

带孔竹筐摊叶量约为 $0.1\text{g}/\text{cm}^2 \sim 0.15\text{g}/\text{cm}^2$ 。

A.2.1.2 萎凋温度

自然萎凋的温度 $15\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 25\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

A.2.1.3 萎凋时间

自然萎凋宜控制在 $4\text{ h} \sim 6\text{ h}$ 。

A.2.1.4 萎凋程度

萎凋叶含水率达 80% 左右即为适度。

A.2.2 杀青

采用滚筒杀青机杀青，杀青温度为读表数 ($270 \sim 320$) $^{\circ}\text{C}$ 。要求投叶均匀、适量，杀青叶含水量 60 %~65%，叶缘略卷缩，手捏成团，有弹性，茎折而不断，有清香透出，无红梗红叶，无焦边，爆点。

A.2.3 揉捻

选用 40 型或 45 型中小型揉捻机，装叶量以自然装满揉捻筒为宜。揉捻加压应遵循轻-重-轻的原则。以揉捻叶基本成条，少量茶汁外溢，无短碎茶条为揉捻适度。

A.2.4 干燥

干燥可分两次，第一次 $80\text{ }^{\circ}\text{C}$ 烘干 120 min，第二次 $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ 烘干 20 min。干燥至折梗而断为适度，烘干后含水率在 6% 以内。

A.2.5 要求

A.2.5.1 基本要求

具有正常的色、香、味，不含有非茶类物质和添加剂，无异味，无异嗅，无裂变。

A.2.5.1.1 感官品质

芊萝叶茶的感官品质应符合表1的规定。

表 1 芊萝叶茶感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩细紧	匀整	洁净	绿润	鲜嫩、纯爽，毫香显	清甜醇厚	嫩黄、清澈	芽心多，叶张肥嫩明亮
一级	紧实较细致	较匀	较洁净	绿尚润	尚鲜嫩、纯爽有毫香	较清甜、醇厚	黄、清澈	芽心较多，叶张嫩，尚明

A.2.5.1.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分（质量分数）%≤	6
总灰分（质量分数）%≤	6.5
粉末（质量分数）%≤	1
水浸出物（质量分数）%≥	32

A.2.5.2 卫生指标

A.2.5.2.1 污染物限量检验按GB 2762的规定执行。

A.2.5.2.2 农药残留限量检验按GB 2763的规定执行。