



江苏省茶叶学会标准

T/JSSCYXH 07—2025

江宁七仙银芽茶生产技术规程

Technical specification for production of Jiangning Qixianyinya tea

2025 - 12 - 20 发布

2026 - 03 - 20 实施

江苏省茶叶学会 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
3.1 江宁七仙银芽茶 Jiangning Qixianyinya tea	1
4 产地选择与规划	1
4.1 产地环境	1
4.2 周边环境	1
4.3 基地规划	2
5 栽培技术	2
5.1 茶园开垦	2
5.2 茶树种植	2
5.3 土壤管理	2
5.4 茶园施肥	3
6 加工技术	4
6.1 工艺流程	4
6.2 摊青	4
6.3 杀青	4
6.4 摊凉回潮	4
6.5 揉捻	4
6.6 初烘	5
6.7 整形	5
6.8 足干提香	5
6.9 精选	5
7 包装贮存	5
8 档案记录	5

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。

本文件由南京市江宁区茶叶协会提出。

本文件由江苏省茶叶学会归口。

本文件起草单位：南京市江宁区茶叶协会、南京市江宁区农学会、南京市江宁区丹阳台子石林场、南京市农业技术推广站。

本部分主要起草人：王永刚、陶涛、王荣华、李松、陈斌、殷玥、梁阿溪、陶莉蓉、陈甫兰、汪涛。

江宁七仙银芽茶生产技术规程

1 范围

本文件规定了江宁七仙银芽茶的术语和定义、产地选择与规划、栽培技术、加工技术、包装贮存、档案记录的要求。

本文件适用于江宁七仙银芽茶的生产。

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 3095 环境空气质量标准

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 11767 茶树种苗

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB/T 8321 农药合理使用准则

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GB/T 33915 农产品追溯要求 茶叶

GB/T 40633 茶叶加工术语

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 393 绿色食品农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定（国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕123号）。

3 术语和定义

GB/T 40633 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 江宁七仙银芽茶 Jiangning Qixianyinya tea

以南京市江宁区横溪街道现辖行政区域内种植中、小叶茶树品种的鲜叶为原料，加工制成的具有“紧直略扁微弯，绿润隐毫，清香高长，滋味鲜爽醇，汤色绿明亮，叶底匀整”品质特征的绿茶。

4 产地选择与规划

4.1 产地环境

选择生态条件良好，可耕作层 60cm 以上区域；茶园土壤环境质量应符合 GB 15618 的规定，土壤 pH4.5~6.5；环境空气质量应符合 GB 3095 的规定；灌溉水源方便，且远离污染源，灌溉水质应符合 GB 5084 的规定。

4.2 周边环境

生产基地周边环境优良，自然植被丰富；周边、上风口及水流的上游无污染源，与工厂区、垃圾场等污染源的直线距离应不小于 3km；与城镇、高速公路等的直线距离应不小于 200

m, 茶园周边、茶园与隔离带交界处设置明显隔离设施。

4.3 基地规划

4.3.1 基地规划与建设应有利于保持水土, 便于茶园排灌、机械作业和田间日常管理; 保护和增进茶园及其周围环境的生物多样性, 维护茶园生态平衡。

4.3.2 根据基地规模、地形和地貌等条件, 设置合理的主道、支道、耕作便道等道路系统, 连接场部、茶厂、茶园和场外交通。

4.3.3 在茶园风口设置规范的防风林带, 保留周边不宜种植茶树的区域应保留自然植被; 对面积较大且集中连片的基地, 每隔一定面积保留或设置一定面积的林地, 兼顾融合发展需要。

4.3.4 在茶园内合理配置蓄水池, 建立完善的排灌系统, 使之与道路设置相配合, 做到能蓄能排, 有条件的茶园建立喷灌、滴灌等节水灌溉系统。

4.3.5 茶园四周与荒山陡坡、林地和农田交界处, 应设置隔离沟、带; 梯地茶园在每台梯地的内侧开一条不低于 30cm 深的横截沟, 以利于排水。

5 栽培技术

5.1 茶园开垦

5.1.1 开垦种植沟: 沟宽 60cm~80cm; 沟深 50cm~60cm, 破除土壤中粘盘层、硬顶层、网纹层和犁底层等障碍层。

5.1.2 施底肥: 至少在栽植前 1 个月, 每 667m² 施入腐熟厩肥(圈肥和堆沤腐熟的杂草肥)1500kg~2000kg, 籽饼肥 200kg~250kg 作为底肥。

5.1.3 回土起垄: 施足底肥后, 先回填表土, 再回填心土至地平, 然后整土起垄, 垄面宽 80cm, 垄高 5cm~8cm, 待土壤沉积至少 15d~20d 后, 开始移栽茶苗。

5.2 茶树种植

5.2.1 选择适制七仙银芽茶、并适应当地气候、环境条件、丰产优质、抗性强的茶树品种, 以福鼎大白、龙井 43、浙农 113、龙井长叶等茶树良种为主, 茶树种苗应符合 GB 11767 的规定。立地条件较差的地块可用茶籽直播。

5.2.2 采用单行或双行栽植模式。单行栽植时, 行距 1.5m, 株距 15cm 左右; 双行栽植时, 大行距 1.7m, 小行距 30cm, 株距 20cm~30cm, 错穴方式栽植。根系应离种植前所施底肥 10 cm 以上, 种植茶苗根颈离土表距离 2cm~3cm 左右。

5.3 土壤管理

5.3.1 定期监测

对土壤肥力水平和重金属元素含量进行定期监测, 一般每 2 年检测 1 次, 并根据检测结果, 有针对性地制定和采取土壤改良措施。

5.3.2 土壤改良

采用合理耕作、增施有机肥等方法改良土壤结构, 提高土壤肥力; 耕作时考虑降水条件, 防止水土流失; 春耕深 10cm 左右, 立夏左右实行, 松土并切断草根; 秋耕深 20cm 左右, 在寒露时节进行, 松土并切断毛细管, 减少下层土壤水分蒸发。幼龄或台刈改造茶园, 宜间作豆科绿肥。

5.3.3 灌溉

茶园土壤相对含水量低于 70%时，进行灌溉，灌溉水 pH 值不超过 7。

5.4 茶园施肥

根据土壤理化性质、茶树长势、预计产量、茶类产品和气候等条件，确定合理的肥料种类、数量和施肥时间，实现茶园平衡施肥，防止茶园缺肥和过量施肥。

5.4.1 基肥

基肥以有机肥为主，于每年 10 月开沟深施，施肥深度 20 cm 以上。每 667m² 施 200kg~400kg 籽饼肥或商品有机肥，或 1000kg~2500kg 农家有机肥。根据土壤条件，配合使用磷肥、钾肥和其他所需营养肥料。

5.4.2 追肥

追肥可结合茶树生长规律进行多次，以速效氮肥为主，催芽肥在茶叶开采前 15d~30d 左右开沟施入，沟深 10cm。追施化学氮肥每亩每次施用量（纯氮计）不超过 15kg，每亩年总用量不超过 60kg，施肥后及时盖土。

5.4.3 叶面肥

根据茶树生长状况，可适当追施叶面肥，施用的叶面肥必须经农业部登记注册。叶面肥应与土壤施肥结合，采摘前 15d 停止使用。

5.5 病、虫、草害防治

茶园农药使用应符合 GB/T 8321 的要求；绿色食品茶园施用的化学农药应符合 NY/T 393 的要求；有机茶园应符合 NY/T 5197 的要求。

5.5.1 农业防治

5.5.1.1 分批、多次、及时采摘，抑制假眼小绿叶蝉、绿盲蝽、茶橙瘦螨等危害芽叶的主要害虫，降低茶叶病虫密度。

5.5.1.2 合理修剪，通过茶树蓬面、茶行侧面修剪，茶蓬间保持 20cm 以上间距，控制茶树高度和透光、透气度，降低蓬内湿度，减少病虫害发生，提高茶树抗性。

5.5.1.3 茶季停采或采摘结束后，将病枝、虫枝、残枝清出茶园集中销毁，或行间深埋。

5.5.2 物理防治

5.5.2.1 在茶园安装太阳能频振式杀虫灯，配置比约 9975m²/盏。

5.5.2.2 利用害虫的趋色性，在田间悬挂天敌友好型色板进行诱杀，每 667m² 放置 25 块~30 块。色板悬挂 15d~20d 后及时移出茶园。

5.5.3 生物防治

5.5.3.1 保护茶园中寄生蜂、草蛉、瓢虫、猎蝽等天敌昆虫，以及蜘蛛、蛙类、捕食螨、鸟类等有益生物，减少人为因素对天敌的伤害。

5.5.3.2 因地制宜，根据害虫的特性选择合适的生物农药，宜使用微生物农药、植物源农药等生物源农药；生物源农药使用要防早防小，宜与茶树病虫害预测预报相结合。

5.5.3.3 根据茶园虫口密度，合理选择性诱剂。

5.5.4 化学防治

有限制地使用高效、低毒、低残留的非水溶性植保产品。严格按照 GB/T 8321 的要求控制农药施药量与安全间隔期。非生产季节宜选用矿物源农药，茶园封园时喷施石硫合剂封园。

5.6 抗寒管理

5.6.1 生物措施抗寒

根据基地条件营造茶园防护林。茶园间作，在行间种植秋收高秆作物，秸秆原位留园以利防风和防霜冻。建设生态茶园，在茶园内种植适宜的常青阔叶林树种。

5.6.2 栽培措施抗寒

入冬前茶园灌水，灌透后壅土护蔸。实施茶园土壤覆盖，利用秸秆等覆盖物的低温保护作用。培养立体采摘树冠，减轻受冻害程度。

5.7 鲜叶采摘

鲜叶采摘要求芽叶均匀、完整，不带茶蒂，不含鳞片、鱼叶、病虫伤害叶、茶果、茶梗及其他非茶类杂物，具体要求见表1。

表1 江宁七仙银芽茶鲜叶原料分级要求

级别	要求
特级	单芽（芽长 1.5--2.0 cm）占比≥95%，一芽一叶初展占比<5%
一级	单芽（芽长 2.0--3.0 cm）≥90%，一芽一叶初展占比<10%
二级	一芽一叶（初展）占比≥80%，一芽二叶初展占比<20%

6 加工技术

6.1 工艺流程

江宁七仙银芽茶的加工工艺流程为：鲜叶分级→摊青→杀青→摊凉回潮→揉捻→初烘→整形→足干提香→精选。

6.2 摊青

6.2.1 鲜叶到厂后及时按品种、规格、等级、时间进行分级摊放，摊放使用竹制专用工具或摊青槽、摊青机等专用摊青设备；摊青场所应阴凉、干燥、洁净、通风，无阳光直射。

6.2.2 特级、一级及原料摊叶厚度 1.5cm~2cm，二级原料摊叶厚度 3cm~5cm。

6.2.3 摊青时间视原料、季节和环境温湿度灵活掌握，一般为 3h~6h；摊放程度以含水率降至 68%~70%为宜，摊青叶显清香、叶子变软时为适度。

6.3 杀青

根据杀青设备型号控制鲜叶投叶量和杀青时间，以杀匀杀透，不出现红梗红叶，色泽暗绿，至手捏不粘、折梗不断，青草气散失，香气初显，且杀青叶含水率控制在 57%~63%为适度。杀青过程中，应使用风扇或鼓风机辅助降温排湿，出料后及时摊凉，防止堆积闷黄。

6.4 摊凉回潮

杀青叶快速冷却至室温，风选或簸净后摊凉回潮 1h~2h，以杀青叶回软、手握能成团不刺手为摊凉回潮适度。

6.5 揉捻

6.5.1 揉捻可采用桶径 25cm、35cm 和 45cm 的小型揉捻机，投叶量根据机型而定，分别为 5kg~10kg、10kg~15kg 和 15kg~20kg。

6.5.2 机揉加压以轻压为原则，根据原料嫩度不同，揉捻时间控制在 15min~40min，出叶前空压

揉捻 3min~5min。

6.5.3 揉捻以既揉紧条索又尽量保持芽形完整为原则，揉捻至成条率达到 70%~80%为适度。

6.6 初烘

揉捻结束后，揉捻叶及时解块后应立即上烘；滚筒式烘干机温度 120℃~150℃，时间 3min~5min，初烘至叶条稍有触手感出叶，摊凉至室温后整形。

6.7 整形

6.7.1 手工整形

手工整形在茶叶电炒锅内塑形，锅温 80℃双手握住茶条悬搓和理条交互进行，直至茶条紧直显毫、茶条含水量 10%-15%时起锅摊凉。

6.7.2 机械整形

机械整形在名茶多功能理条机内进行整形。投叶量、槽温、时间根据多功能理条机的要求操作；当茶叶表面变硬时起锅。回潮后，重复整形一次，至含水量 10%~15%出锅。

6.8 足干提香

可采用烘干机烘干或提香机足干提香。

6.8.1 烘干机烘干：根据烘干机型号调节整形叶投叶量，烘干机温度以 100℃~120℃为宜，烘干时间 3min~5min，至含水率≤6%即可。

6.8.2 提香机提香：待提香机箱内热风温度达 80℃~90℃时，投入摊凉后的成型叶，提香 10min~20min，至含水率≤6%即可。

6.9 精选

通过筛、风选和色选等方式对成品茶进行精选，去除碎茶和片末，剔除暗条，使成茶净度、匀度及色泽一致。

7 包装贮存

7.1 包装

应及时包装，避免受潮、受污染。包装材料及使用的粘合剂均应无毒、无异味、对茶叶无污染，安全可靠。应符合食品相关要求和 GH/T 1070 的规定。

7.2 贮存

应符合食品相关要求和 GB/T 30375 的规定。贮存于清洁、干燥、无异味的专用仓库，仓库的温度低于 5℃。原料及产品不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

8 档案记录

应根据 GB/T 33915 的规定，建立完善的档案记录，记载农药、肥料等的使用情况、鲜叶的产地、品种、数量、加工成品后的质量等级及其他生产管理情况。

记录保留不少于 2 年，内容真实、准确、完整、清晰。