

青川县茶叶协会团体标准

T/CXH 06-2025
代替 T/CXH 06-2023

青川白茶加工技术规程

Technical specification process for
Qingchuan White Tea

2025-12-01 发布

2025-12-01 实施

青川县茶叶协会 发布

目次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语与定义	1
4 基本要求	1
5 加工技术	2
6 整理外形	5
7 包装和贮运	5

中国团体标准

前 言

本文件按 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。

本文件由青川县茶叶协会提出。

本文件由青川县茶叶协会归口并解释。

本文件起草单位：青川县农业农村局、四川省农业科学院茶叶研究所、青川县茶产业发展事务中心、广元市经济作物管理站、四川省园艺作物技术推广总站、四川印象川之味茶叶有限责任公司、广元市白龙茶叶有限公司、青川县鼎源茶业有限责任公司。

本文件主要起草人：马少军、马浩强、罗凡、李明锦、张迅、黄藩、马晓林、王玥、王玉葶、胡尧、王高熙、尚金良、李成、李兰英、高远、李欢欢、贺军花、王雪、罗涛。

本次为第一次修订。

青川白茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了青川白茶术语与定义、鲜叶要求和加工条件、加工技术、精制、包装、贮运。

本文件适用于青川县行政区域范围内青川白茶加工。

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 30375 茶叶贮存

GB 31608 食品安全国家标准 茶叶

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GH/T 1070 茶叶包装通则

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

青川白茶 Qingchuan White Tea

在青川县行政区域范围内，以采摘嫩度为一芽一叶至一芽二、三叶的白叶1号以及其它白化茶树品种的鲜嫩春梢为原料，经摊青、杀青、做形、干燥等工艺加工制成的扁形、条形和兰花形绿茶产品。

4 基本要求

4.1 鲜叶要求

以白叶1号以及其它白化茶树品种鲜叶为原料。要求芽叶鲜活、匀整，无异物，符合GB 31608的规定。原料嫩度为一芽一叶、一芽二叶及一芽三叶初展。鲜叶分特级、特一级、一级，要求见表1。

表 1 鲜叶原料等级要求

等级	质量要求
特 级	一芽一叶初展为主，一芽一叶初展占比为总量的 50%以上
特一级	一芽二叶初展为主，一芽二叶初展占比为总量的 50%以上
一 级	一芽三叶初展为主，一芽三叶初展占比为总量的 50%以上

4.2 鲜叶采运

用透气良好、光滑清洁的竹篓（筐）盛装鲜叶，运输时不得日晒雨淋，不得与有异味、有毒物品混运。鲜叶采摘后及时运到加工厂进行摊放。

4.3 加工厂条件

茶叶加工场所的厂区环境、车间卫生、设备布局等应符合 GB/T 32744 的规定。

5 加工技术

5.1 扁形茶加工工艺流程

5.1.1 工艺流程

摊青→杀青→风选→做形→初干→足干→提香

5.1.2 摊青

5.1.2.1 摊青方式：鲜叶进厂后，按原料等级分开摊放。采用鲜叶摊青架或透气式叠式摊放槽摊放，以室内自然摊放为主。

5.1.2.2 摊青厚度：采用均匀薄摊，每平方米摊放 1.0kg~1.5kg，摊青厚度 2cm~3cm。

5.1.2.3 摊青时间：不超过 6h，具体按鲜叶含水率而定。摊青期间严禁随意翻动，以防机械损伤而红变。

5.1.2.4 摊青程度：鲜叶稍萎软，青气消失，鲜香显露，摊放叶含水率为 70%~73%为适度。

5.1.3 杀青

5.1.3.1 杀青方式：滚筒杀青机、全自动扁形茶炒制机或龙井锅等杀青设备杀青。

5.1.3.2 杀青原则：杀青设备设定温度 260℃~320℃。机器先空转，当机器内温度达到设定温度后，开始投叶。鲜叶投叶量和杀青时间根据杀青设备型号而定。

5.1.3.3 杀青程度：以杀匀杀透，杀青叶色泽转暗，叶质变软，边缘略有触手感，无红梗、红叶、焦边，清香四溢，且杀青叶含水率达 55%~62%为适度。

5.1.3.4 必要时，杀青后进行回潮。

5.1.4 风选

采用竹匾、篾筛或风选设备，去除杀青叶中的黄片和碎片。

5.1.5 做形

5.1.5.1 做形设备：采用全自动扁形茶炒制机做形，投叶量视设备而定。

5.1.5.2 技术参数：温度设定 140 °C~180 °C，在制品投叶量 50 g~100 g，做形时间 4 min~8 min。

5.1.5.3 做形程度：叶色嫩白隐绿、外形平直、刺手、熟香显露，含水率为 23 %~30 %为适宜。

5.1.5.4 必要时，做形后进行回潮，回潮时间 30 min~90 min。

5.1.6 初干

采用全自动扁形茶炒制机或其它干燥设备，进行初干，温度 90 °C~110 °C，时间 8 min~15 min，投叶量视机器设备型号而定。叶色嫩黄隐绿、扁直较光，含水率 13 %左右为初干适度。

5.1.7 足干

待初干叶凉透，采用茶叶烘焙提香机或烘干机等设备，温度 80 °C~90 °C，摊叶厚度 2 cm~4 cm，时间 15 min~30 min。以叶色浅黄隐绿、扁直光亮，手捻茶叶成粉末，含水量低于 7 %为适度。及时下机冷却。

5.1.8 提香

5.1.8.1 提香设备：采用茶叶烘焙提香机、烘干机等设备，或微波、远红外、热风等设备。

5.1.8.2 技术参数：摊叶厚度 5 cm~15 cm，温度 70 °C~100 °C，时间 20 min~30 min。根据企业产品的风格特征，适当增减提香时间。

5.1.8.3 提香程度：茶条紧缩，手捏茶条成粉末，含水率低于 6 %时，及时下机摊凉。

5.2 条形茶制作工艺流程

5.2.1 工艺流程

摊青→杀青→风选→理条→做形→初干→足干→提香

5.2.2 摊青

同 5.1.2。

5.2.3 杀青

5.2.3.1 杀青方式：滚筒杀青机、热风杀青机或多功能理条机杀青。

5.2.3.2 杀青原则：杀青设备设定温度 260 °C~320 °C，机器先空转，当机器内温度达到设定温度后，开始投叶。鲜叶投叶量和杀青时间根据杀青设备型号而定。

5.2.3.3 杀青程度：以杀匀杀透，杀青叶色泽转暗，叶质变软，边缘略有刺手感，无红梗、红叶、焦边，清香四溢，且杀青叶含水率达 55 %~64 %为适度，及时下机冷却。

5.2.3.4 必要时，杀青后进行回潮。

5.2.4 风选

同 5.1.4。

5.2.5 理条

5.2.5.1 理条设备：采用多功能理条机等设备。

5.2.5.2 技术参数：当机温为 120 °C~150 °C时投叶，投叶量为每 11 槽 700 g~800 g，

保持中速往复运动，时间 3 min~5 min。

5.2.5.3 理条程度：当叶色绿中带白、外形挺直、清香显露，含水率为 45 %~40 %下机冷却。

5.2.6 做形

5.2.6.1 做形设备：采用全自动扁形茶炒制机或多功能理条机等设备进行做形。

5.2.6.2 技术参数：

全自动扁形茶炒制机的温度设定 60 °C~80 °C，在制品投叶量 120 g~180 g，做形时间 2 min~3 min。

多功能理条机的温度设定 60 °C~80 °C，在制品投叶量 100 g~150 g，保持慢速往复运动，放置压力棒，时间 1 min~2 min。压棒结束后，拿出压力棒，继续理条 2 min~4 min。

5.2.6.3 做形程度：以叶色绿中带白、外形挺直略扁、清香显露，含水率为 30 %~35 %为适度。

5.2.6.4 必要时，做形后进行回潮，回潮时间 30 min~90 min。

5.2.7 初干

5.2.7.1 初干设备：采用多功能理条机。

5.2.7.2 技术参数：机温 100 °C~110 °C，茶叶表面温度保持在 100°C 以下，时间 8 min~15 min，投叶量视机器设备型号而定，慢速往复运动。

5.2.7.3 初干程度：叶色嫩黄隐绿、挺直较光，含水率量低于 13 %下机冷却。

5.2.8 足干

同 5.1.7。

5.2.9 提香

同 5.1.8。

5.3 兰花形茶制作工艺流程

5.3.1 工艺流程

摊青→杀青→风选→做形→烘干→提香

5.3.2 摊青

同 5.1.2

5.3.3 杀青

同 5.1.3。

5.3.4 风选

同 5.1.4。

5.3.5 做形

5.3.5.1 做形设备：采用多功能理条机等设备进行理条。

5.3.5.2 技术参数：当机温为 120 °C~150 °C 时投叶，保持中速往复运动，时间 1 min~2 min。

5.3.5.3 做形程度：当叶色绿中带黄、外形略直、清香显露，含水率为40%~45%为适度。及时下机冷却。

5.3.6 烘干

5.3.6.1 烘干设备：采用烘焙提香机或烘干机。

5.3.6.2 技术参数：烘箱内风温50℃~60℃，先低后高，摊叶厚度5cm~6cm，时间40min~60min。下烘前2min~3min升温至100℃提香。

5.3.6.3 烘干程度：烘干至用手指捏茶成末，茶香显露，含水量低于6.5%为宜，及时下机冷却。

5.3.7 提香

同5.1.8。

6 整理外形

运用筛分机、色选机、人工拣剔等方法，对茶叶大小进行筛分，并去除碎茶和片末，剔除暗条、杂质，使成茶净度、匀度及色泽一致。

7 包装和贮运

7.1 包装

包装容器应用干燥、清洁、无异气味及不影响茶叶品质的材料制成，接触茶叶的内包装材料应符合GH/T 1070规定。

7.2 贮存

产品应贮存于清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库内。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。茶叶入库要有相应记录和标识，分类、分库存放。仓库周围应无污染物、无异味。应符合GB/T 30375的规定。

7.3 运输

应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具。运输时应防雨、防潮、防曝晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻放轻卸，不得甩掷。