

ICS 67.140.10  
X55

# T/WZCX

## 重庆市万州区茶叶协会团体标准

T/WZCX 001—2018

---

### 万州针形名优绿茶加工技术规程

The technical regulation for processing technology of needle shaped premium green  
tea of Wanzhou

2018-04-04 发布

2018-07-04 实施

重庆市万州区茶叶协会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则进行起草。

本标准由重庆市万州区农业委员会提出。

本标准起草单位：重庆市万州区茶叶协会。

本标准主要起草人：刘翔、王远全、胡琳玲、黄泽旭。

本标准于2018年04月04日首次发布。

# 万州针形名优绿茶加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了万州区行政区域内针形名优绿茶的鲜叶标准、摊放、杀青、冷却、初揉、解块、二青、复揉、理条、干燥、精制、提香、包装与贮运技术。

本标准适用于重庆市万州区行政区域内针形名优绿茶的加工。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 191 包装储运图示标志

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 14456 绿茶 第3部分：中小叶种绿茶

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

## 3 术语及定义

SB/T 10034界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 加工工艺技术要求

### 4.1 基本工艺流程

鲜叶——摊放——杀青——摊凉——揉捻——解块——理条——（造型提毫）——毛火初烘——足干。

### 4.2 鲜叶标准

鲜叶的采摘标准：“单芽”、“一芽一叶”、“一芽二叶”，长度不超过4cm。

要求芽叶大小匀称整齐，禁采无虫伤芽、紫芽、红芽、空心芽。

### 4.3 摊放

鲜叶采摘后，应分级分批依次摊放在通风、洁净、无异味的摊放架上，摊放厚度15mm~25mm，要求疏松匀摊平整。根据气候条件，一般摊放4h~8h后开始炒制，当天鲜叶当天加工。

### 4.4 杀青

采用滚筒杀青机、汽热杀青机等进行杀青，温度180℃~220℃，杀青时间2min~4min。叶色变暗，鲜绿变深（暗）绿；叶质柔软，梗折不断；茶香显露，无焦边、糊叶为杀青适度。

#### 4.5 冷却

采用冷却输送机、风扇等及时冷却杀青叶。

#### 4.6 初揉

采用揉捻机进行揉捻，投叶量为揉桶的80%，掌握“轻~重~轻”原则，揉捻25min~30min。揉捻叶基本成条，茶汁外溢为宜。

#### 4.7 解块

采用茶叶解块机对揉捻后的叶子进行解块。

#### 4.8 二青

采用动态脱水机、汽热杀青机等进行二青，散失部分水分，保持含水量50%~65%左右。

#### 4.9 复揉

采用揉捻机进行揉捻，投叶量为揉桶的80%，掌握“轻~重~轻”原则，揉捻25min~30min。揉捻叶基本成条，茶汁外溢为宜。

#### 4.10 理条

采用振动理条机，投叶量不超过理条槽的四分之一，温度90℃~120℃，时长8min~12min。七成干（含水量35%~40%）出锅，茶条紧匀挺直、色泽绿润、白毫披露为适度。

#### 4.11 干燥

采用烘干机进行干燥，温度90℃~95℃，100%风量，茶层厚度0.5cm~1.0cm。茶叶含水量达到4%~5%，茶梗手捏成末。

#### 4.12 精制

采用色选机或滚筒机、风选机对毛茶进行撩头、割脚、去末，根据质量标准进行拼配。

#### 4.13 提香

采用提香机提香，先80℃温度下烘30min，后120℃烘15min，移出冷凉。

### 5 包装与贮运

#### 5.1 标志、标签

应符合GB/T 191和GB 7718规定。

#### 5.2 包装与运输

应符合GH/T 1070和NY/T 1999规定。

#### 5.3 贮存

应符合GB/T 30375规定。

---