

ICS 67.140.10
X55

T/CZSCYXH

郴州市茶叶协会团体标准

T/CZSCYXH 002—2018

全国团体标准信息平台

郴州福茶 绿茶加工技术规程

Technical Specification for Green Tea of Chenzhoufucha processing

全国团体标准信息平台

2018 - 11 - 20 发布

2019- 01 - 01 实施

郴州市茶叶协会发布

目 次

前言	II
1 范 围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 加工工艺	2
6 质量管理	4
附录 A（资料性附录） 郴州福茶绿茶加工设备及辅助工具目录	5
附录 B（资料性附录） 鲜叶收购记录表种	6
附录 C（资料性附录） 加工记录表	7

全国团体标准信息平台

前 言

本标准按 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

请注意本标准的内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由郴州市茶叶协会提出并归口。

本标准起草单位：郴州市农业委员会、郴州市茶叶协会、桂东县玲珑王茶叶开发有限公司、湖南资兴东江狗脑贡茶业有限公司、汝城县鼎湘茶业有限公司、郴州福茶茶产业发展有限公司、桂阳瑶王贡生态茶业有限公司。

本标准主要起草人：朱桅帆、刘贵芳、肖雪峰、罗亚非、李冠军

全国团体标准信息平台

郴州福茶 绿茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了郴州福茶绿茶的术语和定义、产品加工工艺及加工技术。

本标准适用于郴州市区域内生产的，使用“郴州福茶”商标的绿茶

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 3095 环境空气质量标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8978 污水综合排放标准

GB/T 14456.1-2008 红茶

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

3 术语和定义

SB/T 10034 所界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

郴州福茶绿茶 Chenzhoufucha Green Tea

以郴州市区域内茶树品种鲜叶为原料，经摊青、杀青、揉捻、干燥等工艺加工而成的具有郴州福茶绿茶品质特征的绿茶产品，使用“郴州福茶”地理标志证明商标的绿茶产品。

4 基本要求

加工条件

加工厂应取得《生产许可证》和《卫生许可证》等相关资质，配有相应的更衣、照明、防鼠、污水排放、存放垃圾废弃物设施。厕所有化粪池，保持洁净，无臭气。

生产场所要求符合 GB 14881 的规定。

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，所处大气环境不低于 GB 3095 中规定的三级标准要求。

水质符合国家生活饮用水的标准，茶叶加工用水达到 GB 5749 的要求。

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。干燥车间或作业区域，宜安装足够能力的排湿、排气设备。

加工车间地面应坚固、平整、光洁、不起灰。

其他符合 GB/T 32744 的规定。

加工设备

加工设备和用具应用无毒、无异味、不污染茶叶的材料制成。

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

使用的加工设备见附录 A。

其他符合 GB/T 32744 的规定。

加工人员

人员上岗前应经过生产培训，掌握加工技术和操作技能。

人员应保持个人卫生，进入工作场地应洗手、更衣、换鞋、带帽，离开车间应换下工作衣、鞋和帽，存放在更衣室内。

加工、包装场所不能吸烟和随地吐痰，不能在加工和包装场地用餐和进食食品。

其他符合 GB/T 32744 的规定。

鲜叶处理

采摘时不用指甲掐断茶叶。

鲜叶及时送到茶叶初制厂，并按不同品种的鲜叶分开、雨水叶和晴天叶分开、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。

雨水叶、露水叶经萎凋槽吹干后适当薄摊。

其他符合 GB/T 31748 的规定。

5 加工工艺

适用于以单芽、一芽一叶初展等嫩度的鲜叶为原料的加工工艺流程：

摊青—杀青—清风—揉捻—初烘—摊凉—做形—提毫—足干

适用于以一芽二叶初展等嫩度的鲜叶为原料的加工工艺流程：

摊青—杀青—清风—初揉—初烘—摊凉—复揉—足干

5.1 以单芽、一芽一叶初展等嫩度的鲜叶为原料的加工技术要求。

摊青

设备使用摊青槽或簸盘，鲜叶摊放厚度，摊青槽3~5cm，簸盘2~3cm，适当轻翻，每2~3h 轻翻一次，春茶需摊放8~12h。摊青槽可采用间隔式吹风，应视环境温湿度情况而定，鼓风 1h 左右停止0.5~1h，摊放时间为3~6h。以鲜叶发出清香或花香、含水量 70%~72%为适度。

杀青

分手工杀青和机械杀青两种。

a) 手工杀青：在直径78cm，深24.5cm，倾斜15度的铁锅或电炒锅内进行杀青，当离锅底距离 3.3cm 处气温为180~220℃时，投放鲜叶，鲜叶投放量为0.4~0.6kg。杀青时，双手抓茶翻炒，先闷后抖，当茶叶受热均匀后，边闷边抖，待茶叶柔软，失去光泽，并发出清香时，立即出锅。时间 3~4min，锅温掌握先高后低的原则。

b) 机械杀青：采用 40型、50 型、60 型、滚筒杀青机杀青。杀青温度为投叶端 20cm 处内壁温度270~320℃，杀青时间 1.5~2.5min。要求投叶均匀、适量，杀青叶含水量60~62%，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。

清风

采用手工杀青时，将出锅的杀青叶立即均匀散置于篾盘中，用风扇直接吹风，使叶温迅速降低；采用机械杀青时，使用茶叶冷却输送带，及时降低叶温。

揉捻

分手工揉捻和机械揉捻两种。

a) 手工揉捻：双手抓茶在篾盘内旋转揉捻（卷曲形）或向前推揉（直条形），用力采取轻-重-轻的方式，时间6~10min。

b) 机械揉捻：选用40型、45型中小型揉捻机，装叶量以自然装满揉筒为宜。单芽揉捻6~8min，一芽一叶初展揉捻8~10min。揉捻加压应掌握轻-重-轻的原则。以揉捻叶基本成条（成条率80%以上），茶汁不外溢或少量茶汁外溢，粘附叶表面，无短碎茶条为揉捻适度。

机械加工直条形茶采用理条机做形，温度控制60~70℃，时间8~10min达八成干，条索紧直时下机。

初烘

采用五斗烘干机或自动链板式烘干机，温度设置为110~130℃。投叶要求均匀，自动链板式烘干机投叶厚度1~2cm，五斗烘干机2~3cm。烘至茶坯不粘手，略有刺手感，茶叶含水量40~50%左右为适度。

摊凉

将初烘后的茶叶及时均匀薄摊于篾盘或摊凉平台等专用摊凉设备中，厚度2cm，时间20~30min。

做形

采用电炒锅或五斗烘干机，温度70℃左右。投入茶坯翻炒，当茶条打在锅中或烘干机上略有响声、茶坯含水量在30%左右时开始做形。双手抓茶，卷曲形向同一方向顺时针搓揉；加工直条形向前方直理齐直搓。力道先轻后重，边紧边抖散茶条，待茶条八成干、白毫隐现时下机。时间一般10~15min。

提毫

采用电炒锅或五斗烘干机等设备，电炒锅温度在70~80℃，五斗烘干机温度在90~100℃，双手抓茶，按顺时针方向旋转，使茶与茶之间互相摩擦，茶从手指间落下，时间30s左右，待白毫充分显露时将茶坯下机摊凉。摊凉厚度不超过3cm，时间1~2min，使茶坯充分冷却和内部水分均匀分布。

足干

分为焙笼、五斗烘干机和提香机足干。

a) 采用焙笼足干。焙笼烘焙温度控制在60℃左右，烘焙用的木炭应先燃烧完全，无异味、烟味，摊叶厚度2cm左右，中途轻翻2~3次。

b) 采用五斗烘干机足干。分两次干燥，其中第一次干燥温度控制在80~90℃，第2次为70~80℃，中间摊凉20~25min，摊叶厚度为2cm左右。

c) 采用提香机足干，温度控制在80~90℃，时间30~40min，其他按设备操作要求进行。

足干程度以折梗即断、手捏茶条成粉末、含水量在6%以下为适度，下机摊凉至室温，归堆包装后储藏。

5.2 以一芽二叶等嫩度的鲜叶为原料的加工技术要求。

摊青

设备使用萎凋槽或透气篾盘，鲜叶摊放厚度2~3cm，每2~3h轻翻一次，春茶需摊放8~12h。摊青槽可采用间隔式吹风，应视环境温湿度情况而定，鼓风1h左右停止0.5~1h，摊放时间为3~6h。以鲜叶发出清香或花香、含水量68~70%左右为适度。

杀青

分手工杀青和机械杀青两种。

手工杀青：采用电炒锅进行杀青，当离锅底距离3.3cm处气温为200~220℃时，投放鲜叶，鲜叶投放量为0.5~0.75kg。杀青时，双手抓茶翻炒，先闷后抖，当茶叶受热均匀后，边闷边抖，待茶叶柔软，失去光泽，并发出清香时，立即出锅。时间3min，锅温掌握先高后低的原则。

机械杀青：采用50型、60型或70型、80型滚筒杀青机杀青。杀青温度为投叶端20cm处内壁温度270~

320℃，杀青时间 1.5~2.5min。要求投叶均匀、适量。杀青叶含水 60~62%，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。

清风

采用手工杀青时，将出锅的杀青叶立即均匀散置于篾盘中，用风扇直接吹风，使叶温迅速降低；采用机械杀青时，应使用茶叶冷却输送带，及时降低叶温。

初揉

选用40型、45型、55型或65型揉捻机。揉捻时间15~20min。揉捻加压应掌握轻-重-轻的原则。揉捻叶成条率80%以上。

初烘

采用五斗烘干机或自动链板式烘干机，温度设置为110~130℃。投叶要求均匀，自动链板式烘干机投叶厚度1~2cm，五斗烘干机2~3cm。烘至茶坯不粘手，略有刺手感，茶叶含水量40~45%为适度。初烘时间一般5~10min。

摊凉

将初烘后的茶叶及时均匀薄摊于篾盘或摊凉平台等专用摊凉设备中，厚度2cm，时间20~30min。

复揉

装叶量以自然装至揉筒的4/5为宜。加压比初揉略重，掌握轻、重、轻的原则。揉捻中产生的团块采用解块机解散。复揉时间10~15min。

足干

分为五斗烘干机、自动链板式烘干机和提香机足干。

采用五斗烘干机或自动链板式烘干机足干。分两次干燥，其中第一次干燥温度控制在90℃，第2次为70~80℃，中间摊凉20~25min，摊叶厚度为2cm。

采用提香机足干，温度控制在80~90℃，时间30~40min，其他按设备操作要求进行。

足干程度以手捏茶条成粉末，含水量在6%以下时为适度，下机摊凉至室温，归堆包装后储藏。

6 质量管理

建立具有可追溯性的质量安全管理体系统。

茶鲜叶原料和制品应按批次检验，并做好检验和加工记录，记录表格见附录B、附录C。

附录 A
(资料性附录)
郴州福茶绿茶加工设备及辅助工具目录

编号	工序	设备	型号	参数	用途
1		鲜叶分级机	6CFJ-70	(150~200)kg/h	鲜叶采摘不标准时使用,提高名优茶鲜叶等级质量
2	摊青	萎凋槽	—	—	鲜叶萎凋、鲜叶表面水处理
		篾盘	—	—	用于加工要求较高的茶叶生产的鲜叶萎凋
		空调	柜式	(25~30)℃	调控过低或过高的环境温度
3	杀青	杀青机	6CS-50	(90~100)kg/h	破坏鲜叶中酶的活性,保持茶叶绿色
			6CS-60	(150~180)kg/h	
			6CS-70	(200~250)kg/h	
			6CS-80	(250~300)kg/h	
	电炒锅	6CG-65	—	手工制茶	
4	揉捻	揉捻机	6CR-40	(22~35)kg/h	部分破裂鲜叶细胞组织,初步茶条做形
			6CR-45	(30~40)kg/h	
			6CR-55	(40~80)kg/h	
			6CR-65	(80~180)kg/h	
5	解块	解块机	6CJ-40	(400~500)kg/h	打散揉捻所产生的茶团
6	干燥	自动链板式烘干机	6CH-10	(40~60)kg/h	干燥
			6CH-6.0	(30~40)kg/h	
		五斗烘干机	6CHP-941	(12~15)kg/h	干燥、做形
		理条机	6CLZ-60/11(电)	(15~20)kg/h	干燥、做形
		瓶式炒干机	6CCP-60	—	干燥、做形
			6CCP-90	—	
			6CCP-110	—	
		提香机	6CTH-2.0	(5~9)kg/次	干燥、增香
6CTH-6.0	16 kg/次				
焙笼	—	—	手工制茶时干燥		
7	辅助	摊凉平台	—	—	冷却干燥后的茶叶
		冷却输送带	—	—	运输、冷却
		振动输送机	—	—	运输、冷却
		温湿度计	—	(-50~70)℃ (15%~95%)RH	测定制茶中的环境温度和湿度
		红外线测温仪	—	(-30~500)℃	测定制茶中茶叶和设备的温度
		水分测定仪	—	(-30~50)℃ (0~95%)RH	测定制茶过程中茶叶的含水量

附录 B
(资料性附录)
鲜叶收购记录表

鲜叶收购						备注
日期	产地 (种植户)	品种	等级	重量/kg	收购人	

全国团体标准信息平台

附录 C
(资料性附录)
加工记录表

加 工													备注
日期	鲜叶批 次号	鲜叶 等级	鲜叶 重量 /kg	摊青 记录	杀青 记录	揉捻 记录	干燥 记录	提香 记录	成品茶 等级	成品茶 重量 /kg	工艺 说明	质 量 检 测 说 明	

全国团体标准信息平台