

T/QLCWY

青岛市崂山区茶文化研究会团体标准

T/QLCWY 001.2-2020

代替 T/QLCWY 001.2-2019

崂山儒茶 绿茶

LaoshanConfucian tea Green tea

第二部分：加工技术规程

Part II: Technical specification for processing

2020-02-06 发布

2020-03-01 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	2
8 附录 A	3

前 言

本标准根据 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

T/QLCWY 001-2020《崂山儒茶 绿茶》分为 2 个部分：

- 第 1 部分：产品要求
- 第 2 部分：加工技术规程

本部分为 T/QLCWY 001 的第 2 部分。

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、青岛市孟子文化研究会。

本标准参与起草单位：青岛碧海蓝田生态农业有限公司、青岛福元泉茶业有限公司、青岛天沐茶叶有限公司、青岛天地春茶业有限公司、青岛正礼茶农茶业专业合作社。

本标准主要起草人：彭正云、孟庆彪、王玲丽、宋春燕、刘蕾、黄亚宁、张玉玲、陈欣、张勇、胡纯光、张少华、林先勇、高云峰。

崂山儒茶 绿茶 第2部分：加工技术规程

1 范围

本部分规定了崂山儒茶绿茶加工的基本要求、加工工艺、包装标签、运输、贮存、标识、记录。

本标准适用于崂山区使用青岛市崂山区茶文化研究会所属的“崂山儒茶”标识的绿茶加工生产。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 31748 茶鲜叶处理要求
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范

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后，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 and 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 加工前仪式

儒茶加工前，应按照儒家仪轨进行儒茶加工仪式。

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、紫芽叶、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它易污染的物品混运。

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)

崂山儒茶高香型卷曲茶加工技术^①

A.1 工艺流程

分拣—摊青—杀青—清风—揉捻—冷干燥—做形—摊凉—足干

A.2 加工工艺

A.2.1 工艺

本工艺适宜于一芽一叶初展至一芽三叶初展鲜叶。

A.2.2 分拣

使用鲜叶分选机进行等级分选，分选后手工挑拣出不符合标准的鲜叶或者杂质。

A.2.3 摊青

使用萎凋槽或摊青架摊青，以鲜叶发出清香或花香、含水量 70 %左右为适度。

A.2.4 杀青

采用 50 型、60 型或 70 型滚筒杀青机杀青。杀青温度为读表数 (270~320) °C。要求投叶均匀、适量，杀青叶含水量 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。

A.2.5 清风

使用茶叶冷却输送带，及时降低叶温。

A.2.6 揉捻

选用 40 型或 45 型中小型揉捻机，装叶量以自然装满揉筒为宜。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.2.7 冷干燥

低温摊凉，摊凉厚度 (5~10) 公分，温度 (-5~0) °C，时间 30 分钟。

A.2.8 做形

A.2.8.1 一级鲜叶原料采用电炒锅或斗型烘干机，温度 80°C 左右。

A.2.8.2 二级鲜叶原料采用 50 型双锅曲毫机，锅温设定 (120~130) °C (表盘读数)，含水率 25~30% 即可。

A.2.9 摊凉

A.2.9.1 茶叶出锅后应及时摊凉、降温和散发水汽。

A.2.9.2 时间以 40min~60min 为宜。

A.2.10 足干

采用斗型烘干机足干。一次干燥，干燥温度控制在 (100~110) °C。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，归堆包装后储藏。

崂山儒茶高香型扁形茶加工技术^②

B.1 工艺流程

分拣—摊青—杀青—清风—理条—冷干燥—压扁（做形）—摊凉—辉锅

B.2 加工工艺

B.2.1 本工艺适宜于一芽一叶初展至一芽三叶初展鲜叶。

B.2.2 分拣

同崂山儒茶高香型卷曲茶加工技术 A.2.2

B.2.3 摊青

同崂山儒茶高香型卷曲茶加工技术 A.2.3

B.2.4 杀青

同崂山儒茶高香型卷曲茶加工技术 A.2.4

B.2.5 清风

同崂山儒茶高香型卷曲茶加工技术 A.2.5

B.2.6 理条

B.2.6.1 设备

采用电热式振动理条机、进风式振动理条机。

B.2.6.2 投叶温度

当槽锅温度达到 80℃~90℃时投入杀青叶。

B.2.6.3 投叶量

每次投入杀青叶看机型而定，建议每槽投入 100g。

B.2.7 冷干燥

同崂山儒茶高香型卷曲茶加工技术 A.2.7

B.2.8 压扁（做形）

温度：以读表数（140~160）℃为宜。

程度：外形扁平挺直，含水率在 10 %以下

B.2.9 摊凉

同崂山儒茶高香型卷曲茶加工技术 A.2.9

B.2.10 辉锅

辉锅机辉锅

温度：以读表数（80~90）℃为宜。

程度：外形扁平光滑挺直，含水率在 6 %以下。

辉锅后下机摊凉，归堆包装后储藏。

注：①②均涉及到青岛正礼茶业有限公司正在申请专利内容，已经过专利申请人同意使用该内容。