

ICS 67.140.10  
X 55

# T/HBTSS

湖北省茶叶学会团体标准

T/HBTSS 002—2020

## 扁形绿茶加工技术规程

Technical regulations for processing of flat green tea

2020-06-22 发布

2020-06-23 实施

湖北省茶叶学会 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
扁形绿茶.....	1
4 基本要求.....	1
5 原料要求.....	1
5.1 鲜叶卫生要求.....	1
5.2 鲜叶等级.....	1
5.3 鲜叶处理.....	2
6 加工工艺.....	2
6.1 工艺流程.....	2
6.2 加工技术.....	2
7 标志、标签、包装、运输和贮存.....	2
7.1 标志、标签.....	2
7.2 包装.....	2
7.3 运输.....	2
7.4 贮存.....	2
附录（资料性附录）扁形绿茶加工技术.....	3

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009所给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由湖北省茶叶学会提出并归口。

本标准起草单位：湖北省农业科学院果树茶叶研究所、大悟县茶叶局、咸宁市农业科学院、咸宁市逸思园生态茶业有限公司。

本标准主要起草人：龚自明、高士伟、桂安辉、叶飞、郑鹏程、陈祖义、涂修亮、王雪萍、程繁杨、卢素芳、刘盼盼、郑琳、冯琳。

# 扁形绿茶加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了扁形绿茶加工的术语和定义、基本要求、原料要求、加工工艺及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于湖北省内扁形绿茶加工。

## 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）适用于本标准。

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 191 包装储运图示标志  
GB/T 30375 茶叶贮存  
GB/T 31748 茶鲜叶处理要求  
GH/T 1070 茶叶包装通则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

**扁形绿茶** flat green tea

以茶树鲜叶为原料，按本标准规定的工艺加工而成，具有扁、平、挺、直外形特征的绿茶产品。

## 4 基本要求

加工场所、加工设备及加工人员等应符合 GB 14881 的规定。

## 5 原料要求

### 5.1 鲜叶卫生要求

以适制扁形绿茶的中小叶种茶树鲜叶为原料，不带蒂头，不含鳞片、鱼叶，无劣变或异味，无其他夹杂物，重金属和农药残留符合国家现行规定。

### 5.2 鲜叶等级

鲜叶等级分一级、二级、三级。各级鲜叶的技术指标应符合表 1 规定。

表 1 扁形绿茶鲜叶等级

级别	指标
一级	单芽至一芽一叶初展，单芽占 80% 以上。
二级	一芽一叶至一芽二叶初展，一芽一叶占 80% 以上。
三级	一芽二叶至一芽三叶初展，一芽二叶占 80% 以上。

### 5.3 鲜叶处理

鲜叶及时送到茶叶初制厂，按不同品种、级别和批次分别验收。  
其他应符合 GB/T 31748 的规定。

## 6 加工工艺

### 6.1 工艺流程

摊青→杀青→风选→理条→做形→摊凉→辉锅→精选。

### 6.2 加工技术

扁形绿茶加工技术要求见附录。

## 7 标志、标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标志、标签

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定，预包装标签应符合 GB 7718 的规定，并符合国家现行的法规规范的要求。

### 7.2 包装

产品包装应符合 GH/T 1070 的规定。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、干净、无异味、无污染。运输时应防雨、防曝晒。不得与其他物品混装、混运。

### 7.4 贮存

按不同等级、原料品种和生产日期，分类贮存于专用仓库或冷藏库，产品保质期由企业自定。  
其他应符合 GB/T 30375 的规定。

附录  
(资料性附录)  
扁形绿茶加工技术

### 1 摊青

宜采用摊青槽、竹席等专用工具摊青。摊放厚度：单芽1 cm~1.5 cm、一芽一叶1 cm~2 cm、一芽二叶2 cm~3 cm。根据当天气温设置摊放时间，一般为3 h~8 h。摊放过程中要适当轻翻，避免机械损伤。以芽叶稍软，色泽绿略暗，青气消失、清香显露，摊青叶含水率控制在66%~68%为适度。

### 2 杀青

宜采用高温杀青。6CST-80型滚筒杀青机设定温度280 °C~320 °C,6CST-80型高热风杀青机设定温度300 °C~320 °C，6CST-80型电磁杀青机设定温度260 °C~280 °C，控制投叶量、时间等条件，以杀匀杀透，不出现红梗红叶，边缘略有触手感，香气初显，杀青叶含水率控制在58%~62%为适度。

### 3 风选

宜采用风选设备。去除杀青叶中的黄片和碎片。

### 4 理条

宜采用理条机作业。6CL-60/8ZD型茶叶理条机设定温度160 °C~180 °C，控制投叶量1 kg/次~2 kg/次、时间10 min~12 min；6CL-60/13ZD型茶叶理条机设定温度160 °C~180 °C，控制投叶量2 kg/次~4 kg/次、时间8 min~10 min。以叶条扁直，色泽绿润，茶香显露，含水率达到40%~45%为适度。

### 5 做形

宜采用扁形茶自动炒制机作业。6CCB-781型扁形茶自动炒制机设定温度140 °C~160 °C，控制投叶量250 g/次~350g/次、时间6 min~8 min；6CCB-784型扁形茶自动炒制机设定温度180 °C—160 °C—140 °C—120 °C，控制投叶量100g/次~200g/次、时间2 min~3 min。要求在制品扁平挺直，含水率达到10%~12%时，及时下机。

### 6 摊凉

宜采用摊凉设备。将在制品平铺在摊凉设备上，厚度2 cm~3 cm，时间20 min~40 min，以冷却至室温，水分均匀分布为适度。

### 7 辉锅

宜采用辉锅机作业。6CH-3.0A型茶叶辉锅机设定温度100 °C~120 °C，控制投叶量3 kg/次~6 kg/次、时间30 min~60 min；6CH-8.0A茶叶辉锅机设定温度100 °C~120 °C，控制投叶量5 kg/次~10 kg/次、时间30 min~60 min。以茶叶扁平挺直，含水率达到4%~6%时为适度。

## 8 精选

宜采用风选、筛分和色选等工艺或组合工艺对成品茶进行精选，达到相关产品质量要求。

---