

T/YCCY

宜昌市茶产业协会团体标准

T/YCCY 002-2020

宜昌毛尖加工技术规程

Technological regulations for Yichang Maojian tea processing

2020-06-11 发布

2020-07-01 实施

宜昌市茶产业协会 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 鲜叶要求..... 1

 4.1 适制茶树品种..... 1

 4.2 鲜叶采摘..... 1

 4.3 等级划分..... 2

5 加工条件..... 2

6 加工工艺..... 2

 6.1 工艺流程..... 2

 6.2 加工技术..... 3

7 质量管理..... 3

8 标志、标签、包装、运输、贮存..... 3

 8.1 标志、标签..... 3

 8.2 包装..... 3

 8.3 运输..... 3

 8.4 贮存..... 3

附 录 A （资料性附录） 宜昌毛尖加工技术.....4

附 录 B （资料性附录） 生产记录表.....6

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》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。

本标准由宜昌市农业科学研究院提出。

本标准由宜昌市茶产业协会归口。

本标准起草单位：宜昌市农业科学研究院、秭归县九畹丝绵茶业有限公司、五峰千珠碧茶业有限公司、湖北采花茶业有限公司、五峰汲明茶业有限责任公司、湖北五峰香水生态农业开发有限公司、萧氏茶业集团有限公司、宜都市安明有机富锌茶业有限公司、宜昌清溪沟贡茶有限公司、湖北车溪人家生态农业有限责任公司。

本标准主要起草人：仇方方、郝晴晴、王友海、周颖、褚飞洋、龚万祥、肖勇、马驰、王诗告、梅元红、田波、胡安明、郑盔甲、李能虎、王芹、潘宗泽、刘伟华、胡光灿、廖文月、严书红、黄声东、卢梦玲、鄢华捷、谌丹丹、朱红、王瑜恩、易景波、向唯。

宜昌毛尖加工技术规程

1 范围

本标准规定了宜昌毛尖的术语和定义、鲜叶要求、加工条件、加工工艺、质量管理、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于符合T/YCCY 001-2020定义的宜昌毛尖的生产加工。

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 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
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 30375	茶叶贮存	
GH/T 1070	茶叶包装通则	
GH/T 1071	茶叶贮存通则	
GH/T 1077	茶叶加工技术规程	
JB/T 10808	茶叶加工成套设备	
T/YCCY 001-2020	宜昌毛尖	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

宜昌毛尖 Yichang Maojian Tea

以宜昌境内生态环境良好地区的茶树[*Camellia sinensis*(L.) o. Kuntze.]鲜叶为原料，经摊青、杀青、揉捻、二青、整形、干燥、提香等工艺加工而成的具有特定品质的绿茶。

4 鲜叶要求

4.1 适制茶树品种

选用鄂茶10号、五峰212、浙农117、巴渝特早、乌牛早、福鼎大白等茶树优良品种或本地群体种。

4.2 鲜叶采摘

适时按标准分批采摘，采用透气、清洁的器具盛装鲜叶。

4.3 等级划分

鲜叶进厂后按标准严格验收分级，分级要求见表1。

表1 各级宜昌毛尖鲜叶组成

鲜叶级别	鲜叶标准
特一级	单芽75%以上，其它为一芽一叶初展
特二级	一芽一叶初展75%以上
一级	一芽二叶初展75%以上
二级	一芽二叶或同等嫩度的对夹叶

5 加工条件

建立专用鲜叶处理区域，做到鲜叶入厂到出厂全程不落地。

茶叶加工场地、加工用水、厂区布局和加工拼配车间等应符合GH/T 1077的规定。

加工过程中的设备、用具和人员要求应符合JB/T 10808、GH/T 1077的规定。

6 加工工艺

6.1 工艺流程

摊青→杀青→摊凉→揉捻→二青→整形→干燥→提香。

6.1.1 摊青

嫩度好、芽叶肥壮、含水量较高的鲜叶尽量薄摊，摊放室内温度控制在25℃以下，避免阳光照射。摊放到叶色变暗，叶质变软，青草气消失，含水量68%~72%即可付制加工。

6.1.2 杀青

要求杀匀、杀透、不焦糊、不红变。杀青叶叶色暗绿，手握有刺手感，青气消失，茶香显露，含水量58%~62%为宜。

6.1.3 摊凉

要求茶青快速冷却，以芽叶中水分重新均匀分布、手握芽叶柔软为适度。

6.1.4 揉捻

嫩叶轻压短揉，老叶重压长揉。以茶叶有黏手感，成条率80%以上为适。

6.1.5 二青

茶条色泽变暗，有刺手感，叶缘变脆，含水量降至45%~50%即可。

6.1.6 整形

以条索紧直、茶香显露、芽叶刺手感明显为适度，此时茶叶含水量20%~25%。

6.1.7 干燥

干燥至茶条收紧，有较强刺手感，茶叶含水量10%~15%即可。

6.1.8 提香

至茶叶足干，茶梗一折即断，手捻茶条即为粉末，茶叶含水量6.5%以内为适度。

6.2 加工技术

宜昌毛尖加工技术见附录A。

7 质量管理

7.1 加工过程的卫生管理、质量安全应符合 GB 14881 的规定，加工过程不能添加任何非茶类物质。

7.2 鲜叶、在制品应按批次经检验符合要求后方可进入下一生产工序，并做好检验记录，建立原料采购、加工、入库、出库的完整档案记录（见附录 B），建立茶叶可追溯体系。

7.3 所有质量控制档案应保存三年以上。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

标志应符合GB/T 191的规定。

标签应符合GB 7718的规定。

8.2 包装

包装应符合GH/T 1070、GB 4806.8的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染，运输时应防曝晒、防潮、防雨，装卸时轻放，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

贮存应符合GH/T 1071、GB/T 30375的规定。

附 录 A
(资料性附录)
宜昌毛尖加工技术

1 摊青

采用摊青平台、竹席等专用设备摊青。特一级~特二级鲜叶摊放厚度2cm~4cm，一级~二级鲜叶摊放厚度5cm~8cm，摊青时间3h~6h。摊放过程中适当轻翻，避免机械损伤。

2 杀青

采用滚筒杀青机或电磁杀青机作业。80型滚筒杀青机温度230℃~250℃，投叶量180kg/h~220kg/h；80型电磁式茶叶连续杀青机温度200℃~220℃，热风温度140℃。根据鲜叶嫩度不同，调整上叶速度；嫩度越高，上叶速度越慢；嫩度越低，上叶速度越快。

3 摊凉

采用排风扇、摊凉平台等方式及时冷却杀青叶。

4 揉捻

选用45型、55型和65型揉捻机作业。揉捻时间：特一级25min~30min；特二级35min~45min；一级55min~60min；二级65min~70min。揉捻后产生的团块用解块机解散。

5 二青

采用链板式烘干机或滚筒炒干机作业。链板式烘干机温度140℃~150℃，叶层厚度1.5cm~2.0cm；滚筒炒干机温度160℃~180℃，投叶量180kg/h~200kg/h。二青叶及时摊凉，时间30min~40min。

6 整形

采用振动理条机理条，当槽体温度达到130℃~140℃时投叶，投叶量不超过理条槽容量的四分之一。理条叶及时摊凉回潮。

7 干燥

采用链板式烘干机或整形平台干燥。链板式烘干机温度90℃~100℃，叶层厚度2.0cm~2.5cm；整形平台温度100℃~105℃，叶层厚度2.5cm~3.0cm。至茶叶含水量10%~15%，下机薄摊，摊凉1h~2h。

8 提香

采用链板式烘干机或整形平台提香。链板式烘干机温度 $100^{\circ}\text{C}\sim 105^{\circ}\text{C}$ ，叶层厚度 $2.0\text{cm}\sim 2.5\text{cm}$ ；整形平台温度 $85^{\circ}\text{C}\sim 90^{\circ}\text{C}$ ，叶层厚度 $2.5\text{cm}\sim 3.0\text{cm}$ 。至茶叶足干，含水量 6.5% 以内下机摊凉。

附 录 B
(资料性附录)
生产记录表

B.1 鲜叶采(收)购、进厂验收记录表

日期	来源(地点)	品种	数量/kg	等级	验收人	备注

B.2 加工记录表

日期	鲜叶批次号	鲜叶等级	数量/kg	加工记录	成品茶等级	成品茶数量/kg	加工人员	备注

B.3 加工产品入库记录表

日期	加工批次	数量/kg	等级	包装形式	保管员	备注

B.4 产品出库登记表

出库日期	入库日期	加工批次	包装形式	等级	数量/kg	保管员	备注