

团体标准

T/HNTI 020—2020

湘西黄金茶 白茶加工技术规范

Xiangxi Huangjin Tea Technical specification for white tea processing

2020 - 09 - 11 发布

2020 - 10 - 10 实施

湖南省茶叶学会

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
4 鲜叶要求	1
5 工艺流程	2
6 工艺技术	2
7 质量管理	3
8 标志、标签、包装、运输和贮存	4
附录 A（资料性附录） 生产记录表	5

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》制定。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的起草和发布机构不承担相关责任。

本标准由湘西土家族苗族自治州茶业协会、吉首市茶业协会提出。

本标准由湖南省茶叶学会归口。

本标准起草单位：湘西土家族苗族自治州茶业协会、吉首市茶业协会、湖南省茶叶研究所、吉首市茶叶产业发展服务中心、吉首市经果技术推广站。

本标准主要起草人：余海云、涂洪强、王蝶、贾德翠、刘文武、向奕、王润龙。

湘西黄金茶 白茶加工技术规范

1 范围

本标准规定了湘西黄金茶 白茶的鲜叶要求、工艺流程、工艺技术、质量管理、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于湘西黄金茶 白茶的加工。

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/T191 包装贮运图示标志
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 22291 白茶
GB/T 30375 茶叶贮存
GB/T 32743 白茶加工技术规范
GH/T 1070 茶叶包装通则
GH/T 1077 茶叶加工技术规程

3 术语和定义

GB/T 22291与GB/T 32743界定以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

加温萎凋 heated withering

采用室内控温进行萎凋的一种白茶萎凋方式。

3.2

复式萎凋 combined withering

采用自然萎凋和加温萎凋交替进行的一种白茶萎凋方式。

4 鲜叶要求

4.1 基本要求

鲜叶原料要求嫩、匀、净、鲜，无红变芽叶。

4.2 鲜叶分级

鲜叶分级应符合表1的规定。

表1 鲜叶分级

级别	原料要求	比例
特级	以单芽为主	单芽比例不低于 98%
一级	以一芽一叶和一芽二叶初展为主	一芽一叶或一芽二叶初展占 85%以上
二级	以一芽二至三叶及同等嫩度对夹叶为主	一芽二三叶不少于 65%

4.3 鲜叶运输

运输工具应清洁、卫生，运输过程中应轻放，避免挤压、日晒、雨淋，不应与有异味、有毒的物品混装。

5 工艺流程

5.1 初制工艺流程

5.1.1 自然萎凋

鲜叶→自然萎凋→干燥→毛茶。

5.1.2 加温萎凋

鲜叶→加温萎凋→干燥→毛茶。

5.1.3 复式萎凋

鲜叶→自然萎凋→加温萎凋→干燥→毛茶。

5.2 精制工艺流程

毛茶→拣剔→拼配→复烘→成品茶。

6 工艺技术

6.1 基本条件

加工场地、加工用水、厂区布局和加工拼配车间等，加工过程中的设备、用具和人员要求应符合GH/T 1077的规定。

6.2 初制

6.2.1 萎凋

6.2.1.1 自然萎凋

将鲜叶薄摊于萎凋室内的摊青盘、竹席或萎凋槽上，厚度1 cm~3 cm，厚薄一致，时间36 h~48 h，中间酌情轻翻。

6.2.1.2 加温萎凋

将鲜叶摊于萎凋槽内，厚度5 cm~10 cm，鼓25 °C~30 °C热风0.5 h~1.0 h，停止0.5 h~1.0 h，反复2~3次，时间30 h~40 h，中间酌情轻翻。

6.2.1.3 复式萎凋

自然萎凋1 h~2 h，再加温萎凋2 h~6 h，交替进行，总时间30 h~48 h。

6.2.1.4 萎凋程度

以芽叶发白，色泽由浅绿转深绿、灰绿或暗绿，叶张垂卷，青气尽失，茶香溢出，含水率达20%以下为适度。

6.2.2 干燥

6.2.2.1 特级用焙笼炭火烘焙，盘内温度50 °C~60 °C，每0.5 h翻动一次。

6.2.2.2 一、二级用五斗烘焙机或烘干机烘焙，温度100 °C左右。五斗烘焙机烘焙，每3 min左右翻动一次。

6.2.2.3 烘焙至含水量7.5%左右，摊凉后密封保存。

6.3 精制

6.3.1 拣剔

6.3.1.1 特级白茶拣去焦红、红变、暗红、发黑的芽叶及非茶类夹杂物。

6.3.1.2 一级白茶拣去枝梗、红张叶及非茶类夹杂物。

6.3.1.3 二级白茶拣去枝梗、红张叶、粗老叶及非茶类夹杂物。

6.3.2 拼配

6.3.2.1 对待拼配的毛茶原料进行感官评审，以嫩度、色泽、形态为主，内外品质兼顾，确定毛茶级别，按级别将把原料分成不同的堆。

6.3.2.2 每堆称取500 g~1000 g样品，按不同比例拼配成小样。将小样与标准样对比，按品质因子的高低或匀称调整拼配比例，达到符合标准样后再按此比例拼配大堆。

6.3.3 复烘

特级复烘温度80 °C~85 °C，一级为90 °C~100 °C，二级为100 °C~110 °C，时间10 min~15 min，烘至含水率7.5%左右，冷却后及时装袋，并做好标签。

7 质量管理

7.1 应建立具有可追溯性的质量安全管理体系。

7.2 鲜叶原料、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，加工各关键控制点应有相关记录，应建立原料采购、加工、入库、出库的完整档案记录并保留三年，生产记录表参见附录A。

7.3 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。

7.4 企业应对出厂的产品逐批进行检验，出厂检验项目包括感官品质、净含量、水分、碎茶和粉末，应有相应的检验原始记录，记录应保留三年。

7.5 企业应建立污染限量控制与管理制制度。

7.6 企业应建立农药残留限量控制与管理制制度。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

毛茶应有标签，标签应包含产地、加工日期、等级、数量等内容。成品茶的标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718的规定。

8.2 包装

产品包装应符合GH/T 1070的规定。

8.3 运输

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

8.4 贮存

毛茶、半成品、成品茶应分别存放，贮存应符合GB/T 30375的规定。

附 录 A
(资料性附录)
生产记录表

表A.1至表A.4给出了生产记录表，包括A.1原料采（收）购、进厂验收记录表、A.2加工记录表、A.3加工产品入库记录表、A.4加工产品出库记录表。

表A.1 原料采（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

表A.2 加工记录表

加工时间	原料来源	原料等级	加工批次	成品茶数量/kg	成品茶等级	加工人员	记录人	备注

表A.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

表A.4 加工产品出库记录表

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