

T/WCGT

文成县文成贡茶协会团体标准

T/WCGT 001—2020

文成贡茶生产技术规程

Technical regulation for production of wencheng gong tea

2020-09-15 发布

2020-10-01 实施

文成县文成贡茶协会

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准由文成县文成贡茶协会提出并归口。

本标准起草单位：文成县文成贡茶协会、文成县农业农村局、文成县日省名茶有限公司、文成县平和乡农业公共服务中心。

本标准主要起草人：赵成东、吴海锋、吴昌旺、施巨盛、蔡永游。

文成贡茶生产技术规程

1 范围

本标准规定了文成贡茶茶的术语和定义、种植环境与生产、鲜叶和加工、质量要求及检验、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于文成贡茶的生产与加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4285 农药安全使用标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8304 茶 水分测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8306 茶 总灰分测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8321 农药合理使用准则（所有部分）
- GB 11767 茶树种苗
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1071 茶叶储存通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB33/T 627 茶叶生产企业场所与设备条件
- 国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局2009年第123号令 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

文成贡茶 wencheng gong tea

产自浙江省温州市文成县境内，采用中、小叶种的良种茶树鲜叶，运用绿茶加工工艺加工而成，具有色绿、汤清、香高、味醇品质特征的绿茶。

注：分针形文成贡茶和扁形文成贡茶。

4 种植环境与生产

4.1 种植环境

4.1.1 土壤应选择深厚的红壤或黄壤。土壤的 pH 值 4.5~6.5，有机质含量大于 1.5%。

4.1.2 茶园环境符合国家环境保护的有关规定。

4.2 茶树栽培

4.2.1 品种

文成贡茶的茶树品种应选用龙井长叶、龙井43、迎霜、乌牛早、浙农117、浙农139等”无性系茶树良种为主。

4.2.2 苗木繁殖

以扦插繁殖的方式进行育苗，插穗枝条应来自于适制文成贡茶的茶树良种母本园，要求茶龄4年以上，成长健壮，无检疫性病虫害的茶园。夏插时间为每年6月份至7月份，秋插时间为每年8月份至11月份。苗木质量应符合GB 11767的要求。

4.2.3 园地规划

4.2.3.1 以水土保持为中心，山、水、园、林、路综合治理，路旁设沟，四周植树，形成良好的生态环境。

4.2.3.2 根据规模、地形和地貌等条件，合理设置道路。包括主道、支道、步道和地头道。

4.2.3.3 建立合理的水利系统，做到能蓄能排。茶园与四周荒山陡坡、林地和农田交界处应设置隔离沟。

4.2.4 园地开垦

4.2.4.1 坡度 15° 以下缓坡地横向等高开垦，坡度 15° ~25° 的坡地，按等高线筑梯地，梯面宽宜在 1.5m 以上。

4.2.4.2 开垦分初垦和复垦两种。初垦深度 50cm 左右，复垦深度 25cm~30cm。

4.2.5 种植

4.2.5.1 种植时间

春季种植时间为每年2月上中旬至4月上旬，秋季种植时间为每年10月下旬至12月中旬。

4.2.5.2 种植密度

单条植的行距130cm，株距25cm，每公顷苗数小于60000株；双条植的大行距150cm，小行距40cm，株距30cm，每公顷苗数小于90000株。

4.3 茶园管理

4.3.1 土壤改良与管理

4.3.1.1 保持水土，应经常维修和保养茶园排灌水系统和梯田，防止梯壁崩塌和圳道淤塞，达到能排能灌。

4.3.1.2 茶园应定期耕作，包括浅耕和深耕。

4.3.1.3 应适时除草，幼龄茶树根周围的杂草直接拔除。

4.3.1.4 在高温、干旱和冰冻季节到来前的夏初和秋末，宜在茶树行间铺草。

4.3.2 施肥

4.3.2.1 肥料

分为有机肥（迟效性农家肥）和无机肥（速效性化学肥）。

4.3.2.2 施肥时期

春茶前施催芽肥，夏、秋茶前追肥，秋、冬季结合深耕施基肥。

4.3.2.3 施肥量

4.3.2.3.1 对幼龄茶园，氮、磷、钾配合施肥。定植后一年内的幼龄茶园，当年或次年初夏第一次施肥，结合松土，每公顷用纯氮 15kg~25kg 浇施，夏秋季再追肥 1 次~2 次。第二年开始每年分春、夏、秋三季追肥，用量应随树龄增长逐年增加。

4.3.2.3.2 对成龄茶园，以氮肥为主，辅磷、钾肥。施肥量根据土壤肥力及干茶产量确定，每生产 100kg 干茶应施纯氮 20kg~30kg，N、P、K 肥按 3:1:1 比例配施，其中基肥施肥量占总量的 40%以上，春、夏、秋追肥量比例为 5:2:3。

4.3.3 茶树修剪

4.3.3.1 定型修剪

幼龄茶树在茶苗移栽定植时用整枝剪在离地 15cm~20cm 处剪去主枝；第二年 3 月上旬用篱剪在离地 30cm~35cm 或在上年剪口上提高 10cm~15cm 处修剪；第三年春茶采摘后，用篱剪或修剪机在离地 45cm~50cm 处修剪。

4.3.3.2 轻修剪

成龄茶园可每年或隔年进行一次，春茶采摘后剪去冠面 3cm~5cm 的枝叶，阳坡茶园可在秋末冬初进行。

4.3.3.3 深修剪

经多年采摘茶树树冠面的小枝生长出现过密、过细、节结多的茶园，春茶后或夏茶后剪去冠面 10cm~15cm。

4.3.3.4 重修剪

宜在春茶或早茶后进行，用整枝剪或重修剪机将衰老茶树地上部分的枝条剪去 1/2 或 1/3，重新培育树冠。

4.3.3.5 台刈

宜在早春或春茶后进行，用台刈铗或锋利柴刀将老茶树离地 5cm~10cm 地上部枝条全部刈去，重新全面塑造树冠。

4.3.4 病虫害防治

4.3.4.1 防治方针

按照“预防为主，综合防治”的方针，以农业防治为基础，根据病虫发生、发展规律，因地制宜、

合理运用化学防治、生物防治、物理机械防治等措施，经济、安全有效地控制病虫害。

4.3.4.2 防治措施

4.3.4.2.1 虫情测报

加强病虫害预测预报，做到及时、准确地防治。

4.3.4.2.2 农业防治

合理修剪，勤除杂草，冬季清园，并及时清除病虫害危害的枯枝、落叶。合理施肥，加强肥培管理。

4.3.4.2.3 生物防治

保护和利用天敌，使用生物农药，发挥生物防治作用。扩大以虫治虫、以菌治虫的应用范围，维持茶园生态平衡。

4.3.4.2.4 物理防治

大力推广茶季点灯灭蛾、人工捕杀等非化学农药防治措施。

4.3.4.2.5 化学防治

选用高效、低毒、低残留，对天敌杀伤力低的药剂。合理混用、交替使用不同的药剂。改进喷药技术，提倡低容量喷雾。

4.3.4.3 农药使用要求

按 GB 4285 和 GB/T 8321（所有部分）的规定执行。

5 鲜叶与加工

5.1 鲜叶采摘与分级

从茶树上采下的新梢、芽叶，采摘时间为2月中旬至10月中旬，用于同批次加工的鲜叶，其嫩度、净度、芽叶组成均匀度应基本一致。鲜叶质量分为特级、一级、二级、三级，指标应符合表1的要求。

表1 鲜叶质量分类要求

级别	要求
特级	一芽一叶初展至一芽一叶
一级	一芽一叶至一芽二叶
二级	一芽二叶至一芽三叶初展
三级	一芽三叶初展至一芽三叶

5.2 加工

5.2.1 加工环境与设备

按 DB33/T 627 的规定执行。

5.2.2 加工工艺

5.2.2.1 针形文成贡茶

5.2.2.1.1 工艺流程

针形文成贡茶的工艺流程为：摊青→杀青理条→烘干→整理。

5.2.2.1.2 摊青

鲜叶进厂要分级验收，分别摊放，摊青厚度不超过 3cm，摊青叶失水率控制在 15%~20%。

5.2.2.1.3 杀青理条

理条机（或多用机）整形：规格有 5 槽、7 槽、9 槽、11 槽等，投叶量、槽温、时间根据各理条机要求操作。手工或机械整形，炒至名茶基本定形，茶条园直，约八成干即可出锅摊凉。再用电炒锅手工提香。

5.2.2.1.4 焙干

按产品质量要求，可采用炒或烘两种干燥方式，锅（风）温 110℃~120℃，炒（烘）至足干，含水率控在 6%以下。

5.2.2.1.5 整理

按各级文成贡茶针形茶的品质状况，经筛分、拣剔、风选、补火提香、拼配、匀堆后即可装箱或包装。

5.2.2.2 扁形文成贡茶

5.2.2.2.1 工艺流程

扁形文成贡茶的工艺流程为：摊青→青锅→回潮→辉锅→整理。

5.2.2.2.2 摊青

摊青间应清洁卫生，空气流通，无异气味。进入加工车间的鲜叶，应立即摊开。厚度 3cm 以下。不同等级、不同品种的鲜叶要分开摊放，有表面水的鲜叶单独摊放，上午、下午采摘的鲜叶分开摊青，分别付制。摊青时间 4h~12h，最多不超过 20h，失水率控制在 15%~20%。

5.2.2.2.3 青锅

可用电炒锅手工青锅或长板式扁形茶炒制机青锅。温度：电炒锅下锅温度 180℃~200℃，长板式扁形茶炒制机设置温度控制仪温度 180℃~230℃。温度均要掌握先高后低再高的原则。投叶量：电炒锅高档茶每锅 0.1kg~0.15kg，中档茶每锅 0.2kg~0.3kg。长板式扁形茶炒制机每锅 0.15kg~0.25kg。电炒锅青锅在鲜叶刚下锅时要抖散抖匀，多抛少闷；待茶叶萎软（约 3min），手势上增加搭的动作，抖、搭、拓相结合，茶叶应不能结块；6min~7min 后，茶身挺身且绵软，此时加快炒制的运动速度和用力程度，同时增加捺的动作；经 3min~4min 炒至七成干即可起锅；全程炒制时间 12min~14min。长板式

扁形茶炒制机青锅要把炒板压力调至最低点然后开始投叶，1min~1.5min 后逐渐增加炒板压力，约 3min~5min 出锅；回潮后再重复炒至七成干即可出锅。

5.2.2.2.4 回潮

炒好的青锅叶去片末，几锅集中堆放，摊凉回潮。回潮时间：1h~2h，促进水分重新分布。回潮后的青锅叶经分筛，分成大、中、小档或二档，便于辉锅做形。

5.2.2.2.5 辉锅

可用电炒锅手工辉锅或长板式扁形茶炒制机辉锅。辉锅温度：下锅温度 60℃~80℃，温度先高后低再高。投叶量：电炒锅每锅投青锅叶 0.2kg~0.3kg，长板式扁形茶炒制机每锅投青锅叶 0.15kg~0.25kg。整个辉锅用力程度应掌握轻一重一轻的原则，电炒锅手工辉锅时开始用力要轻，以散发水气为主，抖、搭、拓、理条相结合；待茶叶受热回软后加压，手法逐步过度到抓、推、捺、磨、压交替进行，应做到手不离茶，茶不离锅，炒至含水量 7%即可出锅，时间 20min~25min。长板式扁形茶炒制机辉锅要把炒板压力调至最低然后逐步加压，经 25min~30min 后开始减压，炒至含水量 6.5%以下即可出锅。

5.2.2.2.6 整理

出锅的茶叶，在散热后，按各级文成贡扁形茶的品质状况，立即用相应的号筛进行筛分，并结合簸、拣等方法割去碎末，簸去黄片，拣梗剔杂，分级归堆。

6 质量要求及检验

文成贡茶的质量要求及检验应符合附录 A 的规定。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 包装标志、标签应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装容器和材料应干燥、无毒、清洁、无异味，不影响茶叶品质，符合食品包装要求。

7.2.2 接触茶叶的包装材料应符合 GH/T 1070 和 GH/T 1071 的规定。

7.2.3 包装应牢固、防潮、整洁，能保护茶叶品质，便于装卸、仓储和运输，不宜过度包装。

7.3 运输

7.3.1 茶叶运输工具应清洁、干燥、无污染、无异味；严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装混运。

7.3.2 运输时应稳固，防潮、防雨、防曝晒。装卸时轻卸轻放。

7.4 贮存

7.4.1 不应与有毒、有害、有异味、易污染的物质接触。

7.4.2 茶叶应存放在清洁阴凉、干燥避光、无异味，并有防潮设施且周围环境无异味、无污染的专用仓库或专用冷库内。

附 录 A
(规范性附录)
文成贡茶质量要求及检验

A.1 质量要求

A.1.1 基本要求

A.1.1.1 应具有该茶的自然品质特征和其固有的色、香、味、形。无异味、无劣变。

A.1.1.2 应洁净，不含非茶类夹杂物，不着色、不添加任何添加剂。

A.1.2 分级

按感官品质分为：特级、一级、二级、三级。每个级设立一个实物标准样，分别为其品质的下限，每三年换样一次，实物标准样的制备应符合GB/T 18795的规定。

A.1.3 感官品质要求

A.1.3.1 各级条形文成贡香茶感官品质应符合表 A.1 的要求。

表 A.1 针形文成贡茶感官品质要求

级 别	外 形	内 质			
		香 气	滋 味	汤 色	叶 底
特 级	秀、翠绿	嫩香持久	鲜爽回甘	嫩绿、明亮	嫩匀成朵
一 级	紧秀、翠尚绿	栗香持久	鲜爽甘醇	绿、明亮	嫩绿匀齐
二 级	紧结、绿润	栗香尚持久	尚鲜醇	绿、尚明亮	绿尚匀
三 级	尚紧实、尚绿润	尚高	浓尚醇	黄绿、尚明亮	尚绿匀

A.1.3.2 各级扁形文成贡茶感官品质应符合表 A.2 的要求。

表 A.2 扁形文成贡茶感官品质要求

级 别	外 形	内 质			
		香 气	滋 味	汤 色	叶 底
特 级	扁平、光滑、嫩绿鲜润	香高清幽	鲜爽回甘	嫩绿、明亮	嫩匀成朵、嫩绿 明亮
一 级	扁平、尚光滑、绿润	嫩香持久	鲜爽甘醇	绿、明亮	嫩匀、绿、明亮
二 级	扁直、绿尚润	嫩香尚久	鲜醇	绿、尚亮	尚嫩匀、绿、尚明亮
三 级	扁直尚绿润	尚高	浓鲜醇	尚绿亮	尚匀、尚绿明

A.1.4 理化指标应符合表 A.3 规定。

表 A.3 理化指标

项 目	指 标
水分（质量分数），%	≤ 6.5
碎末茶（质量分数），%	≤ 3.0
总灰分（质量分数），%	≤ 6.0

水浸出物（质量分数），%	≥	37.5
粗纤维（质量分数），%	≤	10.8
酸不溶性灰分（质量分数），%	≥	1.0
水溶性灰分，占总灰分（质量分数），%	≥	45.0
水溶性灰分碱度（以KOH）（质量分数），%		≥1.0, ≤3.0
注：粗纤维、酸不溶性灰分、水溶性灰分、水溶性灰分碱度为参考指标。		
当以每100g磨碎样品的毫克分子表示水溶性灰分碱度时，其限量为：最小值17.8，最大值53.6。		

A. 1.5 质量安全指标

A. 1.5.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

A. 1.5.2 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

A. 1.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》，定量包装规格由企业自定。

A. 2 检验方法

A. 2.1 取样

按GB/T 8302规定执行。

A. 2.2 感官检验

按GB/T 23776规定执行。

A. 2.3 水分检验

按GB/T 8304规定执行。

A. 2.4 水浸出物检验

按GB/T 8305规定执行。

A. 2.5 总灰分检验

按GB/T 8306规定执行。

A. 2.6 碎末茶检验

按GB/T 8311规定执行。

A. 2.7 质量安全指标检验

A. 2.7.1 污染物限量按GB 2762规定执行。

A. 2.7.2 农药残留限量按GB 2763规定执行。

A. 2.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

A. 3 检验规则

A. 3.1 组批规则

产地抽样以同一工艺、同一规格、同一生产周期加工的茶叶为一个检验批次。

A. 3.2 检验分类

A. 3.2.1 出厂（交收）检验

A. 3.2.1.1 每批产品出厂前，必须进行检验，检验合格并附有产品合格证的产品方可出厂交收。

A. 3.2.1.2 出厂检验项目为感官品质、水分、碎末茶、净含量、包装标签。

A. 3.2.2 型式（例行）检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求进行检验，检验周期为每年一次，有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 因人为或自然环境使生产环境发生较大变化；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大。

A.3.3 判定规则

A.3.3.1 检验结果全部符合本标准规定技术要求的产品，则判该批产品为合格。

A.3.3.2 凡劣变、有污染、有异气味或质量安全指标中有一项不符合技术要求的产品，则判该批产品为不合格。

A.3.3.3 除质量安全指标外，理化指标有一项不合格或感官指标不符合规定级别的，应在原批产品中加倍取样复检，复检中感官指标、理化指标仍不合格的，判该批次产品为不合格品。

A.3.3.4 对检验结果有争议时，应对留存样进行复检，或同批次产品中重新按GB/T8302规定加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。