

ICS 65.020.20

CCS X55

# 团体标准

T/CTSS 19-2020

## ‘黄金芽’茶加工技术规程

Technical regulations for processing fresh leaves from cultivar  
‘Huangjinya’

2020-12-31 发布

2020-12-31 实施

中国茶叶学会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由余姚市农业技术推广服务总站提出。

本文件由中国茶叶学会标准化工作委员会归口。

本文件起草单位：余姚市农业技术推广服务总站、宁波市黄金韵茶业科技有限公司、浙江大学茶叶研究所、宁波市农业技术推广总站。

本文件主要起草人：李明、张龙杰、吴颖、王开荣、梁月荣、郑新强、斯锡培、胡剑光、王荣芬。

全国团体标准



# ‘黄金芽’茶加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了‘黄金芽’茶的加工场所条件、鲜叶原料及其绿茶、黄茶、工夫红茶的加工技术。  
本文件适用于‘黄金芽’茶的鲜叶原料加工。

## 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GH/T1077 茶叶加工技术规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

‘黄金芽’ ‘Huangjinya’

2008年认定的浙江省林木良种良种（茶树），浙R-SV-CS-010-2008。

### 3.2

‘黄金芽’茶 ‘Huangjinya’ tea

以由光照敏感型茶树品种‘黄金芽’的鲜叶为原料，按照绿茶、黄茶和红茶的采制技术要求加工而成的茶叶的总称。

## 4 加工场所条件

加工场所、加工设备和加工人员的要求应符合 GB 14881、GB/T 32744 和 GH/T 1077 的相关规定。

## 5 鲜叶原料

### 5.1 基本要求

鲜叶原料要求匀齐一致，洁净、无杂质，无红变叶、劣变叶、病虫叶、冻伤叶。

### 5.2 原料嫩度

条形绿茶、黄茶的嫩度分一芽一叶初展、一芽一叶开展、一芽二叶初展为主；蟠曲绿茶、工夫红茶的嫩度分一芽一叶初展、一芽一叶开展、一芽二叶初展和一芽二叶为主。

## 6 工艺

### 6.1 条形绿茶

#### 6.1.1 工艺流程

鲜叶→摊青→杀青→摊凉1→理条→摊凉2→初烘→复烘→筛分。

#### 6.1.2 设备配置工艺技术参数

条形绿茶设备配置和技术参数见表1，具体操作见条形绿茶加工技术模式图（见附录A图A.1）的要求。

表1 条形绿茶设备配置与工艺技术参数

工序	设备	温度/湿度	投叶量	时间	程度
摊青	摊青机房	19℃~20℃/55%~65%	厚度2cm~5cm	4h~12h	叶质软，略失光泽，清香显露
	摊青架匾	室温			
杀青	60型电磁滚筒机	筒体温度 255℃~265℃	1kg/min	90s~110s	芽叶松抱，折茎不断，有触手感，茶香显露
	槽式杀青机	仪表温度300℃~ 330℃	0.08kg/槽~0.1kg/槽	5min~6min	芽叶抱直，茎软不断，触手感强，茶香显露
摊凉1	竹匾、箬	室温	冷却后厚度<5cm	45min~60min	叶色黄亮，质感松软
理条	理条机	130℃~150℃	0.1kg/槽~0.12kg/槽	5min~6min	紧直、硬质，七成干
摊凉2	竹匾、箬	室温	厚度<8cm	90min~150min	叶质略软
初烘	链式烘干机	60℃~75℃	厚度<2cm	12min~15min	九成干
	箱式烘焙机	55℃~60℃	厚度<1cm	35min~40min	
复烘	箱式烘焙机	80℃~90℃	厚度<2cm	12min~15min	足干，手捻成粉，茶香毕显

### 6.2 蟠曲形绿茶

#### 6.2.1 工艺流程

鲜叶→摊青→杀青→回潮→揉捻→初烘→小锅→并锅→复烘→筛分。

#### 6.2.2 设备配置与工艺技术参数

蟠曲形绿茶设备配置和工艺技术参数见表2，具体操作见蟠曲形绿茶技术模式图（见附录A图A.2）的要求。

表2 蟠曲形绿茶设备配置与工艺技术参数

工序	设备	温度/湿度	投叶量	时间	程度
摊青	摊青机房	19 ℃~20 ℃ /55 %~65 %	厚度 2 cm~5 cm	4 h~12 h	叶质软, 略失光泽, 清香显露
	摊青架匾	室温			
杀青	60 型电磁滚筒机	筒体温度 260 ℃~ 270 ℃	1 kg/min	90 s~110 s	芽叶松抱, 茎软不断, 触 手感强, 茶香显露
回潮	回潮机或竹匾、箬	室温	厚度 3 cm~5 cm	90 min~120 min	叶色黄亮、质感全软
揉捻	揉捻机	室温	筒体 80 %满	25 min~30 min	茶条卷曲状, 完整无碎
初烘	链式烘干机	60 ℃~65 ℃	厚度<2 cm	9 min~15 min	茶条卷缩, 松软干燥
	箱式烘焙机	60 ℃~65 ℃	厚度<1 cm	8 min~12 min	
小锅	双锅曲毫机	110 ℃~120 ℃	1.9 kg~2.5 kg	30 min~40 min	初显蟠曲
并锅	双锅曲毫机	90 ℃~100 ℃	3.8 kg~5.0 kg	40 min~50 min	蟠曲成形, 八成半干
复烘	箱式烘焙机	90 ℃~105 ℃	厚度 1 cm~2 cm	8 min~12 min	足干, 手捻成粉, 茶香毕 显

### 6.3 黄茶

#### 6.3.1 工艺流程

鲜叶→摊青→杀青→初闷→回潮→揉捻→初烘→闷黄→理条→复烘→筛分。

#### 6.3.2 设备配置与工艺技术参数

黄茶设备配置和技术参数见表3, 具体操作见黄茶加工技术模式图(见附录A图A.3)的要求。

表3 黄茶设备配置与工艺技术参数

工序	设备	温度/湿度	投叶量	时间	程度
摊青	摊青机房	19 ℃~20 ℃ /55 %~65 %	厚度 2 cm~5 cm	4 h~12 h	叶质软, 失光泽, 清香显 露
	摊青架匾	室温			
杀青	60 型电磁滚筒机	筒体温度 260 ℃~ 270 ℃	1 kg/min	110 s~120 s	芽叶松抱, 茎软不断, 触 手感强, 茶香显露
初闷	加盖竹箬	35 ℃~45 ℃	厚度 10~15cm	25 min~30 min	叶感温热
回潮	竹匾、箬	室温	厚度 3 cm~5 cm	30 min~60 min	叶质全软
揉捻	揉捻机	室温	筒体 80 %满	15 min~20 min	成条、完整
初烘	链式烘干机	55 ℃~60 ℃	厚度<1 cm	8 min~10 min	表面干燥, 茶条不粘连
	箱式烘焙机	60 ℃~65 ℃	厚度<2 cm	4 min~5 min	
闷黄	加盖竹箬	35 ℃~40 ℃	厚度 15 cm~20 cm	4 h~5 h	叶质全软
理条	理条机	110 ℃~130 ℃	每槽为0.1 kg~0.12 kg	6 min~8 min	细紧、直, 七八成干
复烘	箱式烘焙机	100 ℃~105 ℃	厚度<2 cm	5 min~8 min	足干, 手捻成粉, 茶香毕 显

## 6.4 工夫红茶

### 6.4.1 工艺流程

鲜叶→萎凋→揉捻→解块→发酵→初烘→复烘→足烘。

### 6.4.2 设备配置与工艺技术参数

工夫红茶设备配置和技术参数见表4，具体操作见工夫红茶加工技术模式图（见附录A图A.4）的要求。

表4 工夫红茶设备配置与工艺技术参数

工艺	设备	温度/湿度	投叶量	时间	程度
萎凋	萎凋槽机	30℃~35℃	厚度5 cm~10 cm	12 h~24 h	失重50%~60%，叶质柔软，甜香显露
	摊青架匾	弱光+室温(>20℃)	厚度2 cm~3 cm	24 h~36 h	
揉捻	揉捻机	室温	筒体80%满	1.5 h~2 h	完全卷曲成条，红变
解块	解块机	室温	适量	1.5~2 kg/min	茶条完全松散
发酵	发酵机（室）	30~33℃/≥90%	15 cm~20 cm	180 min~210 min	完全红亮，甜香显露
初烘	链式烘干机	110℃~120℃	厚度<1 cm	12 min~15 min	六七成干，茶条干燥，触感强
	箱式烘焙机	110℃~120℃	厚度<2 cm	5 min~6 min	
复烘	箱式烘焙机	60℃~65℃	厚度5 cm~6 cm	120 min~150 min	手捏粉碎，香显
足烘	箱式烘焙机	90℃~100℃	厚度<3 cm	10 min~15 min	足干，手捻成粉，甜香浓烈

## 7 作业要点

### 7.1 摊青

7.1.1 鲜叶到茶厂后，应及时按序摊在摊青室内的专用摊青机（摊青架）上。

7.1.2 做到晴天叶与雨水叶、上午采鲜叶与下午采鲜叶、不同级别的鲜叶分开；雨水叶、露水叶应先脱水后，适当薄摊。

7.1.3 鲜叶摊放超过4 h以上，中途可轻翻一次。

### 7.2 萎凋

7.2.1 鲜叶到茶厂后，应及时按序摊在萎凋室内的萎凋槽机或架匾上，作业方法见7.1.2。

7.2.2 萎凋机作业时，中途翻叶2次；摊青架匾在室内萎凋时，中途翻叶2次~3次。

7.2.3 室温低于20℃时，应采取室内加温措施，维持合适温度。

### 7.3 杀青

7.3.1 滚筒杀青机使用应掌握温度、进叶量和速度（筒体斜度）三者的合理与协调。

7.3.2 杀青叶要求芽叶紧抱、叶表干燥，折茎不断，茶香显露；滚筒杀青时，直条形绿茶的芽叶形直，有触手感，而蟠曲形绿茶、黄茶的芽叶勾曲，触手感强。

#### 7.4 摊凉

完成杀青或中间工艺的茶叶迅速摊薄于摊放器具上，尽快散失余热，至茶叶稍转软为度。

#### 7.5 回潮

完成杀青或中间工艺的茶叶迅速摊薄于摊放器具上，在散失余热后，拢堆到一定厚度，促使芽叶内部水分转移到表面而回潮，中途视回潮程度进行翻叶、加盖等技术调整。

#### 7.6 揉捻

揉捻应把握轻一重一轻的加压和渐进、适压、适时的揉捻方式，黄茶以轻揉为主，蟠曲绿茶应确保茶条完全卷曲而无破碎芽叶、茶汁不外溢；工夫红茶则应做到芽叶细胞完全破碎、均匀成条，茶汁适度外渗。

#### 7.7 理条

理条前茶叶要求芽叶内外水分和质感均匀一致，理条叶下机后要求完全成形并能固定形态。

#### 7.8 烘焙（初烘、复烘、足烘）

7.8.1 条形绿茶、蟠曲绿茶、黄茶、工夫红茶的初烘及复烘、足烘应根据各自工艺要求掌握投叶量、锅温和合理的干燥程度。

7.8.2 箱式烘焙机的上下进料要求操作快速，减少开合箱门时的热量外泄；初烘开始后 5 min~8 min 内间歇性开动箱门成缝隙状进行辅助抽湿；链带式烘干机应调节合理的风速与抽湿，防止箱体内水分散失不及时产生水闷味。

#### 7.9 小锅、并锅

用曲毫机做形，把握好叶量、适温后，按照“小锅多抛高抛、并锅少抛低抛”的方法，小锅适宜 2:1 分 2 批次投叶，视茶叶温度与热湿度，第一批投入 5 min~8 min 后，均匀投入第二批茶叶；根据茶叶叶层松软度来调节好炒板幅度，控制炒制时间和炒制程度。

#### 7.10 初闷、闷黄

7.10.1 初闷应充分利用杀青叶下机后的余热迅速进行初闷，使芽叶在温热作用下产生迅速黄变；黄茶闷黄则通过压堆、加布、加盖和维持一定温度，在相对密封空间中让茶叶慢慢地进行黄变和醇化。

7.10.2 茶叶闷堆时要求茶堆中心稍薄或成圈状，稍稍压实；加盖紧实，减少水分外逸。

#### 7.11 发酵

7.11.1 发酵框或容器内的茶叶要求堆放厚度合理，均匀一致。

7.11.2 发酵中途应根据情况进行翻堆、表内层茶叶发酵一致，及时检查茶叶发酵程度。

#### 7.12 筛分

完全冷却后用号筛轻轻割去茶末，挑拣粗老叶片；至后进入归堆、贮存、包装。



附录 A  
(资料性)  
条形绿茶加工技术模式图

A.1 条形绿茶加工

条形绿茶加工模式图见图A.1

鲜叶摊放	杀青		摊凉1	理条	摊凉2	初烘、复烘	
	滚筒电磁杀青机	槽式多用机	回潮机或竹匾、篾	多用(理条)机	网输式回潮机	链式烘干机	箱式烘焙机
							
摊青机等摊青架、匾, 室温(或19℃~20℃/55%~65%), 叶厚2cm~5cm, 经4h~12h后, 至叶质软、略失光泽, 清香显露。	60型电磁滚筒机, 筒体温度255℃~265℃、90s~110s, 芽叶松抱、折茎不断、有触手感、茶香显露。	300℃~330℃, 0.08kg~0.1kg/槽, 经5min~6min后, 芽叶松抱、软茎不断、有触手感、茶香显露。	室温下冷却后, 叶厚<5cm, 经45min~60min后, 叶色黄亮、质感松软。	槽体温度130℃~150℃, 每槽为0.1kg~0.12kg, 经5min~6min后, 茶条紧直、硬质, 七成干。	室温冷却后, 叶厚<8cm, 经90min~150min后, 叶质略软实, 形态紧直。	初烘 60℃~75℃, 厚度<2cm, 12min~15min, 1~2次后九成干。	初烘 55℃~60℃, 厚度<1cm, 35min~40min, 1~2次后九成干。
						复烘: 80℃~90℃厚度<2cm、12min~15min, 手捻成粉、茶香毕显。	

图A.1 条形绿茶加工技术模式图

## A.2 蟠曲形绿茶加工

蟠曲形茶加工模式图见图A.2。

鲜叶摊放	杀青	回潮	揉捻	初烘	小锅	并锅	复烘
	电磁滚筒杀青机	竹匾、簞	揉捻机	链式烘干机为例	双锅曲毫机	双锅曲毫机	箱式烘焙机
							
室温（或19℃~20℃/55%~65%），叶厚2cm~5cm，经4h~12h后，叶鲜质软，略失光泽，清香显露。	60型电磁滚筒机，经260℃~270℃、90s~110s后，芽叶松抱、茎软不断、触手感强、茶香显露。	室温下，厚度3cm~5cm，经90min~120min后，叶色黄亮、质感全软。	室温下，放入80%筒体量的茶叶，25min~30min，茶条卷曲成条、完整无碎。	60℃~65℃，厚度<2cm，经9min~15min，茶条卷缩松软干燥。	110℃~120℃，投叶量为1.9kg~2.5kg，炒板大幅档，经30min~40min，初显蟠曲、质松。	90℃~100℃，将2小锅茶叶并入，炒板小幅档，经40min~50min，呈蟠曲成形且八成半干时出锅。	90℃~105℃，厚度1cm~2cm、8min~12min；足干时手捻成粉、茶香毕显。

图A.2 蟠曲形绿茶加工技术模式图

### A.3 黄茶加工

黄茶加工模式图见图A.3。

鲜叶摊放	杀青	初闷	回潮	揉捻	初烘	闷黄	理条	复烘
	电磁滚筒杀青机	加盖竹篾	竹匾、篾	揉捻机	链式烘干机为例	加盖竹篾	理条机	箱式烘焙机
								
室温（或19℃~20℃/55%~65%），叶厚2cm~5cm，经4h~12h后，叶质软，失光泽，清香显露。	60型电磁滚筒机，经260℃~270℃、110s~120s后，芽叶松抱，茎软不断，触手感强，茶香显露。	温度35℃~45℃、厚度10cm~15cm，时间25min~30min；叶感温热。	室温下，厚度3cm~5cm，经30min~60min后，叶质全软。	室温下，放入80%筒体量的茶叶，15min~20min，成条、完整。	温度55℃~60℃，厚度<1cm，经8min~10min，表面干燥，茶条不粘连。	温度35℃~40℃，厚度15cm~20cm，4h~5h，叶质全软。	槽体温度110℃~130℃，每槽为0.1kg~0.12kg，6min~8min，细、紧直，七八成干。	初烘100℃~105℃，厚度<2cm，5min~8min，含水量达6%以下，手捻成粉、茶香毕显。

图A.3 黄茶加工技术模式图

#### A.4 工夫红茶加工

工夫红茶加工模式图见图A.4。

萎凋	揉捻	解块	发酵	初烘	复烘	足烘
室温/摊青架匾为例	揉捻机	解块机	发酵机(室)	链式烘干机为例	箱式烘焙机	箱式烘焙机
						
在弱光+室温 (> 20℃), 厚度2cm~3cm, 时间24h~36h; 失重50%~60%, 叶质柔软, 甜香显露。	室温下, 放入80%筒体量的茶叶, 1.5h~2h, 完全卷曲成条, 红变。	室温, 适量, 过机5kg~8kg/min, 茶条完全松散。	温湿度 30℃~33℃/>90%, 厚度15cm~20cm, 180min~210min, 完全红亮, 甜香显露。	初烘110℃~120℃, 厚度<1cm, 经12min~15min, 六七成干, 茶条干燥, 触感强。	复烘60℃~65℃, 厚度5cm~6cm, 120min~150min, 手捏粉碎, 足干香显。	90℃~100℃, 厚度<3cm, 10min~15min; 足干时手捏成粉, 香气浓烈。

图 A.4 工夫红茶加工技术模式图