

ICS 67.140.10
CSS X 55

团 体 标 准

T/CTSS 20-2021

机采鲜叶颗粒形绿茶加工技术规程

Processing technical regulations of granular green tea made by
machine-plucking fresh leaves

2021-02-02 发布

2021-02-02 实施

中国茶叶学会 发布

前 言

本文件按 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本文件由中国农业科学院茶叶研究所提出。

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：中国农业科学院茶叶研究所、浙江大学、绍兴御茶村茶业有限公司、湖南省农业科学院茶叶研究所、湘丰茶业集团有限公司、缙云县黄贡茶业有限公司、浙江省诸暨绿剑茶业有限公司、福建省周宁县绿立茶业开发有限公司。

本文件主要起草人：林智、郭丽、龚淑英、郑红发、吕海鹏、刘志荣、马亚平、潜卫东、彭群华。

机采鲜叶颗粒形绿茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了机采鲜叶颗粒形绿茶的术语与定义、鲜叶要求、加工场所基本条件、加工技术、质量管理、标志、标签、包装、运输与贮存。

本文件适用于机采鲜叶颗粒形绿茶的加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过本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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 14881 食品生产通用卫生规范
NY/T 225 机械化采茶技术规程
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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

机采鲜叶颗粒形绿茶 granular green tea made by machine-plucking fresh leaves

以机采茶树鲜叶为原料，经独特工艺加工成的具有“重实、色绿、香高、味醇”品质特征的颗粒形绿茶。

4 鲜叶要求

4.1 基本要求

按照 NY/T 225 标准机采茶树的鲜叶，芽叶相对完整，色泽鲜绿，无不良气味，无其他夹杂物。

4.2 鲜叶分级

鲜叶分一级、二级、三级，分级指标见表 1。

表 1 鲜叶分级要求

等级	质量要求
一级	一芽二叶为主，一芽三叶初展 20% 以下，单片或残片叶 30% 以下
二级	一芽三叶为主，一芽四叶 20% 以下，单片或残片叶 30% 以下
三级	一芽四叶为主，少量同等嫩度的对夹叶，单片或残片叶 30% 以下

4.3 鲜叶盛装、运输、贮存

4.3.1 鲜叶运输时，必须用清洁、透气良好的篮、篓、筐进行盛装。

4.3.2 运输工具必须清洁卫生，运输时避免日晒雨淋，不得与有异气味、有毒有害的物品混装。

4.3.3 机采的鲜叶应及时运送加工厂摊放，并注意保质保鲜，合理贮存。

4.3.4 鲜叶盛装、运输、贮存中，应轻放、轻翻、禁压。

5 加工场所基本条件

应符合 GB/T 14881 和 GH/T 1077 的规定。

6 加工技术

6.1 工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉回潮→揉捻→解块→二青→造形→复烘提香→整形→成品。

6.2 工艺要求

6.2.1 鲜叶摊放

6.2.1.1 摊放场地应清洁卫生、空气流通、无异气味、阴凉、不受阳光直射。

6.2.1.2 摊放使用竹匾、篾箕、摊青槽（机）等专用工具或洁净场地。摊放过程中应适当翻叶，宜轻翻、翻匀，减少机械损伤。

6.2.1.3 不同品种、不同等级及上、下午鲜叶宜分开摊放，分别付制。

6.2.1.4 摊放厚度 6 cm~10 cm，摊放时间不超过 8 h。叶色变暗，叶质柔软，折梗不断，含水量控制在 70%~72%为适度。

6.2.2 杀青

6.2.2.1 采用滚筒杀青机杀青，筒体温度 220℃~260℃时投叶。

6.2.2.2 杀青程度：青草气散失，手捏不粘、茶香显露，含水量 61%~65%为适度。

6.2.3 摊凉回潮

6.2.3.1 杀青叶及时摊凉。摊凉使用竹匾、篾箕、冷却回潮机等专用工具。

6.2.3.2 摊凉后堆青回潮，厚度不超过 10 cm，回潮时间掌握在 20 min~30 min。

6.2.3.3 摊凉回潮程度：茶梗与叶片中的水分重新分布，手捏茶叶柔软。

6.2.4 揉捻

揉捻时间根据原料嫩度不同控制在 15 min~20 min，压力掌握“先轻后重、逐步加压、最后松压”的原则进行。以揉捻至成条率达到 30%以上为适度。

6.2.5 解块

揉捻出叶后及时解块，以茶叶团块全部解散为宜。

6.2.6 二青

6.2.6.1 使用八角炒干机二青，根据不同的八角炒干机型号确定温度和投叶量，以投叶端筒温 60℃~70℃、叶温 40℃~50℃为宜。

6.2.6.2 二青过程要求“快速、少量、排湿”。二青以 30 kg~40 kg 揉捻叶连续滚炒 20 min~30 min，至二青叶含水量 35%~45%为适度。

6.2.6.3 二青过程中，可使用电风扇等设备辅助排湿，出叶后及时摊凉。

6.2.6.4 二青工艺也可以采用热风或微波干燥方式等进行。

6.2.7 造形

6.2.7.1 使用双锅曲毫机进行，根据双锅曲毫机型号确定温度和投叶量，前期做形锅温 150℃~180℃、叶温 80℃~100℃，后期锅温 140℃~160℃、叶温 60℃~70℃。

6.2.7.2 造形过程要求“前期以大幅为主，后期以小幅为主”。前期炒至含水量 20%~24%为适度，炒制时间以 5 kg~6 kg 二青叶炒制 25 min~45 min；后期炒至含水量 11%~13%为适度，炒制时间以 6 kg~8 kg 前期做形叶炒制 20 min~35 min。

6.2.7.3 造形过程中，可使用电风扇等设备辅助排湿，出叶后及时摊凉。

6.2.8 复烘提香

6.2.8.1 采用烘干机复烘，热风温度 90℃~100℃，时间 15 min~20 min。

6.2.8.2 提香在热风提香机中进行，提香温度为 100~110℃，时间控制以每 30 kg~40 kg 茶叶提香 15 min~20 min 为适度，至含水量≤6%时出叶。

6.2.8.3 出叶后应迅速摊开，散热。

6.2.9 整形

- 6.2.9.1 通过筛分、风选等手段去除片碎末茶。
- 6.2.9.2 拣梗剔杂，分级归堆。
- 6.2.9.3 按商品茶品质要求进行匀堆拼配。
- 6.2.9.4 按照 GB 7718 和 GH/T 1070 的规定进行包装。

7 质量管理

- 7.1 制定和实施质量控制措施，关键工艺应有操作要求和检验方法，并记录执行情况。
- 7.2 建立原料采购、加工、贮存、运输、入库、出库和销售的完整档案记录。
- 7.3 每批加工的产品应编制加工批号或系列号，一直延用至产品终端销售，并进行出厂检验。

8 标志标签、包装、运输与贮存

8.1 标志标签

- 8.1.1 颗粒形绿茶销售包装应符合 GB 7718 和 GH/T 1070 的规定。
- 8.1.2 颗粒形绿茶销售包装上应标示原产地域产品专用标志。
- 8.1.3 经销单位进行分装或小包装，应标示分装或包装日期，同时在经销单位名称之后标注“总经销”字样。
- 8.1.4 运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装、运输与贮存

- 8.2.1 包装容器和包装材料应符合 GH/T 1070 的规定。
 - 8.2.2 运输时应轻装轻卸，防潮，避免剧烈撞击、重压。
 - 8.2.3 成品应贮存在干燥的专用仓库，库内相对湿度不超过 50%，库房温度以 5℃左右为宜，避免阳光直射与高温潮湿存放。
-