

ICS 67.140.10
CCS X 55

团 体 标 准

T/CTSS 34-2021

黄金茶系列品种 卷曲形绿茶加工技术规程

Technical regulation for processing of curly green tea of Huangjin
tea series varieties

2021-09-06 发布

2021-09-07 实施

中国茶叶学会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 的规定起草。

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专利的责任。

本文件的附录 A 为资料性附录。

本文件由湖南省茶叶研究所提出。

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：湖南省茶叶研究所、湘西土家族苗族自治州茶叶产业发展领导小组办公室、湘西土家族苗族自治州茶叶协会、湘西土家族苗族自治州农业科学院茶叶研究所、保靖县茶叶产业开发办公室、吉首市茶叶产业发展工作领导小组办公室、吉首市乡村振兴局。

本文件主要起草人：王润龙、包小村、周凌云、田双红、彭明安、彭云、涂洪强、谭正初、李健权、郑红发、黄怀生、余鹏辉、易强、秦廷发、潘春新、许滔、梁一鸣。

黄金茶系列品种 卷曲形绿茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了黄金茶系列茶树品种卷曲形绿茶的术语和定义、基本要求、加工工艺、质量管理、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以黄金茶品种、品系及群体品种鲜叶为原料的卷曲形绿茶加工。

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 包装贮运图示标志
GB 4806 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/T 14456.1 绿茶第1部分：基本要求
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
GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
GH/T 1070 茶叶包装通则
GH/T 1077 茶叶加工技术规程
NY/T 853 茶叶产地环境技术条件
T/CTSS 33 黄金茶系列品种 栽培技术规程

3 术语和定义

T/CTSS 33 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黄金茶系列品种 卷曲形绿茶 curly green tea of Huangjin tea series varieties

以黄金茶系列茶树品种、品系及群体鲜叶为原料，经杀青、揉捻、干燥等工艺加工而成的卷曲形绿茶。

4 基本要求

4.1 加工场所

环境条件、厂区布局、加工车间、仓库和卫生设施应符合 GH/T 1077 的规定。

4.2 加工设备、用具和用水

加工的设备、用具和用水应干净卫生、无毒无害，应符合 GH/T 1077 的规定。

4.3 鲜叶

4.3.1 鲜叶采自符合 NY/T 853 茶园的黄金茶茶树的单芽、一芽一叶、一芽二叶或同等嫩度对夹叶。

4.3.2 质量要求新鲜、匀净，无污染和无其他非茶类夹杂物。

4.3.3 运输应符合 GB/T 31748 的规定。

5 工艺流程

5.1 单芽、一芽一叶鲜叶加工工艺流程

摊青—杀青—冷却—回潮—揉捻—解块—初烘—摊凉—回潮—做形—复烘—提香。

5.2 一芽二叶和同等嫩度对夹叶鲜叶加工工艺流程

摊青—杀青—冷却—回潮—初揉—解块—初烘—摊凉—回潮—复揉—解块—复干（或复炒）—摊凉—回潮—足干。

6 加工技术要求

6.1 单芽、一芽一叶鲜叶加工技术要求

6.1.1 摊青

6.1.1.1 采用摊青槽或蔑盘等设备摊青。鲜叶及时摊放，不同等级、品种、采摘时间的鲜叶分开摊青，晴天稍厚摊，阴雨天和露水叶薄摊。

6.1.1.2 摊青槽摊青，鲜叶厚度 3 cm~5 cm，间断式吹风，第一次风 2 h，每吹风 20 min 停机 2 h，摊青时间为 6 h~12 h，每 2 h~3 h 轻翻一次。

6.1.1.3 蔑盘摊青，鲜叶厚度 2 cm~3 cm，摊青时间 8 h~12 h，每 2 h~3 h 轻翻一次。

6.1.1.4 摊青程度以芽、叶萎缩，叶质变软，色泽由鲜绿转暗绿，青草气减退，发出清香或花香，含水量（70±2）%为适度。

6.1.2 杀青

采用滚筒杀青机杀青，杀青机设定温度 260℃~300℃，要求投叶均匀、适量。杀青程度以叶缘略卷缩、无焦边，手握成团，梗不红、折不断，青草气消失，含水量 58%~60%为适度。

6.1.3 冷却

使用茶叶冷却输送带或电风扇吹冷风，降低叶温，除去焦叶、黄片、鱼叶及杂质。

6.1.4 回潮

冷却至室温后，收拢杀青叶，堆放回潮 30 min~40 min。

6.1.5 揉捻

选用中小型揉捻机，装叶量以自然装满揉筒为宜。单芽揉捻 8 min~10 min，一芽一叶揉捻 10 min~20 min。按“轻-重-轻”的原则加压，先空揉 3 min~5 min，轻压 3 min~10 min，再空揉 2 min~5 min。以揉捻叶成条率 80%以上，少量茶汁粘附叶面，手摸有湿润黏手感为适度。

6.1.6 解块

用解块机解块。

6.1.7 初烘

采用单层烘干机、五斗烘焙机烘干，进风口温度 120℃~130℃，投叶厚度 2 cm~5 cm，时间 3 min~5 min，烘至茶坯不粘手，含水量 45%左右为适度。

6.1.8 摊凉

将初烘后的茶叶及时薄摊于蔑盘或摊凉平台等设备中吹冷风冷却至室温。

6.1.9 回潮

摊凉后堆放回潮 30 min 左右。

6.1.10 做形

在五斗烘焙机或做形平台等设备上做形，温度 90℃~100℃。双手抓茶顺时针方向搓揉，时间 4 min~5 min。含水量 30%时下机摊凉 30 min 左右。

6.1.11 复烘

用单层烘干机或五斗烘焙机干燥，温度 80℃~90℃，时间 10 min~15 min，含水量 10%下机摊凉 30 min 左右。

6.1.12 提香

温度控制在 80℃~90℃，时间 15 min~30 min。以手捻茶条成粉末、含水量 6%以下，下机摊凉

至室温，归堆包装后储藏。

6.2 一芽二叶和同等嫩度对夹叶鲜叶加工工艺要求

6.2.1 摊青

采用摊青槽摊放，鲜叶厚度 5 cm~10 cm，间隔 2 h~3 h 鼓风 1 h，摊放时间为 6 h~12 h，中间翻叶 1 次~2 次。以鲜叶发出清香，含水量 70%左右为适度。

6.2.2 杀青

采用大中型滚筒杀青机杀青。杀青温度 260℃~300℃，要求投叶均匀、适量，以杀青叶含水量 62%左右，叶缘略卷缩，紧握叶子成团，稍有弹性，梗折而不断，青草气消失，略带茶香为适度。

6.2.3 冷却

使用茶叶冷却输送带或电风扇吹冷风，降低叶温，除去焦叶、黄片、碎末及杂质。

6.2.4 回潮

冷却至室温后，收拢杀青叶，堆放回潮 40 min 左右。

6.2.5 初揉

采用中大型揉捻机揉捻，时间 20 min~30 min，按“轻-重-轻”的原则加压，先空揉 8 min~10 min，中压 10 min~15 min，再空揉 2 min~5 min。成条率 70%以上。

6.2.6 解块

揉捻后用解块机及时解块。

6.2.7 初烘

采用单层或链板式烘干机进行，温度设置为 110℃~120℃，投叶厚度 2 cm~3 cm，时间 6 min~8 min。烘至茶坯不粘手，略有刺手感，含水量 45%左右为适度。

6.2.8 摊凉

将初烘后的茶叶及时薄摊于摊凉平台等专用摊凉设备中，冷却至室温。

6.2.9 回潮

初烘叶摊凉后堆放回潮 40 min 左右。

6.2.10 复揉

采用中大型揉捻机揉捻，以自然装满揉筒为宜，按“轻-重-轻”的原则加压，力度比初揉略重，时间 20 min~40 min。

6.2.11 解块

用解块机及时解块。

6.2.12 复干（或复炒）

采用单层或自动链板式烘干机烘干，温度设置为 90℃~100℃，投叶厚度 2 cm~3 cm，时间 8 min~12 min，烘至含水量 15%左右时下机。

采用循环滚炒机或杀青机炒干。采用杀青机复干时，温度 180℃~200℃，均匀投叶，滚炒 2 次~3 次下机。采用循环炒干机时，温度 160℃~180℃，投叶量 30 kg~35 kg/机，时间 10 min~15 min，烘至含水量 15%左右时下机。

6.2.13 摊凉

将复干后的茶叶及时薄摊于摊凉平台等专用摊凉设备中，冷却至室温。

6.2.14 回潮

摊凉后堆放回潮 40 min 左右。

6.2.15 足干

采用自动链板式烘干机足干，温度为 80℃~90℃，摊叶厚度 2 cm~3 cm，时间 10 min~15 min；或采用提香机足干，温度控制在 80℃~90℃，时间 40 min~50 min。足干程度以折梗即断、手捻茶条成粉末、含水量在 6%以下。

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。

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，建立原料验收、加工、入库、出库的完整档案记录（见附录 A）。

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、品种、加工日期、等级、数量等内容。预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

产品包装应符合 GH/T 1070 的规定，接触茶叶的内包装用纸符合 GB 4806 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。不得与其他物品混装、混运。

8.4 贮存

贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

附 录 A
(资料性)

表 A.1 鲜叶采（收）购记录表

日期	产地种植户	品种	等级	重量	收购人	天气

表 A.2 加工记录表

日期	鲜叶来源	鲜叶等级	鲜叶重量	摊青记录	天气	加工记录(含杀青、揉捻、干燥、提香等)	成品茶等级	成品茶重量	加工人员	质量检测说明	天气状况

表 A.3 加工产品入库记录表

日期	产地来源	品种	数量	等级	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	等级	数量	收货人	保管员	备注