

团体标准

T/HNTI 043—2021

碣滩高香绿茶加工技术规程

Technical specifications of processing for Jietan high-aroma green tea

2021 - 12 - 29 发布

2022 - 01 - 29 实施

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 基本要求	1
5 工艺流程	1
6 初制技术	1
7 精制技术	2
8 质量管理	3
附录 A（资料性）生产记录表	4

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。

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。

本文件由沅陵县茶产业领导小组办公室提出。

本文件由湖南省茶叶学会归口。

本文件主要起草单位：湖南省茶叶研究所、湖南省碣滩茶工程技术研究中心、沅陵县茶叶协会、湖南省沅陵碣滩茶业有限公司、湖南省干发茶业有限公司、沅陵县皇妃农林开发有限公司。

本文件主要起草人：粟本文、张清敏、唐睿、黄怀生、钟兴刚、黎娜、李晋中、张大明、陈大海、彭凯、易艳辉、舒琿、张干发、邓传建、李垚垚、朱成功、杨玻。

碣滩高香绿茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了碣滩高香绿茶加工的基本要求、工艺流程、初制技术、精制技术和质量管理。本文件适用于碣滩高香绿茶的加工生产。

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 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 31748 茶鲜叶处理要求
GH/T 1077 茶叶加工技术规程
GH/T 1124 茶叶加工术语

3 术语和定义

GH/T 1124界定的术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

4.1 鲜叶

- 4.1.1 新鲜、匀净，无污染和无其他非茶类夹杂物。
- 4.1.2 采摘标准以一芽二、三叶及以上嫩度的芽叶为宜。
- 4.1.3 鲜叶中出现红变、劣变及污染芽叶，应予以剔除。

4.2 鲜叶运输

应符合GB/T 31748的规定。

4.3 加工条件

厂区布局、车间、加工用水、设备、加工人员要求等应符合GB 14881与GH/T 1077的要求。

5 工艺流程

5.1 初制

摊青→杀青→摊凉回潮→初揉→初烘→复揉→滚炒→足干、提香。

5.2 精制

毛茶→筛分→风选→拣剔→拼配匀堆→补火→包装入库。

6 初制技术

6.1 摊青

6.1.1 将验收合格后的鲜叶及时摊放于摊青槽、箅垫或其他专用设备（机械）上，摊叶厚度视鲜叶嫩度与鲜叶量而定，嫩叶薄摊，以不超过 20 cm 为宜。雨、露水叶适当薄摊。不同品种的鲜叶应分别摊放，分别付制。

6.1.2 摊放过程中应适当翻叶散热，要求轻翻、翻匀。

6.1.3 摊放时间一般 4 h~8 h，不宜超过 12 h。摊至叶质微软、清香透出，含水量 68%~72%时为适度。

6.2 杀青

宜采用60型、70型或80型滚筒杀青机杀青。当进叶端内壁温度达到280℃时开始投叶，投叶要求适量、均匀。杀青过程应保持温度稳定，一般应控制在240℃~280℃；杀青时间一般2 min~3 min。当芽叶失去光泽，叶色暗绿，叶质柔软、萎卷，嫩梗折而不断，手握成团，略带刺手感，略显清香，含水量58%~60%为适度。及时摊凉。

6.3 摊凉回潮

将杀青叶及时均匀摊放于箅垫等摊青设备上，及时充分散热后拢堆回潮，时间2 h~3 h。中途可翻堆1次~2次。

6.4 初揉

宜选用45型、55型或65型揉捻机揉捻，投叶量以自然装满揉筒为宜；揉捻采取轻、重、轻的加压方式，时间一般15 min~25 min。至揉捻叶基本紧卷成条（成条率70%以上），有少量茶汁溢出沾附叶表面，手握有粘手感为适度。下机后解散团块，筛去末茶。

6.5 初烘

烘干机进风口温度120℃~130℃，摊叶厚度2 cm~3 cm，时间5 min~8 min。烘至叶质尚软，手握茶坯稍感刺手，含水量40%~45%时下机，及时摊凉。摊凉时间30 min~60 min。

6.6 复揉

装叶量以揉筒的4/5为宜。揉捻方式同初揉，加压较初揉略重。至茶条紧卷、紧实（结）为适度，时间一般20 min~30 min。下机后解散团块。

6.7 滚炒

采用筒式炒干机炒干，温度先高后低。当筒壁温度达到220℃后投叶，110型筒式炒干机投叶量20 kg~30 kg。滚炒筒壁温度控制80℃~90℃，炒至手握茶坯有刺手感、含水量22%~25%为适度，时间10 min~15 min。两锅并一锅，控制筒温70℃~80℃，炒至条索基本收紧、干硬刺手、茶条含水量10%~12%，时间25 min~35 min。下机，及时摊凉，时间1 h~2 h。

6.8 足干、提香

宜采用提香机进行。摊叶厚度3 cm~5 cm。前期足干提香温度80℃~90℃，时间50 min~70 min；后提高至105℃烘15 min，或110℃~115℃烘5 min~10 min。也可采用自动烘干机进行，温度110℃~120℃，摊叶厚度2 cm~3 cm。烘至条索紧结，茶香浓郁，手捻茶条成粉末，折梗即断，含水量6%以下。及时摊凉至室温后装袋入库。

7 精制技术

7.1 筛分

采用抖筛机分出粗细，使茶坯粗细和净度初步符合各级茶的规格要求。采用圆筛机分出茶叶的长短，使同一筛孔茶条长短基本一致。

7.2 风选

采用风选机等分离不同质量的茶叶使茶叶符合一定的规格要求，同时去除茶叶中的茶末、黄片和杂质。

7.3 拣剔

采用色选机等方式拣择出茶叶中的茶梗、茶筋等与茶相近的杂物和非茶类杂物。

7.4 拼配匀堆

根据各级成品茶的规格要求，分别选配一定比例的筛选茶进行拼和，使拼合后的产品均匀一致、成品符合产品要求。

7.5 补火

在茶叶含水量超过6%时，需要补火。采取烘干机进行，提香机温度80℃~90℃、自动烘干机温度95℃~105℃，烘至茶叶含水量6%以下，下机摊凉至室温。

7.6 包装入库

按照GB 7718要求进行装箱、包装。

8 质量管理

8.1 建立鲜叶原料采购、加工、入库、出库等的完整档案记录，各记录应保留三年（附录A）。

8.2 鲜叶原料与在制品应按批次经检验符合要求后方可进入下一工序，加工各关键控制点应有相关检验记录。

8.3 加工过程的卫生管理与质量安全应符合GB 14881的规定，加工过程不能添加任何非茶类物质。

8.4 建立健全产品质量和产品追溯制度。

附 录 A
(资料性)
生产记录表

表A.1至A.4给出了碣滩高香绿茶加工的生产记录表，包括A.1 鲜叶采（收）购、进厂验收记录表、表A.2 加工记录表、表A.3 加工产品入库记录表和表A.4 加工产品出库记录表。

表A.1 鲜叶采（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

日期	鲜 叶 批次号	鲜叶等级	鲜叶重量 /kg	加工批次	加工记录	成品茶 等级	成品茶数量 /kg	加工 人员	备注（工 艺、质量检 测等情况说 明）

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