

ICS 67.140.10
CCS X55

T/FTMA

福建省茶叶流通协会团体标准

T/FTMA 0001—2022

柘荣炭焙白茶加工技术规程

Technological regulation for processing of Zherong charcoal baked White tea

2022-09-06 发布

2022-09-06 实施

福建省茶叶流通协会 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。

本文件由福建省百丈岩茶业有限公司提出。

本文件由福建省茶叶流通协会归口。

本文件起草单位：福建省百丈岩茶业有限公司、福建农林大学、福建融韵通生态科技有限公司、福建省茶叶流通协会柘荣工作站、福建恒馨茶业有限公司、宁德市桂岭茶业有限公司、宁德石古兰农业开发有限公司。

本文件主要起草人：袁崇阳、孙威江、袁乃东、商虎、曾雯、袁乃池、叶建钟、林刚、孔灿钟、林良希、王岩龙、潘章新、吴春祥、章清弟。

柘荣炭焙白茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了柘荣炭焙白茶的加工基本条件、加工工艺流程、加工技术、质量管理、标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于柘荣炭焙白茶加工。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程
- GH/T 1242 紧压白茶加工技术规范
- DB35/T 1896 白茶储存技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 炭焙白茶

柘荣高山白茶在干燥过程中，利用特制木炭燃烧所产生的热量，提高茶叶温度，降低茶叶水分，促进内含物质转化，形成具有香高味醇独特品质特征的白茶产品。

3.2 堆青

鲜叶经过适度萎凋后，将萎凋叶收拢，在特定环境条件下静置堆积的过程。

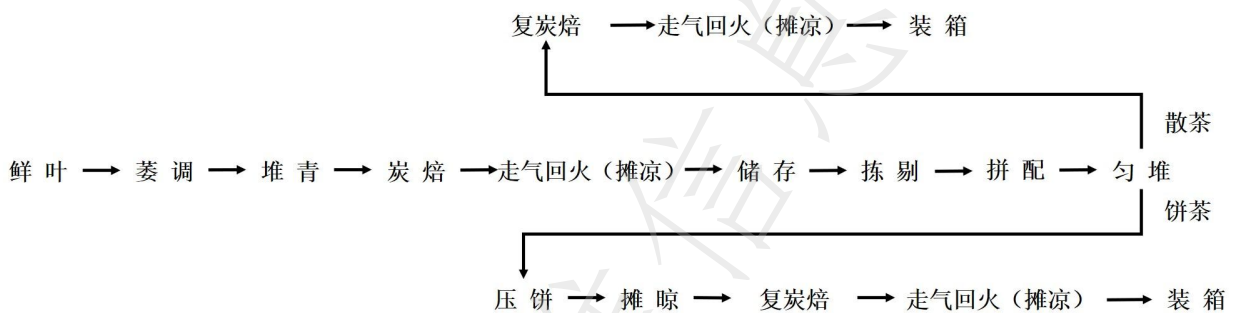
3.3 走气回火（摊凉）

白茶经炭焙干燥后，摊放（堆放）散失热气，使其内外湿热交换与物质转化的过程。

4 加工基本条件

白茶加工基本条件应符合 GH/T 1077 的规定。

5 加工工艺流程



6 加工技术

6.1 鲜叶要求

6.1.1 原料

6.1.1.1 白毫银针以福鼎大毫茶、福鼎大白茶单芽为原料。

6.1.1.2 白牡丹以福鼎大毫茶、福鼎大白茶一芽一至二叶为原料。

6.1.1.3 寿眉以大毫茶、大白茶一芽一至三叶为原料。

6.1.1.4 贡眉以有性群体种一芽一至二叶为原料。

6.1.2 鲜叶进厂应分级验收，分别摊放，晴天叶与雨（露）水叶分开，上午采的与下午采的分开，不同嫩度、不同品种的芽叶分开，分别付制。

6.2 萎凋

6.2.1 萎凋方式

萎凋方式分为自然萎凋、加温萎凋、复式萎凋三种。

6.2.2 摊叶量

水筛摊叶厚度 2 cm~3 cm；萎凋槽摊叶厚 15 cm~25 cm。

6.2.3 萎凋温度

春茶自然萎凋温度以 15℃~25℃为宜，秋茶温度以 20℃~35℃为宜；加温萎凋室内温度以 20℃~35℃为宜。

6.2.4 萎凋时间

自然萎凋宜控制在 36 h~72 h；加温萎凋宜控制在 24 h~48 h；复式萎凋宜控制在 36 h~68 h。

6.2.5 萎凋程度

萎凋芽叶毫色银白，叶色灰绿或深绿；叶缘自然垂卷，叶张呈“翘尾”状；含水率小于 20%时，可进入下道工序。

6.3 堆青

将适度萎凋叶堆积，堆积厚度宜控制在 20 cm~30 cm，温度宜 25 °C~30°C，湿度≤60%，堆青时间 12 h~36 h 为宜。

6.4 炭焙

6.4.1 设备与燃料

炭焙设备应选择食品级材质制成焙笼，燃料宜选择生长于深山北面的高密度木材制成的木炭。

6.4.2 流程

起火→燃烧→打实→覆灰→炭焙。

6.4.2.1 起火

起火前炭炉应清扫干净，不留炭灰、炭粒。炭炉中的木炭整平后，用木屑引火。

6.4.2.2 燃烧

木屑充分燃烧后覆盖木炭，鼓风加速燃烧。

6.4.2.3 打实

整个炉面木炭红透时，用工具压实木炭。

6.4.2.4 覆灰

用草木灰均匀的覆盖在打实的木炭表面，不露炭火。

6.4.2.5 炭焙

将萎凋适度的萎凋叶轻轻放置于焙笼中，摊叶厚度宜 4 cm~6 cm，炭焙温度宜在 35 °C~50 °C，每隔 1 h 翻动一次，翻动时间为 3 min~4 min。炭焙时长 20 h~26 h。焙至水分≤6.0%。

6.5 走气回火（摊凉）

将炭焙后的白茶倒入摊凉台，摊凉厚度≤10cm，自然通风，摊凉环境湿度宜≤60%，历时 0.5 h~1 h。

6.6 储存

应符合 DB35/T 1896 的规定。

6.7 拣剔

6.7.1 应按级别进行拣剔，动作宜轻以防芽叶断碎。

6.7.2 白毫银针拣去焦红、红变、暗红、发黑的银针，以及绽开芽、叶片和各种夹杂物。

6.7.3 特级、一级白牡丹应拣去蜡叶、黄叶、红张叶、梗片、粗老叶及非茶类夹杂物；二级白牡丹应拣去蜡叶、黄叶、粗老叶、梗片及非茶类夹杂物；三级白牡丹应拣去梗片和非茶类夹杂物。

6.7.4 特级、一级贡眉应拣去蜡叶、黄叶、红张叶、粗老叶及非茶类夹杂物；二级贡眉应拣去蜡叶、黄叶及非茶类夹杂物；三级贡眉和寿眉应拣去非茶类夹杂物。

6.8 拼配

6.8.1 各堆号茶应按级（批）、堆、号放置，注明标志并经品质鉴定后，每号扦取 500 g~1000 g 小样待拼。

6.8.2 各堆号茶按拼配小样的比例进行拼配成半成品。

6.9 匀堆

按半成品匀堆比例进行匀堆，数量大的堆号茶分次错开进堆，做到各堆号茶的上、中、下段茶分散均匀一致。

6.10 压饼

应符合 GH/T 1242 的规定。

6.11 复炭焙

6.11.1 散茶

将散茶再次轻置于焙笼中，摊叶厚度 4 cm~6 cm，炭焙温度宜在 35 °C~60 °C，炭焙时间宜 24 h~48 h，每隔 1 h 翻动一次，水分≤5.0%。

6.11.2 饼茶

将饼茶再次平铺于焙笼中，炭焙温度宜在 35 °C~65 °C，炭焙时间宜 72 h~96 h，每隔 2 h 翻动一次，水分≤5.0%。

6.12 走气回火（摊凉）

再次走气回火，历时 9 h~12 h。

6.13 装箱

将摊凉后的白茶进行包装装箱，要求动作轻柔，边装边轻抖，不得重压。

7 质量管理

7.1 应建立原料采购、加工和销售的完整档案记录。

7.2 操作人员、卫生管理应符合 GB 14881 的规定。

7.3 应依据产品标准对出厂的产品逐批进行出厂检验。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，产品预包装的标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.2 包装

应符合 GB 23350 和 GH/T 1070 的规定。包装容器应用干燥、清洁、卫生、无异味、便于运输的材料制成，接触茶叶的包装材料应符合 GB 9683、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9 等标准的规定。

包装净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时必须有防雨、防潮、防曝晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

应符合 DB35/T 1896 的规定。

参 考 文 献

- [1] 《国家质量检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》(国家质量监督检验检疫总局(2009)第123号令)
- [2] 《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(2005)第75号令)
-