

团 体 标 准

T/ XXXXX—XXXX

客家清香型绿茶加工技术规程

草案版次选择

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省质量检验协会 发布

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 鲜叶原料.....	1
4.1 基本要求.....	2
4.2 运输管理.....	2
5 基本加工条件.....	2
5.1 加工场所及人员要求.....	2
5.2 加工机具.....	2
6 加工工艺.....	2
6.1 工艺流程.....	2
6.2 加工工艺要求.....	2
7 质量管理.....	4
8 记录.....	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。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东省质量检验协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

客家清香型绿茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了客家清香型绿茶的术语与定义、鲜叶原料、基本加工条件、加工工艺、质量管理和记录。

本标准适用于客家清香型绿茶的加工生产。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 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
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程
- SB/T 10034 茶叶加工技术术语
- T/GDAQI 客家清香型绿茶品质与评鉴

3 术语和定义

SB/T 10034界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

客家清香型绿茶

以广东客家区域种植的小叶种茶叶为原料，经摊青、杀青、揉捻、炒青、辉干等工艺制成的具有独特清香气味的绿茶。

3.2

炒二青 second roasted

茶叶干燥的前期工艺过程，经炒制，以散失水分为主要目的。

3.3

炒三青 third roasted

茶叶干燥的后期工艺过程，经炒制，以散失水分和紧卷成形为主要目的。

3.4

辉干 final roasting

茶叶二青、三青后继续干燥紧条，使茶叶色泽绿润，茶香浓郁的加工工艺。

4 鲜叶原料

4.1 基本要求

鲜叶应保持叶芽完整、新鲜、匀净、无非茶叶类杂质。

4.2 运输管理

4.2.1 鲜叶运输时，应用清洁、透气良好的篮、篓、筐进行盛装、轻放。

4.2.2 运输工具应清洁卫生，运输时避免日晒雨淋，不得与有异味、有毒的物品混装。

4.2.3 鲜叶采摘后应注意保鲜并及时运输到茶叶加工厂。

4.2.4 鲜叶进厂应及时验收，分级管理。不同嫩度的鲜叶、上午采摘与下午采摘的鲜叶、晴天与雨（露）水的鲜叶分别堆放。

5 基本加工条件

5.1 加工场所及人员要求

应符合 GH/T 1077 的要求。

5.2 加工机具

5.2.1 加工机具主要包括滚筒、炒锅、揉捻机（揉桶）、筛分机等。

5.2.2 所有机具应清洗干净后使用。每个茶季开始和结束都应对机具进行清洁、除锈和保养。

6 加工工艺

6.1 工艺流程

鲜茶叶→摊青→杀青→揉捻→炒二青→整形→堆放→炒三青→辉干→成品→分选→检验→包装→入库。

6.2 工艺要求

6.2.1 摊青

进入加工车间的鲜叶应立即摊青，摊青厚度约10cm~15cm，摊青时间一般0h~12h为宜，若鲜叶有表面水或叶温升高，需适当吹风以蒸发表面水和降低叶温，鲜叶含水量宜控制在70%~72%之间。

6.2.2 杀青

6.2.2.1 滚筒杀青

滚筒筒体温度260℃~280℃，叶温80℃~85℃，杀青时间从进到出一般控制在5min~7min，含水率60%~65%。

6.2.2.2 锅式杀青

锅温260℃~280℃，叶温80℃~85℃，杀青时间一般控制在5min~10min，含水率60%~65%。

6.2.2.3 杀青工艺要求

6.2.2.3.1 每锅杀青前应清洁，以防锅焦。

- 6.2.2.3.2 待锅底灰白圈直径 10cm 左右时开始投叶，采取高温扬炒，焖扬结合的杀青方式。
- 6.2.2.3.3 杀青火温先高后低，采用先闷后扬、扬闷结合、多扬少闷的技术，杀匀、杀透。
- 6.2.2.3.4 通过适度杀青，使叶质变柔软，叶片失去光泽，青气消失，茶香显露，手握成团，放开回复松散，叶片有刺手感。

6.2.3 揉捻

6.2.4 投叶量以揉桶容量的 90%~95%为度，揉捻方式采用“轻压—重压—轻压”的用力过程，松揉全程需 6min~12min。

6.2.5 揉捻以条索紧卷、茶汁溢附于茶表面、成条率 70%以上为适度。

6.2.6 炒二青（整形）

锅温 200℃~220℃，时间约 15min~30min，以抛炒为主，至茶叶七成干、手触略有刺手感为度，茶叶外形基本固定。

6.2.7 摊放

将完成炒二青的茶叶放在常温环境下冷却摊放 1h~4h。

6.2.8 炒三青

前期温度为 100℃~110℃，时间约为 2h~3h，后期温度为 90℃~95℃，时间约 2h~3h，含水量控制在 6%以下。

6.2.9 辉干

6.2.9.1 手工辉干

辉干力度前期重后期轻，锅温 100℃~120℃，时间 6h~10h，含水量控制在 6%以下。

6.2.9.2 机械滚筒辉干

前期温度为 100℃~110℃，时间约 30min，后期温度为 90℃~95℃，时间约 2h~3h，含水量控制在 6%以下。

6.2.10 分选

拣出茶叶中的黄片、茶梗及一些非茶类夹杂物，按商品茶品质要求进行匀堆拼配，达到相关产品质量要求。

6.2.11 检验

依据 T/GDAQI 《客家清香型绿茶品质与评鉴》要求对成品茶叶进行检验。

6.2.12 包装

6.2.13 经检验合格的茶叶应置于洁净、防潮性能好的茶箱或其他包装容器中。

6.2.14 包装容器质量应符合 GB 4806.8 的要求。

6.2.15 入库

6.2.16 按照不同等级、原料品种和生产日期，分类贮存于专用仓库。

6.2.17 仓库应符合 GB/T 30375 的要求，清洁卫生，通风干燥，无异味、无毒、无污染物。

7 质量管理

- 7.1 茶叶加工过程符合 GB 14881 的要求。
- 7.2 加工过程不得添加非茶类物质；不得添加任何人工合成的化学物质和香料物质。
- 7.3 每批加工的产品应编制加工批号或系列号，并一直延用到产品终端销售。

8 记录

建立原料采（收）购、加工、贮存、运输、出入库和销售的完整档案记录，并保存5年以上。
