|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 点击此处添加ICS号 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.pngZPCY |   点击此处添加CCS号 |

     团体标准

T/ZPCY 001—2021

昭平绿绿螺茶加工技术规程

Technical specification for processing of Zhaopinglu green tea

    -XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

昭平县茶叶协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc29302)

[1 范围 1](#_Toc10198)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc3771)

[3 术语和定义 1](#_Toc7083)

[4 基本加工条件 1](#_Toc27634)

[4.1 加工场所基本条件 1](#_Toc8716)

[4.2 加工过程卫生要求 2](#_Toc9822)

[4.3 加工人员 2](#_Toc4921)

[4.4 加工装备 2](#_Toc22052)

[5 原料（鲜叶）要求 2](#_Toc19483)

[5.1 基本要求 2](#_Toc23676)

[5.2 分级要求 2](#_Toc2363)

[5.3 鲜叶装运 2](#_Toc2894)

[6 加工工艺 2](#_Toc18003)

[6.1 工艺流程 2](#_Toc761)

[6.2 工艺要求 2](#_Toc12178)

[7 质量管理 4](#_Toc16151)

[8 标志、标签、包装、运输和贮存 4](#_Toc22982)

[8.1 标志、标签 4](#_Toc21102)

[8.2 包装 4](#_Toc24839)

[8.3 运输 4](#_Toc4985)

[8.4 贮存 4](#_Toc18847)

1. 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这些专利的责任。

本文件由广西昭平县将军峰农业科技有限公司提出。

本文件由昭平县茶叶协会归口。

本文件起草单位：贺州学院、广西昭平县将军峰农业科技有限公司。

本文件主要起草人：

昭平绿绿螺茶加工技术规程

* 1. 范围

本文件规定了昭平绿绿螺茶加工的术语和定义、基本加工条件、原料（鲜叶）要求、加工设备、加工工艺、质量管理、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于昭平茶农产品地理标志地域保护范围内生产的，以适制昭平绿绿茶的茶树品种鲜叶为原料，按照摊凉、杀青、初揉捻、二次杀青、冷却、复揉、分筛、做形、分级、干燥等连续工艺加工而成，外形卷曲呈螺形的绿螺茶。

* 1. 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 包装储运图示标志

GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签规则

GB/T 14487 感官审评术语

GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

GH/T 1124 茶叶加工术语

DB 45 /T 2025-2019 地理标志产品 昭平茶种植技术规程

T/ZPCY 001-2020 昭平绿绿茶加工技术规程

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）

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（国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕123 号）

* 1. 术语和定义

GH/T 1124和DB 45 /T 2025-2019界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

昭平绿绿螺茶

以昭平境内生长的中、小叶种茶树鲜叶为原料，按照摊凉、杀青、初揉捻、二次杀青、冷却、复揉、分筛、做形、分级、干燥、拼配、包装等连续工艺加工而成，外形卷曲呈螺形的绿茶。

* 1. 基本加工条件
     1. 加工场所基本条件

应符合GB 14881的要求。

* + 1. 加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB/T 32744的要求。

* + 1. 加工人员

应符合GB 14881的要求。

* + 1. 加工装备

设备包括热风杀青机、蒸汽杀青机、揉捻机、冷却机、分筛机、成形机、烘干机等，应符合GB 14881食品生产通用卫生规定。

* 1. 原料（鲜叶）要求
     1. 基本要求

2月下旬-10月下旬采摘，每批采摘的茶树鲜叶应鲜嫩、干净，均匀。无病虫害叶、劣叶及非茶类杂物。应符合GB/T 31748的要求。

* + 1. 分级要求

依据原料鲜叶嫩度分三级，鲜叶分级指标应符合表1的要求。

表1 鲜叶质量分级

|  |  |
| --- | --- |
| 等级 | 原料要求 |
| 特级 | 一芽一叶初展比例不低于85 % |
| 一级 | 一芽一叶比例不低于85 % |
| 二级 | 一芽二叶比例不低于85 % |

* + 1. 鲜叶装运

应符合GB/T 31748的规定。

* 1. 加工工艺
     1. 工艺流程

摊凉 →杀青 →初揉捻→二次杀青→冷却→复揉→分筛→做形→干燥→分级→拼配→装袋

* + 1. 工艺要求
       1. 摊青
          1. 室内自然摊青

将鲜叶薄摊于萎凋室内的萎凋槽上，厚度 3 cm～15 cm，保持厚薄一致；摊青环境温度 20 ℃～ 28 ℃，相对湿度 60 %～75 %，每隔 2 h～3 h 翻动一次，动作要轻。

* + - * 1. 摊青程度

摊青至鲜叶表面失去光泽，青草气减退，散发出清香或花香为适度，鲜叶含水率控制在 68 %～72 %。

* + - 1. 杀青

采用蒸汽、热风或其它设备杀青，程度以叶缘略卷缩，紧捏叶子成团，青草气消失，略带茶香为适度，杀青后茶叶含水量在50 %～60 %。

* + - 1. 初揉捻

选用揉捻机，装叶量以自然装满揉桶为宜。特级鲜叶揉捻3 min～4 min ，一级鲜叶揉捻4 min～5 min， 二级鲜叶揉捻5 min～8 min。按“轻-中-轻”加压方法揉捻，时间比例为 5：5：2。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揉捻适度，揉捻后即可进行动态干燥。

* + - 1. 二次杀青

采用热风杀青机，温度控制在 90 ℃～100 ℃，时间 4 min～6 min出叶， 烘至茶坯不粘手，含水量 45%左右为适度。

* + - 1. 冷却

将二次杀青后的茶叶及时通过冷却机把茶叶冷却至室温，时间4 min～10 min。

* + - 1. 复揉

选用揉捻机，装叶量以自然装满揉桶为宜。特级鲜叶揉捻35min～45min ，一级鲜叶揉捻 45 min～55 min， 二级鲜叶揉捻50 min～70 min。按“轻-中-重-轻”加压方法揉捻，时间比例为1：2：2：1。以揉捻叶成条率90%以上，少量茶汁粘附叶面，手摸有湿润黏手感为揉捻适度。

* + - 1. 分筛

复揉后的茶叶用分筛机进行分筛。

* + - 1. 做形

用成形机做形，温度100-150 ℃，做形时间15-20min，待茶条卷曲成螺形。

* + - 1. 分级

用分筛机对成形机出来的茶叶，按茶叶外形粗细，卷曲大小进行分筛，筛底茶直接足干，筛面茶继续复揉（按6.2.6操作），直至外形达到质量要求为止。

* + - 1. 干燥
         1. 烘干机足干

采用连续烘干机进行足干。温度控制在90 ℃～100 ℃，摊叶厚度2 cm～3 cm，时间20 min～30 min。

* + - * 1. 提香机足干

采用提香机进行足干。温度控制在90 ℃～95 ℃，摊叶厚度 2 cm～3 cm，时间40 min～50 min。

* + - * 1. 足干程度

足干至含水率≤6 %，用手指捻茶条即成粉末为适度。足干后冷却至室温。

* + - 1. 分级

采用色选机去除筋梗；采用风选机去除黄片、碎末。

采用圆筛机区分长短，抖筛机区分粗细、风选机区分轻重，实现规格匀整。

* + - 1. 拼配

按照昭平绿绿螺茶各等级的品质要求，内外品质兼顾，以嫩度、色泽、形态为主进行匀堆拼配。按照 GB7718 要求进行包装。

* + - 1. 装袋

及时装袋防止吸水回潮，并做好标签。

* 1. 质量管理

企业应制定质量管理手册并实施质量控制措施，关键工艺应有作业指导书，并记录执行情况。

应建立昭平绿绿螺茶感官品质标准，见附录1。

鲜叶原料、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，加工各关键控制点应有相关记录，建立原料采购、加工、入库、出库的完整档案记录，各记录应保留三年。

加工过程的卫生管理、质量安全应符合 GB14881 的规定，加工过程不能添加任何非茶类物质。

企业应按产品标准的规定对出厂的产品逐批进行检验，应有相应的检验原始记录，记录应保留三年。

企业应建立污染限量控制与管理制度。

企业应建立农药残留限量控制与管理制度。

* 1. 标志、标签、包装、运输和贮存
     1. 标志、标签

毛茶和在制品应有标签，标签应包含产地、加工日期、等级、数量等内容。成品标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕123 号令的规定，运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191的规定。

* + 1. 包装

产品包装应符合 GH/T 1070的规定。

* + 1. 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。

* + 1. 贮存

毛茶、半成品、成品茶应分别存放，贮存应符合 GB/T 30375的规定。



（规范性附录）  
附录1 昭平绿绿螺茶感官评价标准

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 级别 | 外形 | 内质 | | | |
| 香气 | 汤色 | 滋味 | 叶底 |
| 特级 | 细紧卷曲如螺、显毫、匀整洁净隐绿鲜润 | 清香、高爽持久 | 嫩绿、明亮 | 鲜醇回甘 | 幼嫩、匀齐、嫩绿明亮 |
| 一级 | 尚细秀如螺、披毫、尚均匀、尚匀整洁净隐绿鲜润 | 清香、鲜爽 | 黄绿、清亮 | 鲜爽 | 细嫩成朵、匀齐、嫩绿较明亮 |
| 二级 | 紧实卷曲、尚匀稍有毫、色鲜绿 | 清纯爽快 | 黄绿、尚亮 | 平和 | 细嫩成朵、匀齐、尚嫩绿较明亮 |