

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号



广东省农业标准化协会团体标准

T/GDMB XXXX--2022

惠州岩茶加工技术规范

Technology regulations for Huizhou Rock-essence tea processing

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广东省农业标准化协会 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。

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。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：北京生态文明工程研究院、惠州市丹霞岩茶研究院、惠州市农业农村综合服务中心、惠州市花海茶园有限公司、惠州市西江源生态岩茶有限公司起草。

本文件主要起草人：刘宗超、王方辰、赵松波、邹纪英、温新伙、严炳鹏、赖祝平。

惠州岩茶加工技术规范

1 范围

本文件规定了惠州岩茶的术语和定义、加工条件、原料要求、加工工艺、质量管理。
本文件适用于惠州岩茶加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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通则
- GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
- GB/T 30357.1 乌龙茶第1 部分:基本要求
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1124 茶叶加工术语

3 术语和定义

GB/T 30357.1、GH/T 1124界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小开面 slight banjhi

新梢生长到芽梢形成驻芽后的顶叶面积为第二叶的20%~30%。

3.2

中开面 medium banjhi

新梢生长到芽梢形成驻芽后的顶叶面积为第二叶的31%~70%。

3.3

大开面 full banjhi

新梢生长到芽梢形成驻芽后的顶叶面积为第二叶的71%~100%。

3.4

茶叶加工 tea processing

按照茶叶产品品质、规格要求，对茶叶做各种技术工作（如改变外形、内质等）的总称。

3.5

茶叶加工工艺 tea processing technology

将鲜叶或半成品茶加工成成品的工作、方法、技术等。

3.6

初加工 primary processing

按毛茶品质、规格要求，对鲜叶做各种技术工作（如改变外形、内质等）的总称。

3.7

精加工 refining

按成品茶品质、规格要求，对毛茶做各种技术工作（如汰除劣异、整饰外形、调剂品质、划分等级）的总称。

3.8

毛茶 crude tea

鲜叶经初制形成一定规格的茶叶初级产品。

3.9

成品茶 final product of tea processing

加工完毕，已成产品的茶。

4 加工条件

4.1 加工场所和人员

应符合GB 148881 的规定。

4.2 加工设备与机具

凋萎机具、做青机具、杀青机具、揉捻设备、烘干设备、精制设备等应由可直接接触食品的材料制成并保持清洁。

5 加工工艺

5.1 初制加工工艺

采青→鲜叶→萎凋→做青→杀青→揉捻→烘干→毛茶。

5.2 精制加工工艺

毛茶→筛分→激光分拣→风选→烘焙→氧化→复焙→再氧化→再复焙→单品或拼配→包装。

5.3 具体操作规范见附录A。

6 质量管理

- 6.1 加工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。
- 6.2 毛茶采(收)购、加工、储存、运输、出入库和销售的记录应完整。
- 6.3 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。
- 6.4 出厂检验应实施逐步检验制度，应有相应的检验原始记录。
- 6.5 上述记录的保存应不少于两年。

7 产品的标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

毛茶应有标签，标签应包含产地、加工日期、等级、数量等内容。

7.2 包装

包装材料应符合GH/T 1070的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、干净、无异味、无污染。运输时应防雨、防暴晒。不得与其他物品混装、混运。

7.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

附录 A
(资料性)
惠州岩茶加工操作规范

惠州岩茶(铁罗汉、奇丹、北斗、白瑞香、水金龟、半天妖、水仙、肉桂、金观音、黄观音、奇兰、矮脚乌龙等)加工操作规范如下。

A1 初制技术

A1.1 鲜叶要求

鲜叶要求是采自惠州市行政辖区内的丹霞地貌残积、坡积、红层母质酸性红层母质酸性红壤沙包土和黄壤沙包土生态环境所种植的铁罗汉、奇丹、北斗、白瑞香、水金龟、半天妖、水仙、肉桂、金观音、黄观音、奇兰、矮脚乌龙等的茶树鲜叶为原料,采摘方式为机械采摘。水仙品种采摘小到中开面,其他品种根据气候情况采摘一芽四五叶或小到中开面,其他品种采摘小到中开面。茶青应无叶面水、无破损、新鲜、均匀一致,夏暑茶可适当嫩采。

A1.2 萎凋

A1.2.1 萎凋适度

感官标准为茶青上半段自然弯曲,第二片叶面失去光泽,叶色转暗绿,梗弯而不断,手捏有弹性感,散发出微清香,铁罗汉、奇丹、北斗、白瑞香、水金龟、半天妖、肉桂、金观音、黄观音、奇兰、矮脚乌龙等鲜叶失水率控制在12%~15%,水仙鲜叶失水率控制在10%~12%。

A1.2.2 萎凋方式

A1.2.2.1 自然萎凋

将鲜叶薄摊于垫布及其它器具上萎凋,静置于遮阳室内,酌情翻动2~3次,使萎凋均匀一致,萎凋时间3h—6h。

A1.2.2.2 日光萎凋

将鲜叶置于谷席、布垫或水筛等萎凋器具上萎凋,摊叶量为1~2kg/m²,萎凋全过程翻拌2~3次,使鲜叶失水均匀一致,总历时约30~60min,以达到萎凋适度,视天气、季节实际情况而定。

A1.2.2.3 加温萎凋

将鲜叶置于综合做青机(摇桶)萎凋,热风温度控制在30~32℃为宜,手感为手触机芯部热而不烫。每隔5~10min翻动几转,总历时无水青为1.5~2.5h,雨水青为3~4h。每桶装鲜叶360斤~380斤,约为综合做青机(摇桶)容量的2/3左右。

A1.3 做青

A1.3.1 做青适度指标

做青叶色转为黄绿色,青叶呈汤匙状绿叶红镶边;茶青梗皮表面呈失水皱折状,稍有弹性;青气消失,散发清香或熟花果香。

A1.3.2 综合做青机（摇桶）做青

萎凋青叶装进综合做青机（摇桶）容量的2/3左右，或茶青在机内萎凋达到要求后，按吹风→摇青→静置的程序重复进行5~6次，吹风过程中2~3min慢转一两圈，利于散发热气，后期摇青过程中中段吹风1-2次，散发青气及杂味，摇青和静置时间每次逐次增长，静置后吹风时间每次逐渐缩短，直至做青达到适度时结束。春茶历时9~12h，其它季节可适当缩短时间。

做青的标准为：在做青过程中，叶片边沿被摩擦的更柔软，呈红锈状，叶面鼓突部分，有线状或斑状摩擦皱褶状，甚至呈红锈色。做青要达到的目标，从叶面上看，就是绿叶红镶边、三红七绿。具体做青参数见表A.1。

表 A.1 惠州岩茶综合做青机做青参数（春茶）

单位：分钟

品种	一转	吹停	二转	吹停	三转	吹停	四转	吹停	五转	吹停	六转
半天妖	2~3	静置 30-45 吹风 25-35	3~4	静置 30-4 5 吹风 25-3 5	10~15	静置 50-70 吹风 15-25	15~25	静置 50-70 吹风 10-20	25~35	静置 50-80 吹风 10 萎凋完成前慢转吹风下桶	看做青程度可适当摇多一次，时间为5-10分钟
矮脚乌龙	2~3		3~4		10~15		15~25		25~35		
肉桂	2~3		3~4		10~15		15~25		25~35		
奇丹	2~3		3~4		10~15		15~25		30~35		
白瑞香	2~3		2~3		10~15		15~25		25~35		
水仙	1~2		1~2		5~10		15~25		20~25		
铁罗汉	2~3		3~5		10~15		15~25		25~35		
北斗	2~3		2~3		10~15		15~25		30~35		
水金龟	2~3		2~3		10~15		15~25		25~35		
金黄观	2~3		2~3		10~15		15~25		25~35		
音观音	2~3		2~3		10~15		15~25		25~35		
奇兰	2~3		2~3		10~15		15~25		25~35		

备注：茶青萎凋完成后，开始做青阶段，做青完成后，杀青前对做青叶慢转吹风3-5分钟方可下桶。

做青也可采用数控综合做青机进行，数控综合做青机有与各品种茶叶相应的控制参数，这些参数是可以根据不品种和不同季节的鲜叶状况进行调整的。

A1.5 杀青

采用110型滚筒杀青机，筒温升至260℃~280℃，进青叶量40~50kg，杀青时间为10~15min。适度杀青叶标准为：叶态干软，叶色呈浅黄色，手揉紧后无水溢出且呈粘手感，青气去尽呈清香味。杀青叶出锅时对锅内进行排湿并应快速出尽，避免出锅的尾料过火变焦。

A1.6 揉捻

杀青叶快速入揉捻机乘热揉捻，揉捻过程先轻压后逐渐加重压，采用“轻—重—轻”揉捻方式，整个过程加压减压重复三次。以利桶内茶叶的自动翻拌和整形，压力轻重可观察揉捻机上的指示器；全程10~13min。茶青偏嫩及茶青叶较小时，压力不宜过大，压力过大容易造成茶青叶揉碎，成熟度大的青叶需加重压，防止出现条索过松，茶片偏多，“揉不倒”现象。

揉捻也可采用数控揉捻机组进行，数控揉捻机组有与各品种茶叶相应的揉捻参数，这些参数是可以根据不品种进行调整的。

A1.7 烘干

揉捻叶应及时烘干，采用二次烘干法，第一道烘干温度视机型面积、走速、风量等实际情况而定，一般为120~140℃，时间20~30min，手触茶叶带刺手感；初烘叶静置2~4h后复烘，温度 110~130℃，烘至足干。也可采用一次烘干法，两部烘干机连烘，烘至足干。毛茶需达到干燥程度，以便平面回转式或跳跃式等圆筛机等进行筛分。

A2 精制技术

A2.1 毛茶归堆

按地域、品类等要求进行归堆装入临时周转袋，并做好标记。

A2.2 利用平面回转式或跳跃式等圆筛机等进行筛分，筛网孔径为 6 mm~7 mm，将叶片与茶梗分离。筛分分离后的茶叶和茶梗一并用斗提机送入激光分拣机进行分拣。

A2.3 利用激光分拣机进行分拣

采用激光分拣机进行分拣，一般可分为五类，即一叶二叶精茶、三叶四叶粗茶、黄片、茶梗、碎片茶。

A2.4 风选

利用风选机选别出茶叶的轻重和非茶类夹杂物。

A2.5 匀堆

拣剔后的茶叶单品按照地块级别进行打堆，为了保证均匀，可采用人工匀堆摊平和机械匀堆，使产品符合标准或合同的要求。

A2.6 烘焙

一般数量大可采用链板式烘干机，数量少可采用电热控温烘干箱。能源根据当地环保要求，采用柴油、生物质燃料、天然气三种。

为了保证茶叶品质在岭南高温高湿环境下相对稳定，降低受潮霉变、延缓返青，必须确保茶叶水分含量达到惠州岩茶的执行标准。

惠州岩茶的烘焙工艺禁止传统焙笼碳焙，以免3、4—苯并芘超标。

精制茶烘焙应参考原料茶叶的性状(季节、品种、级别、产地、嫩度、生物氧化程度)进行。烘焙的温度和时间视产品的等级、风格或市场要求而定，铁罗汉、奇丹、北斗、白瑞香、水金龟、半天妖、水仙、肉桂、金观音、黄观音、奇兰、矮脚乌龙等惠州岩茶不同火功茶叶的烘焙温度、时间要求见表A. 2。

表 A. 2 烘焙温度和时间

品种 时间(h) 温度(℃)	水仙、肉桂、奇丹、 北斗、半天妖 、矮脚乌龙	铁罗汉、水金龟、白瑞香、 黄观音、金观音、奇兰、
	第一遍烘焙，目的是除青味	

120—125	1.5—2	1.5
第二遍烘焙（与第一遍烘焙间隔 15 天），目的是除杂味除甜味		
125-130	2- 2.5	1.5—2
第三遍烘焙（与第二遍烘焙间隔 20 天），除涩味除苦味，得茶香茶气		
130-140	2—3	2—2.5
第三遍烘焙，尤为重要。要根据茶叶焙制过程随时抽样品尝，随时调整温度和时间，以避免烘焙过度，将茶叶内含芳香物质焙空、还要避免茶叶出现焦糊味。		
闷 缸		
闷缸的目的就是进一步去除苦涩味、降低新茶的硬锐刺激感、提高岩茶的滑顺度。 具体做法是将最后一遍烘焙后的热茶（约 50-60° C）直接装在有内衬白棉布铁桶内，加盖后放置冷却至室温（大概 12 h），装箱（每箱 15 公斤）左右，标记好品名、种类、重量、装箱时间等信息。		
退 火		
将装箱后茶茶叶，码队放置在阴凉处，不放置在一楼和顶楼，避免受潮和顶楼高温。退火 30-40 天就可开箱。开箱后要尽快将箱内茶叶分装为商品规格，如密闭罐、袋或全部装成小泡袋，建议每小袋 8 -10g，汇装入商品规格内塑封备售。		
备注：不能将一大箱茶叶随开随取，这样将导致茶叶香气散失、受潮返青。		

A2.7 单品

将闷缸后，将单不同区域的同一季节、同一品茶进行拼配，装箱退火，形成单一品种的惠州岩茶。

A2.8 拼配

根据各级别产品的感官品质要求，设计拼配方案，根据各原料的地域、外形、色泽、香气、滋味特色，通过它们间的取长补短，充分发挥原料的最佳经济效益，科学合理拼配，生产适合市场的产品。一般铁罗汉、肉桂、奇兰这三种单品，不参与拼配，以免其特殊香气覆盖其他茶的香气和口感。

A2.9 贮存

毛茶、半成品、应分别存放，贮存应符合GB/T 30375的规定。

A2.10 提香烘焙

惠州岩茶放置1-2年后，香气会降低，若放置在湿热环境中，还可能会返青，就需要复焙提香，在120—130° C 短时烘焙，烘焙时间为1.5-2h。使惠州岩茶更加纯化、醇厚、提高茶叶香气，保持茶叶滋味鲜爽度。

A2.11 贮存期

一般为5年。若在干爽环境下，可长期密封存放，陈化6-10年，现酸味，即武夷酸（岩茶特有的一种成分），10年以后，游离氨基酸沉积茶叶表面，有厚层白霜，现沉香味。
