

ICS 65.020.01

CCS X 55

T/GDNB

广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB XXXX—2022

南昆山毛叶茶白茶加工技术规程

Technical specification for white tea processing of Maoyecha in Nankun Mountain

(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：广东省农业科学院茶叶研究所、惠州市农业农村综合服务中心、龙门县南昆山云尖茶叶农民专业合作社、龙门县毛茶协会、龙门县茶叶行业协会、惠州市龙门县毫韵茶业有限公司、惠州市龙门景升商贸农民专业合作社。

本文件主要起草人：吴华玲、李红建、方开星、张伟良、操君喜、江永、李雄兵、刘柏光、秦丹丹、张伟辉、刘凤沂、潘晨东、倪尔冬、刘虹妙、钟雅清、王青、王秋霜、李波、姜晓辉。

南昆山毛叶茶白茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了南昆山毛叶茶白茶加工的术语和定义、鲜叶原料、加工场地及条件、加工工艺流程、初加工技术、精加工技术、质量管理、标志标签及包装贮存。

本文件适用于南昆山毛叶茶白茶的加工。

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8312 茶 咖啡碱测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 14487 茶叶感官评审术语
GB/T 23776 茶叶感官评审方法
GB/T 30375 茶叶贮存
GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
GB/T 32743 白茶加工技术规范
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
国家质量监督检验检疫总局令[2009]年第123号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

GH/T 1124 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南昆山毛叶茶 *nankun mountain maoyecha*

在惠州市龙门县南昆山管委会辖域内种植的本土毛叶茶茶树，蒸青样咖啡碱含量 <0.1 mg/g。

3.2

毛叶茶白茶 *maoye white tea*

采用毛叶茶茶树新梢的芽、叶及嫩茎，经过萎凋、干燥、筛分、拣剔、拼配、匀堆、复烘等工艺制作而成的带有花香和药香的白茶。

3.3

复式萎凋 *compound withering*

特指先短时段日光萎凋后，再长时段室内萎凋的萎凋方式。

4 鲜叶原料

4.1 基本要求

4.1.1 鲜叶原料来源于惠州市龙门县南昆山辖域内毛叶茶茶树的嫩梢。

4.1.2 鲜叶应完整匀净、无劣变、无异味、无老叶及非茶夹杂物。

4.2 鲜叶等级要求

南昆山毛叶茶白茶原料按鲜叶嫩度分为特级一等、特级二等、一级、二级、三级，质量要求应符合表1的规定。

表1 南昆山毛叶茶鲜叶原料分级要求

级别	质量要求
特级一等	单芽 95%以上，1芽1叶初展占 5%以下
特级二等	1芽1叶初展占 90%以上，1芽1叶占 10%以下
一级	1芽2叶初展占 80%以上，同等嫩度对夹叶及1芽3叶占 20%以下
二级	1芽3叶占 70%以上，同等嫩度对夹叶占 30%以下
三级	1芽3叶占 40%以上，同等嫩度对夹叶占 60%以下

4.3 鲜叶装运

4.3.1 应符合 GB/T 31748 的规定

4.3.2 各嫩度等级的鲜叶都必须达到新鲜、均匀、肥嫩、无异物，忌采老叶及非茶类夹杂物。

4.3.3 鲜叶装盛采用干净卫生、透气性好的竹筐、竹篓等专用工具，不宜用布袋、塑料袋等软包装材料。

4.3.4 鲜叶装运过程不要闷压，防止淋雨、暴晒。

4.3.5 鲜叶应及时运输至加工厂并迅速摊散，做好分级分类、标识。

5 加工场地和条件

5.1 加工场地

茶叶加工厂的场地选择，加工用水、用电，废物处理，人流、物流安排，厂区和加工车间功能布局等基本条件应符合GB 14481和GH/T 1077的规定。

5.2 加工条件

加工过程中的机械、设备、用具和人员的要求，应符合 GB/T 32744 的规定。

6 加工工艺流程

6.1 初加工工艺流程

鲜叶→复式萎凋（日光萎凋+室内萎凋）→干燥（初烘→摊凉→足烘）→毛茶

6.2 精加工工艺流程

毛茶→筛分→拣剔→拼配匀堆→复烘→成品→包装→贮存→出厂

7 初加工技术

7.1 复式萎凋

7.1.1 日光萎凋

7.1.1.1 日光萎凋工具：在离地 60 cm~80 cm 处搭建竹木或不锈钢萎凋架，上置竹帘、竹筛或纱网摊放鲜叶，以不见底层竹匾为宜。

7.1.1.2 日光萎凋时间：多云天气可以选择 10:00~16:00，晴天应选择下午上午 9:30~10:30 和 15:30~16:00 进行。日光萎凋时间控制在 15 min~30 min，中间轻轻抖翻一次。

7.1.1.3 光照强度：宜选择 20000 lx~35000 lx 的柔和阳光进行萎凋。当光照强度大于 45000lx、气温 $\geq 30^{\circ}\text{C}$ 时，则应在离地 2.5 m~3.0m 处遮盖浅橙色或浅绿色遮阳网，遮光度 50%~70%。不要暴晒。

7.1.1.4 摊叶要求：将鲜叶轻轻抖松并摊放在晒青架的竹帘、竹筛或纱网上，摊叶厚度宜 1 cm~2 cm，摊叶均匀、松软。

7.1.1.5 日光萎凋程度：以鲜叶失水率 5%~8%、第一片叶微垂为适度。忌鲜叶红变、灼伤。

7.1.2 室内萎凋

7.1.2.1 萎凋工具：经过日光萎凋的加工叶采用水筛或萎凋槽进行室内萎凋。

7.1.2.2 萎凋方式：可以根据气温高低情况选择自然萎凋、鼓风萎凋、鼓风加温萎凋或制冷萎凋。

7.1.2.3 室内湿度：室内湿度控制在 67%~75%，湿度过高时采用抽湿机抽湿。

7.1.2.4 环境温度：萎凋环境温度宜 20°C ~ 28°C ；若室内温度高于 28°C 时，可以采用制冷萎凋；当气温低于 20°C 或鲜叶带表面水时，需要采取加温萎凋，加温萎凋进风口温度控制在 25°C ~ 35°C ，室内温度控制在 30°C 之内，温度先高后低，下叶前 10 min~15 min 停止加温，改吹冷风。雨水叶应先用冷风以吹干表面水，再进行加温萎凋。

7.1.2.5 摊叶要求：摊叶厚度宜在 1 cm~2 cm 左右。摊叶时要求抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致。

7.1.2.6 中间管理：萎凋前期过程中可翻堆1~2次，翻堆时手势要轻，以翻松、不损伤芽叶为宜。鼓风萎凋使用鼓风机间歇式送风，风量大小应根据鲜叶厚度适当调整，以不吹散叶层、不出现“空洞”为准；每隔约2 h停止鼓风，间歇时间为15 min。

7.1.2.7 萎凋适度：萎凋时间一般40 h~50 h，以萎凋叶失水率达52%~55%为适度，芽呈银白色，叶呈灰绿或暗绿色，叶缘卷起，有刺手感。

7.2 干燥

7.2.1 初烘

采用烘干机干燥。将萎凋好的茶叶分摊到烘筛上，动作要轻柔，不宜刮伤叶片，摊叶厚度不超过1cm。当烘干机箱内温度达到 105°C 时上样，有效温度作用时间10 min。

7.2.2 摊凉

初烘叶下机后立即摊凉，将初烘茶叶均匀摊开，厚度不超过2 cm，时间30 min~40 min，以叶温降至室温、水分重新平衡分布为宜。

7.2.3 足烘

将摊凉后茶叶进行并筛，以叶片厚度1 cm~2 cm为宜，烘干机箱内温度达到 80°C ~ 85°C 时上样，时间1.5 h~2 h，烘至含水率小于6%，用手指搓揉茶可成粉末为止。

8 毛茶定级、归堆、拼配和付制

对进厂毛茶进行全面品质审评，确定等级后进行归堆、拼配和付制。具体操作按GB/T 32743的要求进行。

9 精加工技术

9.1 筛分

毛茶通过抖筛、撩筛、风选、色选等工序整饰外形，分离粗细、长短、老嫩、颜色不同堆，也即不同筛号茶。

9.2 拣剔

按 GB/T 32743 的要求进行。单芽产品拣去焦红、红变、暗红、发黑的芽头，以及绽开芽、叶片和非茶类夹杂物。其他等级产品拣去蜡叶、黄叶、红叶、梗片、粗老叶及非茶类夹杂物。

9.3 拼配匀堆

根据产品各等级的感官指标要求，选择半成品筛号茶，按比例拼配匀堆，保证产品品质符合各等级的感官指标。具体要求按GB/T 14487、GB/T 23776和GB/T 32743进行。

9.4 复烘

温度 70℃~80℃，厚度 2 cm~3 cm，时间 1 h~3 h，烘至含水率≤6%。

9.5 包装

精制后的成品茶经装袋进仓，按批次标识和保管。包装采用茶叶等级用食品级包装袋分类包装。

10 质量管理

10.1 加工过程应符合 GB 14881 的要求，且不能添加任何非茶类物质。

10.2 鲜叶、毛茶、半成品应按批次经检验符合要求后方可进入下一生产工序，并做好检验记录。

10.3 应对出厂的产品逐批进行检验，出厂检验项目包括感官品质、净含量、水分、碎茶、粉末和标签，重点检测咖啡碱的含量是否低于 0.1%，检测方法按 GB/T 8312 进行。

10.4 产品污染物限量应符合 GB 2762 的要求，产品农药最大残留限量应符合 GB 2763 的要求。

11 标志标签、包装、运输和贮存

11.1 标志标签

包装标签、标识应符合 GB 7718 以及国家质量监督检验检疫总局令[2009]年第 123 号规定。

11.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

11.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、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。装卸时轻装轻卸，防撞击、防重压。

11.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。