

# 《诏安八仙茶加工技术规范》团体标准（征求意见稿）编制说明

## 1 任务来源

《诏安八仙茶加工技术规范》团体标准由海峡两岸茶业交流协会归口，诏安县茶叶协会、诏安县农业农村局、福建省标院信息技术有限公司等单位共同起草与编制。

## 2 编制原则和依据

### 2.1 编制原则

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。

### 2.2 编制依据

GB/T 191 包装储运图示标志

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 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 1070 茶叶包装通则

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

## 3 主要编制过程

### 3.1 申请立项

2021年6月由福建省漳州市诏安县茶叶协会向海峡两岸茶业交流协会提出团体标准编制申请，并于2021年7月获准立项。

### 3.2 编写起草

为抓好《诏安八仙茶加工技术规范》团体标准编制工作,2021年6月,诏安县茶叶协会、诏安县农业农村局、福建省标院信息技术有限公司等相关单位对标准制定工作展开调研,收集现有诏安八仙茶各种学术领域的论文、技术标准、涉及茶叶的技术法规,以及诏安县八仙茶加工企业生产标准,进行资料汇总。于2021年6月20日完成标准草案稿第一稿,2021年6~7月根据实际生产要求,电话、微信沟通继续修改完善,完成标准草案稿第二稿。7月12日在诏安县茶叶协会召开座谈会,根据会议意见修改完成标准草案稿第三稿。2021年7月19日在诏安县农业农村局组织相关专家召开研讨会,对标准内容进行讨论、修改,形成标准征求意见稿。

#### 4 编制目的和意义

根据《中共福建省委、福建省人民政府关于实施乡村振兴战略的实施意见》(闽委发〔2018〕1号)和《福建省人民政府关于提升现代茶产业发展水平六条措施的通知》(闽政〔2014〕45号)文件精神,要求全面提升我省茶产业发展水平,完善闽茶生产的技术质量标准体系,提升闽茶品牌。诏安八仙茶发源于诏安县秀篆镇寨坪村,1994年被全国茶树品种审定委员会审批为国家级茶树良种,成为建国以来新选育的第一个国家级乌龙茶良种,先后多次参加国家、省、市茶叶评比活动,获得各类奖项六十多项。作为乌龙茶中独树一帜的品类,具有优异性和稀缺性,应重视复制推广优良制作工艺。

研究和制定《诏安八仙茶加工技术规范》团体标准,目的是规范诏安八仙茶的生产加工技术,确保诏安八仙茶产品质量,实现诏安八仙茶的标准生产。该标准的研制是响应“质量兴农”号召、完善闽茶生产技术质量标准体系的关键一环、实施茶业生产标准化战略的有效探索;有助于引导和促进八仙茶茶企健康发

展，使生产者在加工过程中有标准可依，有规范可循；有助于满足诏安县八仙茶产业对生产技术标准化需求，实现标准化、规模化生产，全面稳定和提高八仙茶产品品质，助推诏安八仙茶产业向自动化、智能化、品牌化发展。从而利用品种源产地优势打响地方知名度，打造区域公共品牌，跻身全国茶业市场一席之地。

充分考虑诏安县地方特色茶树品种保护和发展的需要，保障产品质量，依照国质检标联〔2017〕536号《团体标准管理规定（试行）》，根据海峡两岸茶业交流协会团体标准制修订立项申请规定，特制定本标准。

## **5 主要条款的说明**

### **第1章 范围**

本文件规定了诏安八仙茶的加工基本条件、工艺流程、工艺技术要求、质量管理。

本文件适用于诏安八仙茶的制作加工。

### **5.2 第3章 术语和定义**

为便于对标准的理解与执行，GB/T 30357、诏安八仙茶产品标准（标准号待定）界定的术语和定义适用于本文件。

### **5.3 第4章 加工基本条件**

本章规定了诏安八仙茶的加工基本条件，应符合GB 14881和GH/T 1077的要求。

### **5.4 第5章 工艺流程**

本章包含两方面：初制工艺流程及精制工艺流程。

（1）初制工艺流程：鲜叶→萎凋→做青→杀青→揉捻→烘焙。

（2）精制工艺流程：毛茶→定级→归堆（拼配）→付制→拣剔→拼配→匀摊→复烘→包装。

### **5.5 第6章 工艺技术**

### **(1) 初制工艺**

1) 鲜叶要求：合格鲜叶应完整、新鲜均匀，以小开面到中开面采二至三叶为宜。

2) 萎凋：对萎凋的技术要求、操作方法作出规定，萎凋应先摊晾后晒青。

3) 做青：对做青的技术要求、操作方法作出规定，做青应视鲜叶、季节、当天天气等因素灵活掌握。

4) 杀青：对杀青的技术要求、操作方法作出规定，杀青温度应设定为  $240^{\circ}\text{C} \sim 280^{\circ}\text{C}$

5) 揉捻：对揉捻的技术要求、操作方法作出规定，揉捻即将杀青叶卷成条，卷曲率 90% 以上。

6) 烘焙：对烘焙的技术要求、操作方法作出规定。

### **(2) 精制技术**

1) 定级：对毛茶进行感官审评，对照产品级别标准，确定加工级别。

2) 归堆（拼配）：在定级的基础上，把原料分成级别堆。

3) 付制：分别按级别堆进行付制。

4) 拣剔：拣去茶梗、黄片及非茶类夹杂物。按级别进行，动作宜轻，以防芽叶断碎。

5) 拼配：对匀堆的操作要求作出规定。

6) 匀堆：按半成品匀堆比例进行匀堆，数量大的号茶分两次错开进堆，做到各号茶的上、中段茶分散均匀一致。

7) 复烘：复烘温度为  $85^{\circ}\text{C} \sim 120^{\circ}\text{C}$ ，烘至含水率  $\leq 6\%$ 。

8) 包装：复烘后的茶叶须经摊凉包装，动作轻柔，用“三倒三摇”法，分层抖动，不重压。

## **5.6 第 7 章 质量管理**

对产品加工记录、实物样、检验、污染物、农药残留限量控

制与管理提出要求。

## 6 贯彻标准的要求、措施和建议

为了使该标准的制定能尽快服务于茶叶生产，推动诏安八仙茶产业的合理创新、有序健康发展，建议标准发布后，要做好宣传培训、加大贯彻实施和建立检查监督机制等工作。具体来说：

（1）加大宣贯力度。一是利用报纸、电视、电台等各种新闻媒体，大力宣传，为标准的实施营造良好的社会氛围。二是由相关职能部门组织学会生产人员进行培训宣贯。三是开展试点示范，更好指导生产。（2）加强标准实施评价。对在标准实施过程中发现的问题及提出的意见，要进行深入探讨和研究，做好标准的修订和完善工作。

《诏安八仙茶加工技术规范》团体标准编写组

2023 年 2 月