

团 体 标 准

T/CSTEА XXX—2023

云霄黄观音加工技术规范

Technical specification for Yunxiao Huangguanyin processing

（征求意见稿）

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

海峡两岸茶业交流协会 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 加工基本条件..... 1

5 工艺流程..... 1

 5.1 初制工艺流程.....2

 5.2 精制工艺流程.....2

6 加工技术要求..... 2

 6.1 初制技术要求.....2

 6.2 精制技术要求..... 3

7 质量管理..... 4

8 产品的标志标签、包装、运输和贮存.....4

 8.1 标志标签.....4

 8.2 包装..... 5

 8.3 运输..... 5

 8.4 贮存..... 5

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。

本文件由云霄县海峡两岸茶业交流协会提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：云霄县海峡两岸茶业交流协会、。

本文件主要起草人：。

云霄黄观音加工技术规范

1 范围

本文件规定了云霄黄观音的加工基本条件、工艺流程、工艺技术要求、质量管理、产品的标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于云霄黄观音的制作加工。

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/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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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
GB/T 40633-2021 茶叶加工术语

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

云霄黄观音 Yunxiao Huangguanyin

以漳州市云霄县辖行政区域内，自然生态环境条件下种植的黄观音茶树品种的鲜叶（毛茶）为原料，经采摘、萎凋（晒青、晾青）、做青（摇青、晾青）、杀青、揉捻、烘干等工序的特殊制作工艺加工而成，具有独特花香蜜韵特征的产品。

4 加工基本条件

应符合GB 14881和GH/T 1077的规定。

5 工艺流程

5.1 初制工艺流程

采青→萎凋（晒青、晾青）→做青（摇青、晾青）→杀青→揉捻→烘干→毛茶。

5.2 精制工艺流程

毛茶→定级→归堆（拼配）→分级付制→拣剔→拼配→匀堆→复烘→摊凉→包装→成品茶。

6 加工技术要求

6.1 初制技术要求

6.1.1 鲜叶要求

鲜叶应完整、新鲜匀净，以中开面三四叶为宜，夏秋季可带芽。

6.1.2 萎凋

6.1.2.1 操作方法

6.1.2.1.1 鲜叶萎凋应先摊晾后晒青。

6.1.2.1.2 摊晾应按采摘时段、不同嫩度、不同批次及时均匀摊放在青房的竹筛、水筛、晒青布上，使鲜叶适度失水，呈萎软状态。

6.1.2.1.3 晒青应避免强阳光曝晒，视萎凋程度，历时 20min~40min，每平方米摊叶 0.5kg~1kg，将鲜叶均匀薄摊在竹席、水筛、晒青布，及时轻手翻动 2~3 次。

6.1.2.2 适度要求

萎凋应达到以下要求：

- a) 减重率为 6%~10%，失水均匀；
- b) 叶色转为暗绿色，叶面光泽减弱，青气消失，顶二叶下垂，叶片柔软，稍有弹性。

6.1.3 做青

6.1.3.1 操作方法

6.1.3.1.1 做青遵循“看青做青、灵活掌握”的原则，采用摇青转数先少后多，凉青时间先短后长，叶片摊放先薄渐厚，发酵程度逐步加重的方法。

6.1.3.1.2 摇青次数 5~7 次，摇青机转数每分钟 10~20 转，摇凉结合，历时 10h~16h，

- a) 第一次摇青时间为 1min~2min，凉青 1.5h~2h；
- b) 第二次摇青时间为 4min~5min，凉青 2h~2.5h；
- c) 第三次摇青时间为 8min~12min，凉青 2h~3h；
- d) 第四至七次摇青时间长短应视前三次摇青及天气、茶青的变化情况而定；
- e) 一般摇青合计时间为 10min~16min，凉青合计时间为 5.5h~7.5h。

6.1.3.2 适度要求

做青应达到以下要求：

- a) 减重率为 20%~25%，失水均匀；
- b) 绿叶红镶边，叶色转为黄绿色，叶脉明亮，叶片呈龟背形，青气尽、透发花果香和品种香。

6.1.4 杀青

6.1.4.1 操作方法

青机温度 280℃~320℃，均匀投入筒内，杀青时间为 5min~8min。

6.1.4.2 适度要求

杀青应达到以下要求：

- a) 减重率为做青叶重量的 15%~20%；
- b) 叶色由黄绿色转暗黄色，叶片失去光泽，叶面皱缩，手握能成团，不易弹散，略有刺手感，不带青气。

6.1.5 揉捻

6.1.5.1 操作方法

将杀青叶及时散热，投叶适量，揉捻采取“轻-重-轻”原则，轻揉 1.5min~2min，然后松揉数转，使桶内茶叶充分反转，再加压揉 3min~4min，最后松揉 1min~2min，揉捻总时间为 5min~8min。

6.1.5.2 适度要求

揉捻成条，成条率 70%以上。

6.1.6 烘干

6.1.6.1 操作方法

烘干应按以下步骤进行：

- a) 初烘：烘干温度设定为 100℃~120℃，时间约为 20min~40min，摊叶厚度约 1cm，微有刺手感时下烘；
- b) 摊凉：初烘结束后，应及时摊凉，摊凉厚度为 3cm~5cm，时间 0.5h~1h；
- c) 烘干：烘干温度设定为 110℃~130℃，时间约为 1h~2h，烘至茶叶足干时下烘。
- d) 初烘遵循“高温薄摊快速，适当保持水分”的原则，烘干遵循“长时足干”的原则。

6.1.6.2 适度要求

茶叶水分含量掌握在 6%以下，色泽乌润，品种香显露。

6.2 精制技术要求

6.2.1 定级

应对毛茶进行感官审评，对照产品级别标准，确定加工级别。

6.2.2 归堆（拼配）

在定级的基础上，把原料分成级别堆。

6.2.3 付制

分别按级别堆进行付制。

6.2.4 拣剔

6.2.4.1 拣去茶梗、茶沫、黄片及非茶类夹杂物。

6.2.4.2 按级别进行，动作宜轻，以防外形条索断碎。

6.2.5 拼配

6.2.5.1 经品质鉴定的各号茶，应按级(批)、号放置，注明标志后，每号扦取 500 g~1000 g 小样待拼。

6.2.5.2 以本批加工的各筛号茶为主，结合其他批上升、下降后符合本批质量要求的各号茶进行拼配。

6.2.5.3 对按比例拼配的样品，对照标准样，对各项品质因子的高、低或匀称进行调整，达到符合标准要求后按比例拼堆；对于不能拼入本级的堆号茶待后处理。

6.2.6 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。

6.2.7 复烘

复烘温度为 100 °C~120 °C，烘至含水率≤6%。

6.2.8 摊凉

茶叶烘焙后应及时摊凉，掌握适宜摊凉厚度，摊凉至 45 °C 以下装箱。

6.2.9 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。

7 质量管理

7.1 鲜叶原料和毛茶原料的验收和加工各关键控制点应有相应的记录，各记录应多于保质期半年。

7.2 应建立各等级产品的实物标准样，每五年更换一次。

7.3 应按产品标准的规定对出厂的产品逐批进行检验。产品出厂应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

8 产品的标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

原料、产品

标志标签应符合《食品标识管理规定（修订版）》和 GB 7718 的规定。产品运输包装上的储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

产品包装应符合GH/T 1070、GB 23350的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干净，无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒，不与其他物品混装、混运。

8.4 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。
