

团 体 标 准

T/LZBX XXXX—2023

侬茶初制加工技术规程

Technical regulations for preliminary processing of Dong Tea

（征求意见稿）

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

柳州市标准技术协会 发 布

前 言

本文件参照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文件可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由柳州城市职业学院提出。

本文件由柳州市标准技术协会归口。

本文件由柳州市农业技术推广中心宣贯。

本文件起草单位：柳州城市职业学院、柳州市农业技术推广中心、三江侗族自治县茶业协会、三江侗族自治县布央茶业有限责任公司。

本文件主要起草人：康日晖、葛智文、吴正光、丁深根、谭洪波、廖寅平、吴顺科、张国富、农运耀、邓璞。

侬茶初制加工技术规程

1 范围

本文件规定了侬茶初制加工技术规程的术语和定义、加工场所、加工设备、加工人员、原料要求、初制加工要求、毛茶品质分级。

本文件适用于广西壮族自治区柳州市所辖区域内侬茶的初制加工。

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 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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 5749	生活饮用水卫生标准	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

侬茶 Dong Tea

以广西壮族自治区三江侬族自治县所辖区域内的茶树鲜叶和嫩梢为原料，不添加任何食品添加剂，经摊放、杀青、初揉、渥堆、复揉、干燥的初制加工工艺制成的毛茶。

注：侬茶属于黑茶类。

3.2

初制加工 first manufacturing

按毛茶规格要求，对鲜叶做各种技术处理工作（如改变外形、内质等）的总称。

[来源：GH/T 1077—2011，3.1，修改]

4 加工场所

4.1 加工厂的选址、布局、厂房设计应当符合 GB 14881 的规定。

4.2 侬茶初制加工厂应有能满足加工要求的收鲜摊晾车间。摊晾设施材料应当符合卫生要求，表面应光洁易清洁。

4.3 使用柴火、煤炭为燃料的炉灶，热风炉应设在加工车间墙外。车间内加工设备不得泄漏烟气，有单独存放燃料的场所。

4.4 车间应安装除尘设施。

5 加工设备

- 5.1 侗茶初制加工主要的生产设备有：摊青设备、杀青机、揉捻机、渥堆槽、烘干机等。
- 5.2 设备设置应符合工艺要求，布局合理、前后工序衔接紧凑。
- 5.3 提倡使用不锈钢、食品级塑料制品的器具和工具。加工设施、器具和工具应清洗干净后使用，并定期清洗消毒。
- 5.4 定期进行设备检修，各部件连接处润滑油不得外溢。

6 加工人员

- 6.1 上岗前必须经过技能培训，掌握加工技术和操作技能。
- 6.2 上岗前每年度必须进行健康检查，取得健康证方能上岗。
- 6.3 应保持个人卫生，进入加工场地应洗手、更衣、换鞋或穿鞋套，不得化妆、染指、喷洒香水，不得吸烟和随地吐痰。不得在加工车间用餐和进食食品。

7 原料要求

7.1 鲜叶

- 7.1.1 采摘自符合以下要求的茶园，具体如下所示：
 - 产地环境质量符合NY/T 391；
 - 种植过程中农药使用符合NY/T 393；
 - 种植过程中肥料使用符合NY/T 394；
 - 病虫草害采用物理和生物防治。
- 7.1.2 鲜叶成熟度、新鲜度应符合加工要求，应无病虫害、无冻伤或机械损伤、无腐烂、无异味，且真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。
- 7.1.3 鲜叶采用人工或机械采收，鲜叶的嫩度应符合表1的规定。

表1 鲜叶分级

级别	芽叶组成	长度
特级	一芽二叶初展和一芽二叶或同等嫩度对夹叶，其中一芽二叶初展占60%以上，芽叶完整，长短一致	不超过12 cm
一级	一芽二叶和一芽三叶或同等嫩度对夹叶，其中一芽二叶占50%以上，芽叶完整，长短一致	不超过12 cm
二级	一芽三叶和一芽四叶或同等嫩度对夹叶，其中一芽三叶初展占50%以上，芽叶完整，长短基本一致	不超过12 cm

7.2 生产加工用水

应符合GB 5749的规定。

8 初制加工要求

8.1 工艺流程

鲜叶 → 摊放 → 杀青（先热风杀青，后蒸汽杀青） → 初揉 → 渥堆 → 复揉 → 干燥 → 侗茶毛茶

8.2 鲜叶

按标准采收一芽二叶至一芽三、四叶及同等嫩度的对夹叶。鲜叶原料要保持新鲜，分级摊晾，当天加工完毕。

8.3 摊放

将鲜叶摊放在洁净室内的萎凋槽或竹制摊青盘上，摊放厚度应根据鲜叶老嫩程度确定，一般萎凋槽内摊放厚度在30 cm左右，竹制摊青盘内摊放厚度在1 cm左右时间（2~4）h。加工二级以下的毛茶或立夏以后加工毛茶时，鲜叶可不经摊放即行蒸汽杀青。

8.4 杀青

8.4.1 除雨水叶、露水叶和幼嫩芽叶外，杀青前应根据鲜叶含水量进行“洒水灌浆”，洒水量掌握“嫩叶少洒，老叶多洒；春茶少洒，夏秋茶多洒”的原则，一般按照每100 kg鲜叶洒水（5~10）kg，即不超过10:1的比例，灌浆时要边翻动鲜叶边洒水，便于杀青时杀匀、杀透。

8.4.2 热风杀青：采取先热风杀青后蒸汽杀青相结合的方式杀青。当滚筒内壁温度达到280℃时开始投料，依据鲜叶的老嫩、含水量多少，调节投叶量，以保证杀青适度。

8.4.3 蒸汽杀青：杀青叶从滚筒出来后接着采用蒸汽杀青机蒸青，传送带投叶厚度（1~2）cm，蒸汽温度220℃左右，杀青时间（40~60）s，以叶色黄绿，手感柔软，手折梗不断为适度。

8.4.4 脱水：利用传送装置通风脱去蒸青叶表面水分。

8.5 初揉

8.5.1 杀青叶不经摊凉即装入揉捻机揉桶中趁热揉捻。

8.5.2 投叶量：根据叶子老嫩决定，一般平揉盖，老叶可适当增加。

8.5.3 揉捻掌握“轻压、短时、慢速”的原则，按“轻—重—轻”的原则加压。

8.5.4 初揉时间：（15~20）min，叶质较老的原料，初揉的时间短。

8.5.5 初揉程度：嫩叶成条，老叶大部分成皱褶状，小部分成“泥鳅条”状即可。

8.6 渥堆

8.6.1 将初揉的湿坯不解块（特、一级除外），立即堆放在固定的洁净渥堆区，适当筑紧，湿坯高度（60~100）cm，上面加盖湿布，以保温保湿，一般要求湿坯含水量在65%左右。

8.6.2 渥堆环境：无阳光直射，室温25℃以上，空气湿度85%左右，空气流畅。

8.6.3 渥堆温度：堆温（30~40）℃，不超过45℃为宜。堆温超过45℃时，应及时翻堆。在渥堆中，视堆温变化，一般应翻动1~2次。

8.6.4 渥堆时间：春季（16~24）h，夏秋季（8~16）h。

8.6.5 渥堆程度：茶堆表面出现水珠，叶色由暗绿变为黄褐，略带有酒糟气味，手伸入茶堆发热，茶团粘性变小，一打即散，即为渥堆适度。如闻到馊酸、馊闷味，手摸渥堆叶有泥滑感，叶色乌暗，则表

明渥堆过度了。如叶色花杂或呈黄绿色，有粗青气味，手握湿坯粘性大，则表明渥堆还不足，须继续渥堆至适度。

8.7 复揉

- 8.7.1 渥堆适度的茶坯经解块后进行复揉。
- 8.7.2 开堆复揉，先揉堆内茶坯，外层茶坯继续渥堆，以弥补表层茶坯渥堆不足。
- 8.7.3 压力和时间：比初揉稍轻，时间少短，一般 10 min 左右，以成“泥鳅条”或折叠状为度。
- 8.7.4 复揉后的茶坯不宜堆放过久，如不能及时干燥，应注意及时多次翻动茶坯，透气散热，以免沤坏。
- 8.7.5 嫩度好、初揉后条形好的原料可以不复揉。

8.8 干燥

8.8.1 晒干

室外水泥地面洁净，铺上蔑制晒席，铺叶均匀。以分层叠加湿坯，一次性晒干为最好，水分9%左右。

8.8.2 机械烘干

分二次烘干，初烘温度120℃左右，快速；复烘温度90℃，速度稍慢，烘到茶梗易折断，茶叶有刺手感，水分9%左右。

9 毛茶品质分级

毛茶根据原料级别分为特级、一级、二级共三个等级，感官品质应符合表2的规定。

表2 侗茶毛茶感官品质

级别	外 形				内 质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结、有锋苗	匀整	黑褐、光润	净，有嫩茎	高长	醇厚回甘	橙黄明亮	黄绿，柔软
一级	粗壮肥实	较匀整	黑褐、尚润	净，带嫩茎	纯正	纯厚	橙黄较亮	黄绿，较柔软
二级	呈泥鳅条、尚紧结	尚匀整	黄褐、尚润	净，带皱折叶、黄叶	尚纯正	尚醇和	黄尚亮	尚匀

参 考 文 献

- [1] GH/T 1077—2011 茶叶加工技术规程
-