

T/GDNB

广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB XXXX—2023

揭东炒茶加工技术规程

Code of practice for roasted tea processing of Jiedong

（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：

本文件主要起草人：

揭东炒茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了揭东炒茶加工的术语和定义、基本要求、加工工艺流程、初加工技术、精加工技术、包装、标志、运输和贮存。

本文件适用于揭阳市揭东区炒茶的机械加工。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
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
GB/T 32744 茶叶加工良好规范
GB/T 40633 茶叶加工术语
GH/T 1070 茶叶包装通则
GH/T 1071 茶叶贮存通则
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

GB/T 40633、GH/T 1124 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

揭东炒茶 Jiedong roasted tea

在揭阳市揭东区辖域内种植的茶树鲜叶经杀青、揉捻、采用炒或滚的干燥方式制成的产品。

4 基本要求

4.1 加工场所

应符合GB/T 32744的规定。

4.2 加工条件

厂房、设施、加工设备与工具、人员等应符合GB 14881和GB/T 32744的规定。

4.3 鲜叶要求

4.3.1 鲜叶原料来源于揭阳市揭东区辖域内茶树的嫩梢。

4.3.2 应芽叶新鲜、不带红梗、红叶、鱼叶、老叶和其他杂质物，无劣变、无异味、无老叶及非茶夹杂物。不着色。无任何添加剂。

5 加工工艺流程

5.1 初加工工艺流程

鲜叶→摊青→杀青→揉捻→摊凉→二青→摊凉→三青→摊凉→毛茶。

5.2 精加工工艺流程

毛茶→复火→摊凉→筛分→拣剔→复炒→补火→摊凉→成品。

6 初加工技术

6.1 摊青

6.1.1 方法：将采摘的鲜叶摊放在干净、干燥、阴凉、通风的地面上，厚度以1 cm~2 cm为宜，避免阳光直射。若是晴天，宜采取遮阳措施。

6.1.2 注意事项：鲜叶不宜闷。根据情况翻叶和鼓风。鲜叶失去表面水分，叶微垂为适度，春季5 min~10 min，秋季约5 min。

6.2 杀青

采用滚筒干燥机炒制，当机箱内温度达到100℃~105℃时上样，烘干时间约15 min，以茶叶梗热、叶带有黏性，叶四周略卷、紧握成团，松手可散开为宜。

6.3 揉捻

初烘后的茶叶下机后可直接进揉捻机进行揉捻5 min~10 min。根据进茶量设置转速和压力，以稍微紧为宜，揉捻加压分为轻、重、轻过程，以茶枝刚要溢出为适度。当茶叶90%条索收紧后停止揉捻。

6.4 摊凉

从揉捻机出来的茶叶应立即摊凉，厚度以<3 cm为宜，不宜闷茶，期间可稍微翻动1次~2次。

6.5 二青、摊凉

将摊凉后3锅~5锅茶叶作为一锅，进行第一道干燥，机箱内温度达到100℃~120℃时上样，烘10 min~20 min，当机箱内有脆响时，降温到60℃，继续烘1 h，当最粗的茶叶梗断脆响时停止烘，下机后摊凉。

6.6 三青、摊凉

当烘干机箱内温度达到约70℃上样，以80℃~90℃的温度烘约5 h，后以高10℃的温度继续烘5 h后下机，摊凉，成毛茶。

7 精加工技术

7.1 复火、摊凉

当烘干机箱内温度达到约90℃上样，烘约24 h。下机摊凉。

7.2 筛分、拣剔

通过拣梗机、搓茶机、风车等进行抖筛、撩筛、风选等工序分别剔除大叶、老梗、粗叶等。

7.3 复炒

以100℃继续烘10 h~12h，再以110℃烘约12 h。

7.4 补火、摊凉

以110℃~120℃烘12 h后，下机摊凉。

8 包装、标识、运输和贮存

8.1 包装

茶叶摊凉后应及时装袋，做好标注。产品内包装材料应按照GH/T 1070、GB 9683的规定及食品安全要求，且干燥、清洁、无异味、不影响茶叶品质，包装应严密、无泄漏。

8.2 标识

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。标签应符合GB 7718及国家质量监督检验检疫总局令[2009]年第123号规定。

8.3 运输

应符合GH/T 1077的规定。使用符合卫生要求的运输工具和容器运送，运输过程中应避免日晒、雨淋、重压；不应与有毒有害物质或水分较高的物质混装或混运。装卸时轻装轻卸，防撞击、防重压。

8.4 贮存

应符合GB/T 30375和GH/T 1071的规定。
