

T/WZCR

团 体 标 准

T/WZCR 001—2023

金花六堡茶加工技术规程

Technical specification for Jinhua Liupao tea processing

（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

梧州茶人协会 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。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件所发布的机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西梧州茂圣茶业有限公司提出。

本文件由梧州茶人协会归口并宣贯。

本文件起草单位：广西梧州茂圣茶业有限公司、广西农垦茂圣茶业有限公司、中华人民共和国梧州海关、广西黑茶(六堡茶)产品监督检验中心、广西壮族自治区茶叶科学研究所、梧州市茶产业发展服务中心、梧州市六堡茶研究院、梧州市食品药品检验所、梧州市产品质量检验所、梧州学院、广西壮族自治区梧州茶厂、梧州市天誉茶业有限公司、苍梧六堡茶业有限公司、广西苍梧县银泰六堡茶业有限责任公司、广西芋河茶业发展有限公司。

本文件主要起草人：蒋文峰、蒋旭雄、蒋健轩、蒋文欣、梁庄、黄佑红、吴平、杨柳、庞月兰、龙志荣、陈耀进、黄衡、吴婕、李亚、梁剑锋、陈海锐、骆刚、黄利华、车衍锋、李家鸣、张兴勇、卢本沛、温志杰、梁斯雅、袁旭泽、赖秀梅、郭春雨、黎敏、吴潜华、胡启明、周如鹄、卿燕、梁炳雄。

本文件为首次发布。

金花六堡茶加工技术规程

1 范围

本文件界定了金花六堡茶的定义，规定了加工要求、质量管理、产品标识、包装、运输、贮存等技术要求。

本文件适用于金花六堡茶的初制和精制加工。

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。

DB 45/T 479 六堡茶加工技术规程

DB45/T 1291 六堡茶加工与感官审评术语

3 术语和定义

DB45/T 1291界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 金花六堡茶

选用苍梧县群体种、广西大中叶种及其分离、选育的品种、品系茶树（*Camellia sinensis* (L.) O.Kuntze）的鲜叶为原料，按特定的工艺进行加工，具有金花茂盛特点的六堡茶。

3.2 金花六堡茶散茶

未经压制成型，保持了茶叶条索的自然形状，而且条索互不粘结的金花六堡茶。

3.3 金花六堡茶紧压茶

经汽蒸和压制后成型的各种形状的金花六堡茶，包括竹箩装紧压茶，砖茶、饼茶、沱茶、圆柱茶等。

3.4 发花

金花菌在六堡茶内生长并发育成金黄色孢子的过程。

4 加工要求

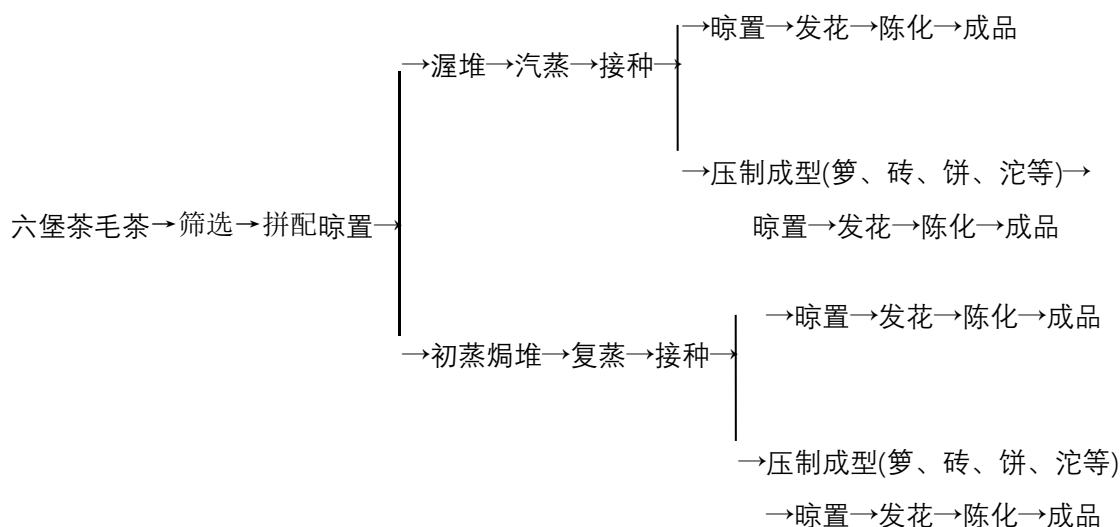
4.1 加工技术

4.1.1 工艺流程

4.1.1.1 初制加工基本工艺流程

按DB 45/T 479规定进行。

4.1.1.2 精制加工基本工艺流程



4.2 工艺要求

4.2.1 金花菌种的制备

4.2.1.1 金花菌种的选择

选取质量等级为特级至一级、水份含量在8%~12%、金花茂盛的六堡茶产品作为金花菌种。

4.2.1.2 金花菌种的保存

将选好的金花菌种茶叶装入经过灭菌的玻璃容器中,容器口用经过灭菌的食品用牛皮纸或白绵纸加封,并标注保存日期、净重,将其置于温度26~28℃、湿度60%-65%的人工气候箱内保存。

4.2.1.3 金花菌种的更换

金花菌种保存时间不超过三年，应每三年更换一次。

4.2.2 初制加工

按 DB 45/T 479 规定进行。

4.2.3 精制加工

4.2.3.1 筛选

按 DB 45/T 479 规定进行。

4.2.3.2 拼配

按 DB 45/T 479 规定进行。

4.2.3.3 渥堆

按DB 45/T 479规定进行。

4.2.3.4 初蒸焗堆

按DB45/T 479规定进行

4.2.3.5 渥堆/接种

临用前, 先将金花菌种茶叶打散。在渥堆过程中, 待渥堆温度升至55℃时, 将金花菌种茶叶以十万分之五的比例(重量比)倒入到茶叶中, 然后翻堆或转动罐(箱)体, 使金花菌种茶叶均匀分布在茶叶中。

4.2.3.6 汽蒸(复蒸)

按DB45/T 479规定进行。

4.2.3.7 晾置

按DB45/T 479规定进行。

4.2.3.8 发花

待茶叶温度降至室温，茶叶含水量降至 18% 以下，将茶叶移至清洁、阴凉、通风、无异杂味的，温度 18℃~28℃，湿度 60%~90%的陈化仓库开始发花；第一天至第五天不间断开启抽风机，待到茶叶出现白色金花菌丝体后关停抽风机；第六至第十五天待到金花菌丝体逐渐形成金黄色金花孢子后，不间断开启抽风机；第十六天至第四十五天，待金花孢子成熟时结束发花。

4.2.3.9 陈化

按DB45/T 479规定进行。

5 质量管理

按DB45/T 479规定进行。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

按DB45/T 479规定进行。
