

ICS 67.140.10

CCS X 55

CGAPA

# 团 体 标 准

T/CGAPA xx-2023

## 灵山绿茶加工技术规程

Lingshan green tea—Technological regulation for processing  
(征求意见稿)

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

中国优质农产品开发服务协会 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。

本文件由钦州市检验检测中心提出。

本文件由中国优质农产品开发服务协会归口。

本文件起草单位：钦州市检验检测中心、钦州市市场监督管理局、

本文件主要起草人：何秋云、何敏

# 灵山绿茶加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了灵山绿茶的术语和定义、加工的鲜叶要求、加工条件、加工工艺、质量管理、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于广西壮族自治区钦州市灵山县行政区域内生产的灵山绿茶加工。

## 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  
GB/T 31748 茶鲜叶处理要求  
GB/T 32744 茶叶加工良好规范  
GB/T 17924 地理标志产品 标准通用要求  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
GH/T 1070 茶叶包装通则  
GH/T 1077 茶叶加工技术规程  
NY 5020 无公害食品 茶叶产地环境条件  
SB/T 10034 茶叶加工技术术语

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 灵山绿茶 Lingshan green tea

在广西壮族自治区灵山县所辖行政区域内以中小叶茶树品种的幼嫩芽叶为原料，经摊青、杀青、摊凉、揉条、烘二青、提香等工序加工而成，符合本文件要求的绿茶。

## 4 鲜叶要求

### 4.1 基本要求

鲜叶的基本要求应符合GB/T 31748的规定。

### 4.2 品种要求

以广西壮族自治区灵山县所辖行政区内种植的本地群体、及其他适制灵山绿茶的中小叶茶树良种的幼嫩芽叶。

### 4.3 鲜叶采摘

4.3.1 按标准分期分批采摘，先达标先采，后达标后采，不采雨（露）水叶、病虫叶。

4.3.2 手工采摘时，用提采，严禁采用掐采、抓采，保持芽叶完整、新鲜、一致，严禁携带鳞片、茶梗、茶果、老叶及非茶植物性杂质。机械采摘时，应防止机械损伤，并要根据等级要求进行采摘和分级

### 4.4 鲜叶管理

4.4.1 采摘的鲜叶应使用清洁、透气良好的竹制品或可直接接触食品的盛器盛装，不得紧压，防止损伤、发热、劣变。

4.4.2 鲜叶运送要及时，运输工具应清洁、卫生，避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味的物品混装，轻放、轻压、轻翻，避免鲜叶损伤及劣变。

4.4.3 鲜叶进厂后，要及时按照标准要求分级验收、摊放，保持鲜叶的新鲜度，防止鲜叶劣变。

### 4.5 鲜叶分级标准

鲜叶分级标准应符合表1中各等级指标的要求。

表1 鲜叶分级指标

| 等级 | 指标                              |
|----|---------------------------------|
| 特级 | 单芽占80%以上，柔嫩肥壮匀齐                 |
| 一级 | 单芽60%以上，一芽一叶初展占40%以下，较匀齐        |
| 二级 | 单芽及一芽一叶初展占70%以上，较匀齐             |
| 三级 | 一芽一叶为主，少量一芽一叶初展，芽叶长度不超过4 cm，较匀齐 |

## 5 加工基本条件

### 5.1 场所要求

加工场所应符合GB/T 32744的规定。

### 5.2 过程要求

加工过程应符合GB 14881和GH/T 1077的规定。

## 6 加工工艺

### 6.1 工艺流程

6.1.1 条形茶工艺流程：摊青→杀青→摊凉→揉捻→二青→整形→干燥→提香→成品。

6.1.2 扁形茶工艺流程：摊青→杀青→摊凉→做形→干燥→提香→成品。

6.1.3 针形茶工艺流程：摊青→杀青→摊凉→揉捻→搓条→干燥→提香→成品。

### 6.2 加工技术

#### 6.2.1 摊青

鲜叶验收进厂后，及时按鲜叶品种、等级分别均匀摊放在专用的设施内。摊放室内应无阳光直射，通风，室内温度不宜超过28℃。注意摊放厚薄，鲜嫩、芽叶肥壮的鲜叶要尽量薄摊。摊放厚度、摊放时间及摊放程度根据鲜叶分级标准确定，具体指标参考表2规定。

表2 鲜叶摊放指标

| 鲜叶等级 | 摊放厚度          | 摊放时间  | 摊放程度           |
|------|---------------|-------|----------------|
| 特级   | 0.5 cm左右      | 6 h以内 | 含水率65 %左右      |
| 一级   | 0.5 cm~1.0 cm | 4 h以内 | 含水率65 %~70 %左右 |
| 二级   | 1.0 cm~2.0 cm | 4 h以内 | 含水率70 %左右      |
| 三级   | 2.0 cm~3.0 cm | 4 h以内 | 含水率70 %左右      |

## 6.2.2 杀青

### 6.2.2.1 杀青原则

按照鲜叶新鲜程度和鲜叶等级分别加工，力求杀匀杀透；高温杀青，先高后低；抖闷结合，多抖少闷；嫩叶老杀，老叶嫩杀。

### 6.2.2.2 杀青温度

滚筒杀青机筒内进叶口1 m处空气温度控制在180℃~220℃；热风滚筒杀青机的热风温度控制在300℃~350℃；手工杀青，锅底温度控制在220℃~280℃。

### 6.2.2.3 杀青程度

以芽叶变软略有粘性，杀青叶失去光泽，由鲜绿变为暗绿，叶质柔软无焦边，折梗不断，青草气散尽，香气显露，含水率55%~65%为适度。

## 6.2.3 摊凉

杀青后及时将杀青叶摊凉，采用风扇通风散热，摊凉厚度一般不超过2 cm。以叶温冷却至室温，手握芽叶柔软为适度，时间以20 min~40 min为宜。

## 6.2.4 揉捻

根据鲜叶级别由高到低分别选用35型、40型、45型、50型和55型揉捻机，也可采用手工揉捻。揉捻时间一般控制在20 min~45 min。加压压力采取“轻—重—轻”的原则，以达到条索紧细、茶条完整不碎为适度，成条率需达到80%以上为宜。

## 6.2.5 二青

一般采用链板式烘干机、滚筒杀青机、110型瓶式炒干机进行二青作业。二青作业温度：链板式烘干机进风口温度120℃~150℃，摊叶厚度0.8 cm~1.5 cm；滚筒杀青机进叶口1 m处空气温度80℃~120℃；110型瓶式炒干机筒内温度160℃~180℃，投叶量2.5 kg~3.5 kg。在制叶达到芽叶松散，手握有刺感，茶条色泽变暗脆，含水量降至45%~50%即可。二青叶下机后应及时摊凉至室温。

## 6.2.6 做形

一般采用振动理条机作业。槽体温度达到140℃~150℃时投叶，每槽均匀投放100 g左右揉捻叶，振动速度需使在制叶翻转为适度。待在制叶条形变直，芽尖稍有刺手感时，放入加压棒压制30 s~60 s，同时应停止加热。做形要求在制叶扁平挺直、茶毫显露为适度，做形后应及时静置冷却回潮。

## 6.2.7 搓条

一般采用手工在烘干平台上进行，平台进风口温度需达到160℃~220℃，要求条索紧细，有峰苗，显毫，圆直似针。

#### 6.2.8 整形

一般采用往复式振动理条机、烘干平台等设备作业。槽体温度达到140℃~150℃时投叶，每槽均匀投放150g左右揉捻叶，振动速度需使在制叶翻转为适度。平台进风口达到160℃~220℃，要求条索紧结、稍弯曲为适度。整形后及时冷却回潮。

#### 6.2.9 干燥

干燥可采用炒干或烘干设备作业，应符合以下要求：

a) 采用专用炒干机炒干，温度在85℃左右投叶，炒至外形条索紧直，色泽翠绿。以芽叶外表干燥，芽叶可折断为适度，含水率8%~12%。

b) 采用专用烘干机，温度在85℃左右，以芽叶外表干燥，芽叶可折断为适度，含水率8%~12%。

#### 6.2.10 提香

提香操作如下：

a) 应采用专用提香机，温度在80℃左右，时间50min~60min，出叶前可升温至110℃，时间不宜超过5min。以成品茶手捏芽叶即成粉末为适度，含水率在6%以下。

b) 提香后应及时摊凉散热，摊凉后可用风选机风选，去除碎末，剔除杂质，分级归堆后及时包装入库。

### 7 质量管理

7.1 加工过程的卫生管理、质量安全应符合 GB 14881 的要求，加工过程不能添加任何非茶类物质。

7.2 鲜叶、毛茶、在制品应按批次经检验符合要求后方可进入下一生产工序，并做好检验记录。

7.3 建立质量安全可追溯管理体系，加工过程各关键控制点应具有操作要求和检验方法，并记录执行情况。

7.4 应通过自行检验或委托具备相应资质的食品检验机构对原料和产品进行检验，建立相应检验制度。

7.5 企业应对每个批次的产品进行出厂检验，出厂检验项目为感官要求、粉末、水分和净含量允差。自行检验时，应具备与所检验项目适应的检验室和检验能力，由具有相应资质的检验人员按规定的检验方法进行检验。

7.6 产品污染物限量应符合 GB 2762，产品农药最大残留限量应符合 GB 2763 的要求。

7.7 建立原料采购、加工、贮存等档案记录，原始记录应保存3年以上。

### 8 标志、标签、包装、运输、贮存

#### 8.1 标志、标签

产品标签应符合GB/T 7718和GB/T 17924的规定。

#### 8.2 包装

产品包装应符合GB 23350和GH/T 1070的规定。

#### 8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输过程中应采取防雨、防潮、防暴晒措施。严禁与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

#### 8.4 贮存

##### 8.4.1 贮存方式

贮存方式应符合GB/T 30375的规定。

##### 8.4.2 保质期

在符合本文件规定的贮运条件下，产品自生产日期起，密封包装下保质期应为18个月。

---