|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png TEAGX |   X 55 |

团体标准

T/TEAGX XXXX—XXXX

桂青种六堡茶加工技术规程

Technical code of practice for processing Guiqing Liupao Tea

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西茶业协会  发布

1. 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。

本文件由广西壮族自治区茶叶科学研究所提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西壮族自治区茶叶科学研究所、广西绿异茶树良种研究院、梧州中茶茶业有限公司、广西梧州芙叶茶叶股份有限公司、广西八桂凌云茶业有限公司、广西隆盛源茶业有限公司、三江侗族自治县仙池茶业有限公司、灵山县石瓯山茶场、昭平县象棋山茶叶有限公司、广西金秀瑶族自治县大瑶山天然植物开发有限公司。

本文件主要起草人：刘助生、陈佳、郑子仪、邓慧群、李婷、张均伟、卓海林、肖静、冯文珍、张国富、覃秀菊、卢创俭、刘宗文、罗海、黄刚。

桂青种六堡茶加工技术规程

* 1. 范围

本文件界定了桂青种六堡茶的术语和定义，确立了桂青种六堡茶加工的程序，规定了加工过程卫生、设备及工具、原料、加工用水、包装与贮存的要求，以及初制加工工艺、精制加工工艺各阶段的操作指示。

本文件适用于桂青种六堡茶的加工。

* 1. 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 5749 生活饮用水卫生标准

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 40633 茶叶加工术语

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程

DB45/T 2071 六堡茶初制场地环境条件

DB45/T 2073 六堡茶仓储基本要求

* 1. 术语和定义

GB/T 40633界定的术语和定义适用于本文件。

桂青种 Guiqing seed

广西壮族自治区行政区域内的茶树群体品种的统称。

* 1. 加工过程卫生要求

初制场地环境应符合DB45/T 2071的相关规定，应符合GB 14881的相关规定。

* 1. 设备及工具要求

桂青种六堡茶初制加工设备包括但不限于：萎凋机、空调机、除湿机、杀青机、揉捻机、解块机、烘干机。精制加工设备包括但不限于：翻拌机、筛分机、风选机、色选机、蒸制机、压制机、包装机等。

加工设备应符合NY/T 5019的规定，与食品接触的设备与工具应符合GB 14881及国家相关规定的要求。

* 1. 原料要求

芽叶应新鲜、完整，无红变叶、腐败变质叶及杂物等。

原料依据鲜叶嫩度分四级，具体要求如下：

1. 特级茶原料中，一芽一叶的比例应不低于90％，芽叶匀整；
2. 一级茶原料中，一芽二、三叶及同等嫩度的对夹叶的比例应不低于85％，芽叶匀整；
3. 二级茶原料中，一芽三、四叶及同等嫩度的对夹叶的比例应不低于85％；
4. 三级茶原料中，一芽四叶、同等嫩度的对夹叶的比例应不低于80％。
   1. 加工用水

应符合GB 5749的规定。

* 1. 加工工艺
     1. 工艺流程
        1. 初制加工工艺

见图1。

摊凉

毛火

堆闷

揉捻

杀青

摊青

1. 桂青种六堡茶初制加工工艺流程图
   * + 1. 精制加工工艺

见图2。

毛茶筛选与拼配

陈化

压制

汽蒸

摊放

渥堆

1. 桂青种六堡茶精制加工工艺流程图
   * 1. 工艺要求
        1. 初制加工
           1. 摊青

摊青环境

应清洁、通风、阴凉，相对湿度宜为65％～70％，温度宜为25℃～32℃，摊叶厚度5cm～10cm，采用萎凋槽摊青萎凋并同时开启鼓风机，先高档后转中档。

摊青程度

以高档风吹2h～3h后翻动1次，转入中档风吹1h～1.5h，叶片由鲜绿转为暗绿，表面光泽消失，青草气减退，叶形稍萎缩，叶质及嫩茎微软，萎凋叶含水量降至70％～75％为宜，萎凋时间宜4.3h～4.5h。

* + - * 1. 杀青

将鲜叶进行杀青，杀青应均匀，锅温控制在260℃～280℃。杀青以叶质柔软、叶色转为暗绿色、青草气味基本消失、茶梗折而不断为宜。

* + - * 1. 揉捻

投叶量

投叶量以装满揉捻为宜，不宜按压。

揉捻时间与压力调节

揉捻时间宜控制在45min～70min，嫩叶宜轻揉，老叶宜重揉，揉捻后及时解块。特级～一级原料按空压3min～5min、轻压5min～10min、中压15min～20min、轻压5～10min、松压5min进行；二级～四级原料按空压3min～5min、轻压5min～10min、中压10min～15min、重压10min～15min、松压5min。

* + - * 1. 堆闷

根据鲜叶老嫩，季节气温调节，春季堆闷时间宜在20h～24h，夏季宜在15h～20h，中途隔7h～10h翻动一次，有70％～80％芽叶黄变即可结束。

* + - * 1. 毛火

堆闷结束时应迅速翻拌并打毛火，温度110℃～120℃，摊叶厚度1cm～2cm，烘至含水量10％～13％为宜，以茶叶条索稍紧结、略感刺手为适度。

* + - * 1. 摊凉

应将茶叶均匀摊开，叶温降至室温后后包装陈放。

* + - 1. 精加工
         1. 毛茶筛选与拼配

将毛茶通过筛分、风选、拣剔，除去梗、片及非茶类物质，进行分级、感官评审及拼配。

* + - * 1. 渥堆

测试毛茶含水量，根据茶叶的含水情况加入冷水进行翻拌，茶叶含水量宜控制在20％～25％。堆高80cm～100cm，相对湿度80％～90％，堆温宜为50℃～55℃。渥堆40d～70d，春季40d～50d、夏季30d～40d、冬季60d～70d，每2d～3d翻堆1次，待叶色变褐，发出醇香即可。

* + - * 1. 摊放

开堆摊晾至茶叶水分降到15％以下。

* + - * 1. 汽蒸

汽蒸器具应保持清洁，蒸前应测量每批预制茶（渥堆适度茶）含水量并计算确定称茶量。将茶叶经蒸汽蒸软2min～3min，形成散茶。

* + - * 1. 压制

趁热将散茶压成篓、砖、饼、沱等形状。

* + - * 1. 陈化

将茶叶置于清洁、阴凉、通风、无异杂味的环境内晾置，待茶叶温度降至室温，茶叶含水量降至18％以下，移至清洁、无异杂味、相对湿度在70％～75％、温度在25℃～28℃的环境中陈化。陈化时间不少于180d。陈化起始日期应从渥堆结束开始计算。

* 1. 包装与贮存

精制后的各级成品茶应及时包装入库，分级堆放。产品包装应符合GH/T 1070的要求。

毛茶、半成品茶、成品茶应分别存放，并按照GB/T 30375、DB45/T 2073的规定执行。

参考文献

[1] 国家市场监督管理总局.定量包装商品计量监督管理办法[Z].2023年6月1日.

