|  |  |
| --- | --- |
| 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

优质六堡茶毛茶加工技术规程

Technical code of practice for processing high-quality raw tea of 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、邓慧群、郑子仪、陈佳、覃秀菊、李韬、张均伟、卓海林、肖静、冯文珍、张国富、李婷、卢创俭、刘宗文、罗海、黄刚。

优质六堡茶毛茶加工技术规程

* 1. 范围

本文件界定了优质六堡茶毛茶的术语和定义，规定了优质六堡茶毛茶种植管理、加工技术、感官、贮存的要求，以及加工各阶段的操作指示。

本文件适用于优质六堡茶毛茶的生产。

* 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

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 5018 茶叶生产技术规程

NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程

DB45/T 203 绿色食品 茶叶生产技术规程

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

DB45/T 2436 六堡茶感官审评方法

* 1. 术语和定义

GB/T 40633界定的术语和定义适用于本文件。

优质六堡茶毛茶 high-quality raw tea of Liupao Tea

采用适制六堡茶的茶树品种，采摘一芽一叶至一芽三叶初展及同等嫩度对夹叶为原料，经萎凋、杀青、揉捻、堆闷、初烘、焗堆、干燥等工艺加工而成，产品质量符合本文件规定的六堡茶毛茶初制产品。

* 1. 种植管理要求
		1. 产地环境

产地环境质量应符合NY/T 391的要求。

* + 1. 土壤要求

弱酸性土壤，土壤pH值为5.0～6.5，土壤有机质含量≥2.0％，耕作土层厚度≥40cm。

* + 1. 品种选择

选用广西地方群体种、野生资源或引进的经国家或省级（认、鉴）定的大中叶种茶树品种等。

* + 1. 种植管理

按照NY/T 5018 的规定执行。

* + 1. 幼龄茶园管护

定型修剪，第一次定型修剪在茶苗达到30cm以上时，剪去高于30cm的顶端枝稍，第二、第三次定型修剪在前次修剪的高度上提高25cm。

套种，秋季套种油茶、肥田萝卜、光叶笤子等，春季套种花生、黄豆等，收获后的茎秆结合施肥埋入土中或覆盖于茶苗周边，提高土壤有机质含量。

施肥，每年施肥2次，春季5月～6月，秋季10月～11月，在茶苗树冠外围垂直地面处开沟施肥，每667m2茶园施有机肥料100kg～200kg+氮肥25kg。

* + 1. 成龄茶园管护

修剪，每年修剪2次。春季修剪，在春茶结束后进行深修，修剪深度15cm～20cm。秋季修剪，10月中下旬～11月上旬进行轻修剪，修剪深度3cm～5cm，平整树冠表面为宜。

施肥，每年施肥2次，春季修剪后，开沟施用速效有机肥料，并将修剪枝叶覆盖于茶行表面。秋季修剪后开沟施肥，以施用各类麸肥或经过充分腐熟和无害化处理的堆肥、禽蓄粪肥为主，并将修剪枝叶埋入土中。

* + 1. 采摘

鲜叶应人工采摘，不采雨水叶，芽叶新鲜、完整、匀齐，无闷伤叶及非茶杂物等，应按照不同等级嫩度要求分类采摘，鲜叶用清洁卫生、透气良好的竹制等硬质等硬度良好的篮、篓盛装并及时运送到加工厂。

* + 1. 病虫害防治

按照DB45/T 203的规定执行。

* 1. 加工技术要求
		1. 加工场地及卫生要求

加工场地环境应符合DB45/T 2071的相关规定，加工过程卫生应符合GB 14881的相关规定。

* + 1. 加工用水

应符合GB 5749的规定。

* + 1. 设备及工具要求

优质六堡茶毛茶加工设备包括但不限于：杀青机、揉捻机、烘干机。

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. 鲜叶分级

依据鲜叶嫩度分三级，具体要求如下：

1. 特级茶原料中，一芽一叶及以上的比例应不低于90％；
2. 一级茶原料中，一芽二叶及以上的比例应不低于90％；
3. 二级茶原料中，一芽三叶及以上的比例应不低于90％。
	1. 加工工艺
		1. 工艺流程

见图1。

干燥

焗堆

初烘

复揉

堆闷

揉捻

杀青

萎凋

鲜叶

1. 优质六堡茶毛茶加工工艺流程图
	* 1. 工艺要求
			1. 萎凋

鲜叶验收合格后，及时按照不同品种、不同等级分类摊放在木板、萎凋槽等专用摊青设备上。

鲜叶摊放厚度为4cm～6cm，特级、一级鲜叶摊放时间3h～4h，二级鲜叶摊放时间4h～5h。鲜叶叶色转为暗绿色、青草气味减退、散发出清香、花香或果香时结束萎凋，收青。

* + - 1. 杀青

将萎凋鲜叶进行杀青，杀青应均匀，锅温控制在240℃～280℃。杀青以叶质柔软、叶色转为暗绿色、青草气味基本消失、手握收紧略有粘性，茶梗折而不断为宜。

* + - 1. 揉捻

杀青后立即趁热揉捻，按照空揉、加压、松压程序进行揉捻，揉捻以茶条较紧结、茶汁显露粘手，细胞破碎率60％～65％为宜，然后下机进行堆闷。

* + - 1. 堆闷

将茶条解块后堆放在洁净的木板后箩筐内，堆高30cm～40cm，避免用力紧压，堆筑堆闷，用干净无异味的湿棉布或纱布覆盖表面，当堆温达到50℃时，及时进行翻堆散热，把堆面茶胚翻入中心，使之渥堆均匀，当堆温降到30℃时再收拢筑堆，渥堆时间10h～15h。渥堆茶条转变为深黄带褐色或古铜色，发出特有的熟茶香，即为渥堆适度。

* + - 1. 复揉

将茶条再次轻压轻柔，时间6min～10min，使茶条收紧，重新均衡茶条水分。

* + - 1. 初烘

初烘温度110℃，烘至含水量25％～30％。

* + - 1. 焗堆

将初烘后的茶条堆高50cm，渥堆时间25h～30h，发出柔醇茶香即可进行干燥。

* + - 1. 干燥

干燥温度90℃，将渥堆后的茶叶烘干至含水分量8％～12％即为成品。

* 1. 感官要求

感官评审方法参考DB45/T 2436的要求，感官要求应符合表1的规定。

1. 优质六堡茶毛茶感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 级别 | 外形 | 内质 |
| 条索 | 色泽 | 匀净度 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 紧细 | 黄绿、柔润 | 匀齐，干净 | 清香 | 浓醇滑爽 | 黄绿明亮 | 黄绿、柔嫩，芽叶完整、无红梗红叶 |
| 一级 | 紧结 | 黄绿、柔润 | 匀齐，干净 | 清香或淡花香、果香 | 浓醇 | 黄绿明亮 | 黄绿、嫩匀、芽叶完整、无红梗红叶 |
| 二级 | 紧结 | 黄绿 | 匀齐，干净、稍有梗 | 清香或淡花香、果香 | 浓厚 | 绿黄亮 | 黄绿、匀整、无红梗红叶 |

* 1. 贮存

毛茶成品应及时放置在阴凉干燥的专用仓库，分级堆放，并按照GB/T 30375、DB45/T 2073的规定执行。

