

T/GDNB

广东省茶叶学会团体标准

T/44GDTs XXXX—2024

冰鲜炒青绿茶加工技术规程

Technical specification for processing chilled roasted green tea

（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

广东省茶叶学会 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。

本文件由广东省茶叶学会提出并归口。

本文件起草单位：****

本文件主要起草人：

冰鲜炒青绿茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了冰鲜炒青绿茶加工的术语和定义、原料要求、加工条件、加工工艺、产品包装、贮存、质量控制、记录与文件管理。

本文件适用于梅州行政区域内的冰鲜炒青绿茶加工。

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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

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 食品企业通用卫生规范

GB/T 15091 食品工业基本术语

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 19630 有机产品生产、加工、标识与管理体系要求

GH/T 1070 茶叶包装通则

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

NY/T 288 绿色食品 茶叶

国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定 国家质量监督检验检疫总局 [2009]第123号令

3 术语和定义

SB/T 10034界定的术语和定义适用于本文件。

3.1 冰鲜炒青绿茶 chilled fried green tea

以中小叶茶树品种为原料，经摊青、杀青、揉捻、炒青等制作工艺流程后保存在低温环境中，能最大限度的保存其自然花香味及鲜爽度的茶叶。

3.2 杀青 de-enzyming

鲜叶在锅、金属滚筒、金属槽中边加热边翻炒的杀青。

3.3 真空包装 vacuum packaging

将包装容器内的空气全部抽出后密封。

4 原料要求

鲜叶原料应保持新鲜，原料均匀一致，避免受损伤和堆积过厚引起发热变质。鲜叶标准应符合表1的规定，鲜叶盛装、运输、验收、贮存应符合GB/T 31748的要求。

表1 鲜叶原料要求

鲜叶级别	鲜叶标准
特级	一芽一叶、一芽二叶初展为主，占90%以上
一级	一芽二叶为主占90%以上
二级	一芽二叶、一芽三叶为主，同等嫩度的对夹叶占85%以上
三级	一芽三叶、一芽四叶为主，同等嫩度的对夹叶占80%以上

5 加工条件

加工条件应符合GB 14881、GB/T 32744的规定。

6 冰鲜炒青绿茶加工工艺

应符合附录A的要求。

7 产品包装、贮存、运输

7.1 产品包装

应符合 GB 4806.8、GH/T 1070 的要求，产品包装标识应符合GB/T191的规定，标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.2 贮存

贮存条件应符合 GB/T 30375 的要求。应储存于低温环境中。半成品或成品按级别、生产日期的不同，分类储存。

7.3 运输

运输工具应清洁、干净、无异味、无污染，运输时应置于-20~5℃环境中，不得与其他物品混装，混运。

8 质量控制

- a) 质量控制应符合GB/T 32744、GB/T 15091的规定。
- b) 绿色食品还应符合NY/T 288的规定。
- c) 有机产品还应符合GB/T 19630的规定。

9 记录与文件管理

9.1 记录管理

应建立记录制度。对采购、加工、储存、运输、入库、出库和检验等各个环节进行活动记录，以证实所有的操作符合相应的要求，各种记录的格式宜规范，内容要齐全，实现数据可追溯性。

9.2 文件管理

应建立文件的管理制度，对企业的管制制度、证明文件、产品标准等文件进行有效管理。鼓励采用以县级为管理单元对记录实行统一的电子化管理。

附 录 A
(规范性)
冰鲜炒青绿茶加工工艺规范

B.1 工艺流程

采摘茶树鲜叶→摊青→杀青→炒青→揉捻→真空包装→速冷冻。

B.2 采摘茶树鲜叶

采摘中小叶茶树品种的芽叶为制茶原料。鲜叶保持新鲜度，即采即运回茶厂，茶青进厂后即摊凉。

B.3 摊青

把茶鲜叶摊放至萎凋槽上，摊叶厚度为5 cm~15 cm，时间2 h~3h，吹干表面水或日光萎凋至表面水消失。

B.4 滚筒杀青

掌握杀青锅温在260℃~280℃，利用高温迅速短时间提高茶叶温度70℃~80℃，终止酶性发酵，固定品质香气风格，时间控制在3min~5min，杀青后含水量约60%。

B.5 揉捻

将步骤B.4制备的杀青茶叶揉捻做条，全程30min~40min，“轻-中-重”揉捻两次，每次15min~20min。

B.6 炒青

将步骤B.5制备的炒青茶叶在温度250℃，炒青2次，每次15min~20min，第一次炒青后含水量约40%，第二次炒青后茶叶含水量约30%。

B.7 真空包装

将步骤B.6制备的揉捻茶叶解块筛分，用符合卫生标准要求的包装材料，真空包装后冷藏。

B.8 冷冻

将步骤B.7包装好的茶叶在-20℃~-5℃速冷冻。

《冰鲜炒青绿茶加工技术规程》

编制说明

一、任务来源和起草单位

《冰鲜炒青绿茶加工技术规程》团体标准由广东省茶叶学会提出并归口管理。本团体标准由广东省农业科学院茶叶研究所、XX 公司。

二、制定标准的背景和必要性

茶是世界上最古老、最受欢迎的无酒精类饮料。在过去的 10 年里，全球茶叶产量每年增长 3.5%，2020 年达到 626.9 万吨，这一增长主要是中国茶叶产量增加的结果。2021 年，中国干毛茶产量为 306.3 万吨，比上年增长 7.7 万吨，增长 2.6%。目前，传统茶叶的加工以热源为主进行或炒或烘的干燥方式。中国茶叶分绿茶、红茶、青茶、黑茶、黄茶、白茶六大类。然而，传统的加工工艺多带有“干燥”工序，广泛采用高温的加工方式，导致能源消耗大，高热还会造成茶多酚等茶叶营养成分的损失。因此，如何减少茶多酚等营养成分的损失并能维持茶叶特有的风味成为了学者关注的对象。冰鲜（冻）茶是近年来茶叶行业中发展出来的一个新花色，它的加工技术消除了最初烘焙、二次烘焙和其他过程的需要，同时最大限度地保留了茶叶本身的花香

目前，关于冰鲜茶的研究主要集中在铁观音（冰冻铁观音）、单丛（冰冻单丛茶）、乌龙茶（武夷冻茶）、红茶（冰鲜红茶）等方面，与传统工艺最大的不同是制作过程减少了干燥工序。其制茶过程省去烘焙的工艺，减少高温引起的茶多酚和叶绿素等成分的损失，同时还保留茶中特有的风味物质。相比于冰鲜（冻）乌龙茶（铁观音、单丛茶、武夷冻茶），冰鲜（冻）红茶一般采用揉捻前冷冻的加工工艺，而冰鲜（冻）乌龙茶的加工工艺则是揉捻后冷冻贮藏；且红茶属于发酵茶，在制作冰鲜（冻）红茶时发酵过程会使微生物滋生得更多，因此与其他茶类相比冰鲜（冻）红茶的工艺还多了干燥步骤，目的可能是为了减少微生物的滋生，从而延长茶的保质期。

客家炒青绿茶是广东传统历史名茶之一，俗称“客家炒茶”、“客家炒绿”、“客家绿茶”，分布于广东梅州、河源、惠州、韶关、揭阳等客家人居住地。传统长炒青绿茶独特的品质特征形成于其加工过程中，感官品质是其内含成分组成与比例的综合反映。茶叶中氨基酸、茶多酚、水浸出物、咖啡碱、可溶性糖等主要生化成分的含量是反映茶叶内在品质优劣的重要指标。该产品多以传统加工方式和工艺进行，缺乏冰鲜炒青绿茶的加工工艺标准，制定冰鲜炒青绿茶加工技术规程有助于提高冰鲜炒青绿茶产品质量，对稳定茶叶市场、打造品牌具有重要意义。而且，有利于对冰鲜炒青绿茶的加工实施规范化管理，实现冰鲜炒青绿茶产品的标准化生产，从而保证品牌质量的统一。

起草的《冰鲜炒青绿茶加工技术规程》规定了冰鲜炒青绿茶加工的术语和定义，原料要求，加工条件，加工工艺，产品包装、贮存、运输，质量控制，记录与文件管理，可适用于冰鲜炒青绿茶的加工等。

综上所述，为统一冰鲜炒青绿茶加工技术，指导生产以及市场发展提供技术支撑，有必要开展《冰鲜炒青绿茶加工技术规程》标准的编制。

三、制订过程

1、标准编制的主要内容及适用范围

本标准规定了冰鲜炒青绿茶加工技术的术语和定义，原料要求，加工条件，加工工艺，产品包装、贮存、运输，质量控制，记录与文件管理。

本标准适用于冰鲜炒青绿茶的加工。

2、标准编制的主要过程

本标准的编制工作开展基于原有的工作基础，大体情况如下：

标准起草工作共分为三个阶段：

第一阶段收集冰鲜炒青绿茶加工技术的适用范围以及专业术语的确定。

第二阶段进行冰鲜炒青绿茶加工技术的原料要求，加工条件，加工工艺，产品包装、贮存、运输，质量控制，记录与文件管理等方面的调研。

第三阶段为起草阶段最终完成了标准的征求意见稿，并汇总意见，整理成该标准文本的最终送审稿阶段。

3、本标准的规范性引用文件

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

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 食品企业通用卫生规范

GB/T 15091 食品工业基本术语

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 19630 有机产品生产、加工、标识与管理体系要求

GH/T 1070 茶叶包装通则

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

NY/T 288 绿色食品 茶叶

四、制订原则

1、以明确的语言表达冰鲜炒青绿茶加工技术规程的要求

对标准的编写，要使文字尽可能易于理解，且不产生歧义。为了清晰表达，我们一般采用精简的表达方式，且确保与国家标准、行业标准中的术语和词汇保持一致。

2、充分借鉴国家、地方标准经验

掌握现有国家/地方等标准中冰鲜茶的情况，借鉴其思路，提炼冰鲜炒青绿茶加工技术规程的要求。

五、标准的主要技术要求及编写依据

（一）格式

本标准在格式上严格按 GB/T 1.1 给出的规则编写。

（二）标准结构

通过分析，冰鲜炒青绿茶加工技术规程产品标准主要由 6 个部分组成。规定了冰鲜炒青绿茶加工技术规程的术语和定义、原料要求、加工条件、加工工艺、产品包装、贮存、运输、质量控制、记录与文件管理。

（三）标准的主要内容

1、范围

本标准规定了冰鲜炒青绿茶加工技术规程的术语和定义、原料要求、加工条件、加工工艺、产品包装、贮存、运输、质量控制、记录与文件管理。

本标准适用于冰鲜炒青绿茶的加工。

2、规范性引用文件

3、术语与定义

本部分对冰鲜炒青绿茶、杀青、真空包装进行了规范定义。

4、原料要求

规定了冰鲜炒青绿茶加工技术的原料要求等做了详细规定。

5、加工条件

规定了冰鲜炒青绿茶加工技术的加工条件等进行了规定。

6、冰鲜炒青绿茶加工工艺

规定了冰鲜炒青绿茶的加工工艺。

7、产品包装、贮存、运输

规定了产品包装、贮存、运输等要求。

8、质量控制

规定了产品的质量控制等要求。

9、记录与文件管理

规定了加工技术的记录管理、文件管理等要求。

六、贯彻和实施建议

本标准发布实施后，计划组织本省各地市农科所，在广东省范围内开展标准实施宣传和培训活动，确保标准能顺利实施。加强与媒体沟通，做好舆论宣传，由点及面，将标准的推行使用情况及时快捷地进行报道宣传。搭建公共服务平台，为全省农科所、茶园等企事业单位提供信息查询、技术创新、法规标准、管理咨询、市场开拓、人员培训

等服务，提高标准使用率，带动其他企业参与使用新标准，省、市、县纵向联动推行，将新标准推行到广东省对冰鲜炒青绿茶加工技术规程的等级判定。

（一）组织宣贯

本标准发布实施后，计划组织协会及茶企，在全市范围内开展标准实施宣贯和培训活动，确保标准能顺利实施。

（二）沟通宣传

加强与媒体沟通，做好舆论宣传，由点及面，将标准的推行使用情况及时快捷地进行报道宣传。

（三）成果转化

1、搭建公共服务平台，为全市茶企及公司提供信息查询、技术创新、法规标准、管理咨询、市场开拓、人员培训等服务，提高标准使用率，带动其他企业参与使用新标准，省、市、县纵向联动推行，将新标准推行到全省相关企事业单位。

2、建议举行各类茶叶比赛时采用该技术标准。