

团体标准《广东黄茶加工技术规程》

编 制 说 明

标准编制工作组

2024 年 10 月

《广东黄茶加工技术规程》

一、工作简况

本文件由广东省农业科学院茶叶研究所提出，广东省质量检验协会立项。依据《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》等相关法律法规，制订工作计划并严格按照标准立项、征集意见、技术审查、发布等流程执行。

二、制定标准意义和必要性

中国是人类种茶和制茶的发源地。从古至今，茶叶的发展在整个农业经济发展过程中都扮演着重要的角色。

广东黄茶，历史悠久，可以追溯到我国唐代时期。广东黄茶在明清时期开始蓬勃发展了，它是由广东茶农创造加工的一种茶类，为广东的一大特产，也是广东名茶。但由于黄茶制作工艺复杂、宣传不到位等因素的影响，制约了黄茶的发展。近年来，随着中国黄茶产业联盟对黄茶产业的推进和宣传，黄茶越来越受到重视，市场潜力巨大。绿茶、红茶、乌龙茶、黑茶和白茶均已轮流坐庄过市场主角而成为市场热点，黄茶因其加工工艺复杂，标准不统一而导致近年来才受到重视。

目前黄茶标准的制定方面主要有黄茶产品国家标准以及安远、岳阳、皖西、重庆等地黄茶相关标准。经查询，国外未有该产品的标准，国内相关的标准有国家标准 GB/T 39592《黄茶加工技术规程》，该标准适用于适用于黄茶的加工。地方标准有：DB34/T 2891-2017《皖西黄茶加工技术规程》，该标准适用于皖西境内的黄茶生产加工。DB42/T 1799-2022《远安黄茶加工技术规程》，该标准适用于湖北

远安黄茶加工。DB50/T 1590-2024《黄茶加工技术规程》，该标准适用于重庆黄茶加工。DB45/T 1255-2015《黄茶加工技术规程》，该标准适用于广西壮族自治区黄茶加工。以上相关标准虽然其加工工艺、技术要求可供参考，但因为地区差异，与广东黄茶的加工技术、品质与其他黄茶均存在一定的差异，这些标准只适用当地的产品。

通过对我省黄茶标准化生产技术和制定，实行标准化监督和监测，一方面促进广东黄茶的生产发展，规范市场管理，稳定产业化商品的品质；另一方面可巩固和提高广东黄茶产品的竞争力，使广东黄茶有标准可循可依，维护消费者的利益，保护和培育广东黄茶品牌；再者有利于提高黄茶产品集约化程度，形成广东黄茶生产的社会化，批量化生产的大农业，提升广东茶叶经济。因此制定广东黄茶的加工技术规程很有必要。

四、标准编制原则，标准框架、主要内容及其确定依据

（一）编制原则

1、标准起草小组本着全面、科学、合理、实用的原则进行本文件的制定工作。

2、本文件的编制是根据行业现状和生产技术需求，结合实际生产情况，做到了优化、量化、细化，维护了标准的协调与统一。

3、本文件规范具有广泛的适宜性，具有充分的理论和实践依据，具有较强的可操作性。

4、本文件规范根据 GB/T 1.1—2020 给出的规则进行编写。

（二）标准框架及主要内容

序号	标题	主要内容
1	范围	明确本文件的主要内容与适用范围
2	规范性引用文件	规范性引用文件共 13 份
3	术语和定义	对广东黄茶术语进行了定义
4	要求	主要包括原料要求、加工基本要求等
5	加工工艺流程	给出了芽型黄茶（黄芽茶）、芽叶型黄茶（黄小茶）、多叶型黄茶（广东大叶青）三种黄茶的加工工艺流程图
6	加工工艺要点	详细阐述摊青、杀青、闷黄等工艺要点
7	质量管理	对生产过程质量管理提出相应的要求
8	标志、标签、包装、运输和贮存	规范茶叶标志、标签、包装、运输和贮存等

（三）主要技术指标确定依据

1. 加工工艺流程图

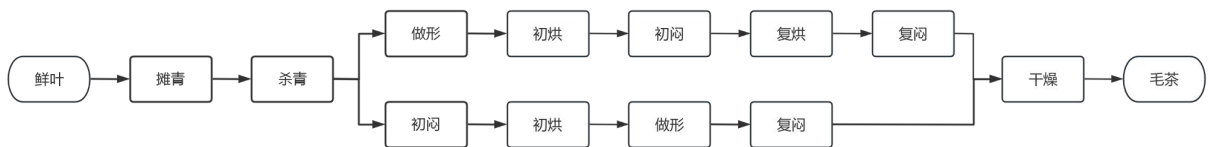


图 1 芽型黄茶（黄芽茶）加工工艺流程

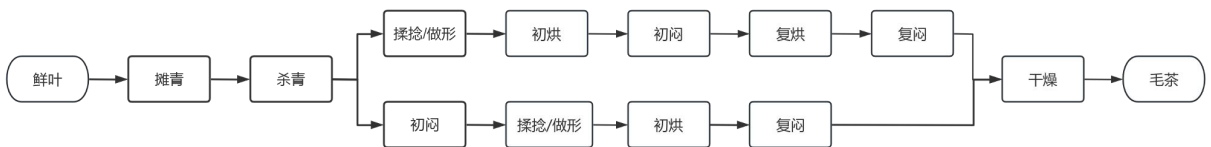


图 2 芽叶型黄茶（黄小茶）加工工艺流程

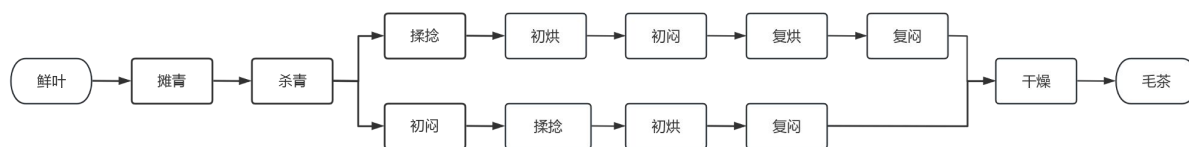


图 3 多叶型黄茶（广东大叶青）加工工艺流程

2 加工工艺技术要点

2.1 摊青

鲜叶进厂后，摊叶厚度视天气、鲜叶含水量等情况而定，含水量高的鲜叶需要薄摊或者鼓风机/风扇协助散发表面水分，散发青草气，待茶芽柔软、发出清香即可。

2.2 杀青

温度 $180^{\circ}\text{C} \sim 200^{\circ}\text{C}$ ，待茶芽色泽暗绿、柔软、芽蒂折不断、青气散尽、清香散发时出锅，含水量至 $50\% \sim 60\%$ 。

2.3 闷黄

2.3.1 干坯闷黄工艺

杀青叶直接手工或采用理条机做形，再初烘（炒），温度 80°C 左右，至水分含量 $40\% \sim 50\%$ ，初闷 $4\text{h} \sim 6\text{h}$ ，堆高 $15\text{cm} \sim 20\text{cm}$ ，期间翻堆 1 次，至芽色微黄。进行复烘（炒），温度 80°C 左右，烘至水分含量 $30\% \sim 40\%$ ，复闷 $20\text{h} \sim 40\text{h}$ ，堆高 $20\text{cm} \sim 30\text{cm}$ ，期间翻堆 2~3 次，至芽色黄色为适度。

2.3.2 湿坯闷黄工艺

杀青后趁热初闷，堆闷 2 h~4 h，堆高 15cm~20cm，期间翻堆 1 次，至芽色微黄。进行初烘（炒），温度约 80℃，烘至水分含量 30%~40%（茶叶稍有刺手感）。趁热复闷 20h~40h，堆高 20cm~30cm，期间翻堆 2~3 次，茶香显露为适度。采用手工或采用理条机做形。

2.4 干燥

第一次毛火干燥温度为 100 ℃~110 ℃，茶摊放厚度 0.5cm~1.0cm，烘至有刺手感，下烘，摊凉。第二次足火温度为 90℃±5℃，茶摊放厚度约 1.5cm，烘至茶坯水分含量 6.5%以下。

五、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

本文件与现行法律法规、强制性标准等上位标准无冲突。本文件根据国家现有法律、法规和规范性文件制订，结合 GB/T 39592-2020《黄茶加工技术规程》、GB/T 21726-2018《黄茶》，按先进性、科学性、实用性和可操作性相结合的原则编制。本文件未采用或引用国际标准。

六、标准有何先进性或特色性

目前国内未有广东黄茶加工技术规程的国家标准、行业标准、地方标准等相关各级标准。本文件的制定，将填补国内广东黄茶加工技术标准的空缺，从理论上完善了该类茶叶的标准，更加明确广东黄茶加工流程及技术要点，为广东黄茶的生产、销售提供了技术依据，实现生产过程的标准化、规范化，提高产品品质及稳定性，推动广东茶产业的供给侧结构调整，对广东黄茶加工工艺的提升、茶叶加工技能人才的培养等有着积极的推动作用。

八、涉及专利的有关说明

无

九、标准发布、实施日期及实施建议

鉴于目前国内未有广东黄茶加工技术规程标准，建议尽快发布实施。

本文件发布实施后，计划开展标准实施宣贯和培训活动，确保标准顺利实施。搭建公共服务平台，为农科所、茶园、茶叶加工企业等企事业单位提供信息查询、技术创新、法规标准、管理咨询、人员培训等服务，提高标准使用率，提升广东黄茶品质，标准化、规范化茶叶加工生产。