

团 体 标 准

T/GDAQI XXXXX—2024

广东黄茶加工技术规程

Technical specifications for processing of Guangdong yellow tea

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广东省质量检验协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	1
4.1 原料要求	2
4.2 加工基本要求	2
5 加工工艺流程	2
5.1 芽型黄茶（黄芽茶）	2
5.2 芽叶型黄茶（黄小茶）	2
5.3 多叶型黄茶（广东大叶青）	2
6 加工工艺技术要点	3
6.1 芽型黄茶（黄芽茶）	3
6.2 芽叶型黄茶（黄小茶）	3
6.3 多叶型黄茶（广东大叶青）	4
7 质量管理	5
8 标志、标签、包装、运输、贮存	5
8.1 标志、标签	6
8.2 包装	6
8.3 运输	6
8.4 贮存	6
参考文献	7

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。

本文件由广东省农业科学院茶叶研究所提出。

本文件由广东省质量检验协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

广东黄茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了广东黄茶的术语和定义、要求、加工工艺流程、加工工艺技术要点、质量管理、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于广东境内的黄茶生产加工。

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/T191 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/T 21726 黄茶
- 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
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程
- GH/T 1124 茶叶加工术语

3 术语和定义

GB/T 21726和GH/T 1124界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

广东黄茶

采用广东境内的茶树鲜叶，经摊青、杀青、做形或揉捻、初烘、初闷、复烘、复闷、干燥等工艺加工而成的茶成品。

3.2

闷黄

将初/复烘（炒）后的茶叶趁热堆积，使茶坯在湿热作用下逐渐黄变的过程，是形成“黄叶、黄汤、黄底”和醇厚甘甜滋味的关键工序，分为初闷和复闷。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 鲜叶的安全性应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定要求。
- 4.1.2 鲜叶质量应符合 GB/T 31748 和表 1 的规定。

表1 鲜叶质量标准

类别	质量要求
芽型黄茶（黄芽茶）	单芽含量大于95%、一芽一叶初展含量小于5%，芽叶匀齐
芽叶型黄茶（黄小茶）	一芽一叶含量大于95%、一芽二叶初展含量小于5%，芽叶完整
多叶型黄茶（广东大叶青）	一芽二叶至三叶，不带病叶、杂质

4.2 加工基本要求

加工生产过程、场地、设备、人员及环境应符合GB 14881、GB/T 32744和GH/T 1077的规定。

5 加工工艺流程

5.1 芽型黄茶（黄芽茶）

5.1.1 芽型黄茶（黄芽茶）加工工艺流程见图 1。

5.1.2 根据闷黄工艺分为干坯闷黄和湿坯闷黄，干坯闷黄工艺流程为鲜叶、摊青、杀青、做形、初烘、初闷、复烘、复闷、干燥，湿坯闷黄工艺流程为鲜叶、摊青、杀青、初闷、初烘、做形、复闷、干燥。

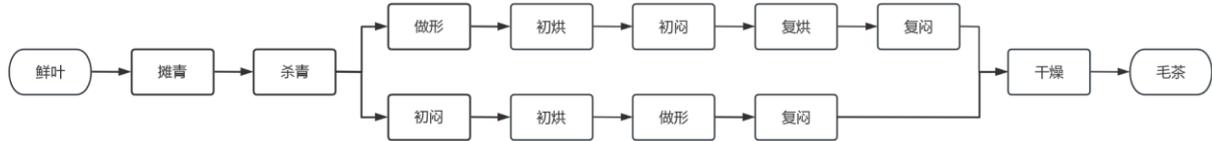


图1 芽型黄茶（黄芽茶）加工工艺流程

5.2 芽叶型黄茶（黄小茶）

5.2.1 芽叶型黄茶（黄小茶）加工工艺流程见图 2。

5.2.2 根据闷黄工艺分为干坯闷黄和湿坯闷黄，干坯闷黄工艺流程为鲜叶、摊青、杀青、揉捻/做形、初烘、初闷、复烘、复闷、干燥，湿坯闷黄工艺流程为鲜叶、摊青、杀青、初闷、揉捻/做形、初烘、复闷、干燥。

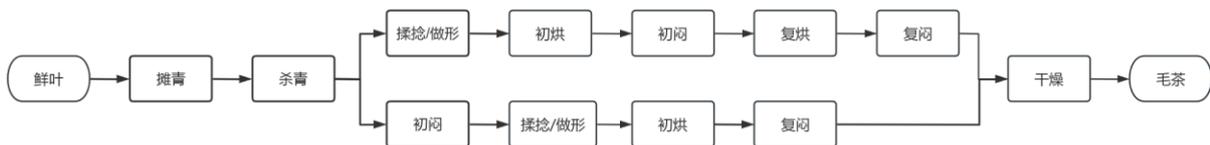


图2 芽叶型黄茶（黄小茶）加工工艺流程

5.3 多叶型黄茶（广东大叶青）

5.3.1 多叶型黄茶（广东大叶青）加工工艺流程见图 3。

5.3.2 根据闷黄工艺分为干坯闷黄和湿坯闷黄，干坯闷黄工艺流程为鲜叶、摊青、杀青、揉捻、初烘、

初闷、复烘、复闷、干燥，湿坯闷黄工艺流程为鲜叶、摊青、杀青、初闷、揉捻、初烘、复闷、干燥。



图3 多叶型黄茶（广东大叶青）加工工艺流程

6 加工工艺技术要点

6.1 芽型黄茶（黄芽茶）

6.1.1 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。

6.1.2 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 $50\%\sim 60\%$ 。

6.1.3 闷黄

6.1.3.1 干坯闷黄工艺

6.1.3.1.1 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。

6.1.3.1.2 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 $2\sim 3$ 次，至芽色黄色为适度。

6.1.3.2 湿坯闷黄工艺

6.1.3.2.1 杀青后趁热初闷，堆闷 $2\text{h}\sim 4\text{h}$ ，堆高 $15\text{cm}\sim 20\text{cm}$ ，期间翻堆1次，至芽色微黄。

6.1.3.2.2 进行初烘（炒），温度约 80°C ，烘至水分含量 $30\%\sim 40\%$ （茶叶稍有刺手感）。

6.1.3.2.3 趁热复闷 $20\text{h}\sim 40\text{h}$ ，堆高 $20\text{cm}\sim 30\text{cm}$ ，期间翻堆 $2\sim 3$ 次，茶香显露为适度。

6.1.3.2.4 采用手工或采用理条机做形。

6.1.4 干燥

6.1.4.1 第一次毛火干燥温度为 $100^{\circ}\text{C}\sim 110^{\circ}\text{C}$ ，茶摊厚度 $0.5\text{cm}\sim 1.0\text{cm}$ ，烘至有刺手感，下烘，摊凉。

6.1.4.2 第二次足火温度为 $90^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ，茶摊厚度约 1.5cm ，烘至茶坯水分含量 6.5% 以下。

6.2 芽叶型黄茶（黄小茶）

6.2.1 摊青

鲜叶进厂后，根据天气、鲜叶含水量等情况需薄摊或者鼓风机萎凋，散发青草气和表面水分，待芽叶柔软、发出清香即可。

6.2.2 杀青

温度200℃~250℃，炒至芽叶柔软，叶色暗绿，清香显露，折梗不断，含水量至50%~60%。

6.2.3 干坯闷黄工艺

6.2.3.1 揉捻（做形）

采用手工或揉捻机揉捻。按“轻-重-轻”原则进行揉捻，至90%以上的叶片卷成条索状。或采用理条机做形，至茶条挺直，水分含量45%~50%为适度。

6.2.3.2 初烘

揉捻叶进行初烘，温度80℃左右，烘至水分含量40%~50%。

6.2.3.3 初闷

初烘后趁热闷黄，至叶色微黄（3h~5h），堆高15cm~20cm，期间翻堆1次。

6.2.3.4 复烘

初闷叶进行复烘，温度80℃左右，烘至茶坯水分含量30%~40%。

6.2.3.5 复闷

复烘叶趁热进行复闷，室温闷20h~40h，堆高20cm~30cm，期间翻堆2~3次，直至茶香显露。

6.2.4 湿坯闷黄工艺

6.2.4.1 初闷

杀青叶趁热闷黄2h~4h，堆高15cm~20cm，至叶色微黄。

6.2.4.2 揉捻（做形）

同6.2.3.1。

6.2.4.3 初烘

同6.2.3.2。

6.2.4.4 复闷

同6.2.3.5。

6.2.5 干燥

同6.1.4。

6.3 多叶型黄茶（广东大叶青）

6.3.1 摊青

同6.2.1。

6.3.2 杀青

同6.2.2。

6.3.3 干坯闷黄工艺

6.3.3.1 揉捻

采用揉捻机揉捻。按“轻-重-轻”原则进行揉捻，揉至成条率在90%以上为适度。

6.3.3.2 初烘

同6.2.3.2。

6.3.3.3 初闷

同6.2.3.3。

6.3.3.4 复烘

同6.2.3.4。

6.3.3.5 复闷

同6.2.3.5。

6.3.4 湿坯闷黄工艺

6.3.4.1 初闷

同6.2.4.1。

6.3.4.2 揉捻

同6.3.3.1。

6.3.4.3 初烘

同6.2.3.2。

6.3.4.4 复闷

同6.2.3.5。

6.3.5 干燥

同6.1.4。

7 质量管理

7.1 加工过程中不得添加非茶类物质或化学物质。

7.2 应建立具有可追溯性的质量安全管理体系统，并建立质量安全管理部们。

7.3 企业应对出厂的产品进行检验，检验项目为感官品质、净含量、水分、粉末。

7.4 建立加工、入库、出库、运输和销售完整的台账记录，原始记录保留两年以上。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

产品标志应符合GB/T 191的规定，产品标签应符合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、干净，无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。不应与有毒、有害、有异味、污染物品混装、混运。

8.4 贮存

贮存应符合GB/T 30375的规定。

参 考 文 献

- [1] GB/T 39592 黄茶加工技术规程
 - [2] 国家质量监督检验检疫总局(2009)第123号令 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
-