ICS 67.140.10

**T/ZTIA**

CCS X 55

浙江省茶叶产业协会团体标准

**T/ZTIA 0001-2025**

—————————————————————————

温州早茶生产技术规程

XXXX-XX-XX 实施

XXXX-XX-XX 发布

—————————————————————————

浙江省茶叶产业协会发布

# **前 言**

本规程由温州市农业农村局提出。

本规程由浙江省茶叶产业协会归口。

本规程起草单位：温州市农业技术推广中心。

本规程主要起草人：孙淑娟，林海裕，谢前途，张伯平，黄向永，陈通赢。

**温州早茶生产技术规程**

1. 范围

本标准规定了温州早茶的术语和定义、种植环境与生产、鲜叶采摘、加工工艺、质量要求及检验、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于温州早茶的生产与加工。

1. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 11767 茶树种苗

GB 4285 农药安全使用标准

GB/T 8321 农药合理使用准则（所有部分）

DB33/T 627 茶叶生产企业场所与设备条件

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1071 茶叶储存通则

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

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 大残留限量

GB 4285 农药安全使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 8304 茶 水分测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8306 茶 总灰分测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1术语

温州早茶是产自浙江省温州市域内，采用嘉茗1号、平阳特早等早生茶树品种，运用绿茶加工工艺加工而成，具有清汤绿叶、香高味醇、耐冲泡的品质特征的绿茶。

3.2定义

温州早茶（卷曲形）品质特征：外形紧细、翠绿显毫；汤色嫩绿明亮；香气嫩香持久；滋味嫩鲜甘爽；叶底嫩匀成朵。温州早茶（扁形）品质特征：外形扁平光直、嫩绿鲜润；汤色嫩绿明亮；香气香高持久；滋味鲜醇甘爽；叶底嫩匀成朵、嫩绿明亮。温州早茶独特的品质特征：“嫩、鲜、甘”。

4 种植环境与生产

4.1种植环境

4.1.1土壤应选择深厚的红壤或黄壤。土壤的pH值4.5～6.5，有机质含量大于1.0 %。

4.1.2茶园环境符合国家环境保护的有关规定。

4.2茶树栽培

4.2.1品种

温州早茶的茶树品种应选择以嘉茗1号、平阳特早、清明早、黄叶早、智仁早等为主的优良品种。

4.2.2苗木繁殖

以扦插繁殖的方式进行育苗，插穗枝条应来自于适制温州早茶的茶树良种母本园，夏插时间为每年4月份至6月份，秋插时间为每年9月份至11月份。苗木质量应符合GB 11767的要求。

4.2.3园地规划

4.2.3.1以水土保持为中心，山、水、园、林、路综合治理，路旁设沟，四周植树，形成良好的生态环境。

4.2.3.2根据规模、地形和地貌等条件，合理设置道路。包括主道、支道、步道和地头道。

4.2.3.3建立合理的水利系统，做到能蓄能排。茶园与四周荒山陡坡、林地和农田交界处应设置隔离沟。

4.2.4园地开垦

4.2.4.1坡度15°以下缓坡地横向等高开垦，坡度15°～25°的坡地，按等高线筑梯地，梯面宽宜在1.5m 以上。

4.2.4.2开垦分初垦和复垦两种。初垦深度50cm左右，复垦深度25cm～30cm。

4.3种植

4.3.1种植时间

4.3.1.1春季种植时间为每年2月中下旬至4月上旬。

4.3.1.2秋季种植时间为每年10月中旬至11月下旬。

4.3.2种植密度

4.3.2.1单条植的行距150cm，株距30cm，每公顷苗数小于45000株。

4.3.2.2双条植的大行距150cm，小行距40cm，株距30cm，每公顷苗数小于90000株。

4.4土壤改良与管理

4.4.1保持水土，应经常维修和保养茶园排灌水系统和梯田，防止梯壁崩塌和圳道淤塞，达到能排能灌。

4.4.2茶园应定期耕作，包括浅耕和深耕。

4.4.3应适时除草，幼龄茶树根周围的杂草直接拔除。

4.4.4在高温、干旱和冰冻季节到来前的夏初和秋末，宜在茶树行间铺草。

4.5施肥

4.5.1肥料

分为有机肥（迟效性农家肥）和无机肥（速效性化学肥）。

4.5.2施肥时期

春茶前施催芽肥，夏、秋茶前追肥，秋、冬季结合深耕施基肥。

4.5.3施肥量

4.5.3.1对幼龄茶园，氮、磷、钾配合施肥。定植后一年内的幼龄茶园，当年或次年初夏第一次施肥，结合松土，每公顷用纯氮15kg～25kg浇施，夏秋季再追肥1 次～2 次。第二年开始每年分春、夏、秋三季追肥，用量应随树龄增长逐年增加。

4.5.3.2对成龄茶园，以氮肥为主，辅磷、钾肥。施肥量根据土壤肥力及干茶产量确定，每生产100kg 干茶应施纯氮20kg～30kg，N、P、K肥按3:1:1比例配施，其中基肥施肥量占总量的40 %以上，春、夏、秋追肥量比例为5:2:3。

**4.6茶树修剪**

**4.6.1定型修剪**

幼龄茶树在茶苗移栽定植时用整枝剪在离地15cm～20cm处剪去主枝；第二年3月上旬用篱剪在离地30cm～35cm或在上年剪口上提高10cm～15cm处修剪；第三年春茶采摘后，用篱剪或修剪机在离地45cm～50cm处修剪。

**4.6.2轻修剪**

成龄茶园可每年或隔年进行一次，春茶采摘后剪去冠面3cm～5cm的枝叶，阳坡茶园可在秋末冬初进行。

**4.6.3深修剪**

经多年采摘茶树树冠面的小枝生长出现过密、过细、节结多的茶园，春茶后或夏茶后剪去冠面10cm～15cm。

**4.6.4重修剪**

宜在春茶或早茶后进行，用整枝剪或重修剪机将衰老茶树地上部分的枝条剪去1/2或1/3，重新培育树冠。

**4.6.5台刈**

宜在早春或春茶后进行，用台刈铗或锋利柴刀将老茶树离地5cm～10cm地上部枝条全部刈去，重新全面塑造树冠。

**4.7病虫害防治**

按照“预防为主，综合防治”的方针，以农业防治为基础，根据病虫发生、发展规律，因地制宜、合理运用化学防治、生物防治、物理机械防治等措施，经济、安全有效地控制病虫害。应加强病虫预测预报，做到及时、准确地防治。选用高效、低毒、低残留，对天敌杀伤力低的药剂。农药使用要求按GB 4285《农药安全使用标准》和GB/T 8321《农药合理使用准则》（所有部分）的规定执行。

**5鲜叶采摘**

**5.1采摘时间**

2月下旬至5月中旬、8月上旬至9月下旬，茶树一芽一叶初展时为茶园开采适期。

**5.2采摘标准**

一芽一叶初展至一芽三叶，鲜叶质量要求芽叶完整、鲜嫩匀净，分为特级、一级、二级、三级，指标应符合表1的要求。

**5.3采摘方法**

根据制茶等级按标准采摘，先发先采、分批分次；采用提手采，不得掐采、捋采、抓采和带老叶杂物采摘。

**5.4鲜叶盛装**

用清洁卫生、透气性良好的竹篮、篓筐等竹制器具盛装，不得紧压。

**5.5鲜叶运送**

必须及时，运送工具应清洁卫生，避免日晒雨淋，并不得与有异味、有毒的物品混放。

1. 鲜叶质量分类要求

|  |  |
| --- | --- |
| 级别 | 要求 |
| 特级 | 一芽一叶初展至一芽一叶 |
| 一级 | 一芽一叶至一芽二叶 |
| 二级 | 一芽二叶至一芽三叶初展 |
| 三级 | 一芽三叶初展至一芽三叶 |

**6加工工艺**

加工环境与设备按DB33/T 627《茶叶生产企业场所与设备条件》的规定执行

**6.1卷曲形温州早茶**

卷曲形温州早茶工艺流程为：摊青→杀青→揉捻→二青→三青→干燥→整理。

**6.1.1摊青**

鲜叶进厂要分级验收，分别摊放，摊青厚度不超过20cm，摊青叶失水率控制在10%～15%。

**6.1.2杀青**

杀青掌握“高温杀青，先高后低，嫩叶老杀，老叶嫩杀”的原则，杀青减重率控制在40%左右。

**6.1.3揉捻**

揉捻投叶量视揉捻机型号而定，揉捻加压轻、重、轻交替进行，揉捻程度视鲜叶嫩度而定，以叶片细胞组织破碎率达30%～65%，成条率达60%～80%为宜。

6.**1.4二青（初烘）**

采用高温快烘法，风温130℃～150℃，摊叶厚度小于2cm，时间8min～12min为宜。

**6.1.5三青（复烘）**

锅（风）温120℃为宜，炒（烘）至含水率在20%左右。

**6.1.6干燥**

按产品质量要求，可采用炒或烘两种干燥方式，锅（风）温110℃～120℃，炒（烘）至足干，含水率控在6.5%以下。

**6.1.7整理**

按各级温州早茶卷曲形茶的品质状况，经筛分、拣剔、风选、补火提香、拼配、匀堆后即可装箱或包装。

**6.2扁形温州早茶**

扁形温州早茶茶的工艺流程为：摊青→青锅（杀青）→理条→摊凉回潮→辉锅→整理。

**6.2.1摊青**

鲜叶进厂要分级验收，分别摊放，摊青厚度不超过5cm，摊青叶失水率控制在10%～15%。

**6.2.2青锅（杀青）**

按鲜叶等级、数量和设备条件，采用手工炒制或机械炒制，掌握“高温杀青，先高后低，嫩叶老杀，老叶嫩杀”的原则，投叶量、温度、力度、时间等控制参数视不同摊青叶、设备条件而定；完成青锅，初步成扁形（采用杀青和理条方式机械加工工艺则呈挺直条形），茶叶含水量下降40%左右。

**6.2.3理条**

机械炒制方式可运用此工艺，一般嫩杀后理条，投叶量视设备条件而定，芽叶挺直即可，茶叶含水量控制在40%左右。

**6.2.4摊凉回潮**

青锅叶簸去片末后，及时匀摊在竹匾上，厚度不超过2㎝，摊放时间1h～2h。

**6.2.5辉锅**

视青锅（理条）叶数量、等级、回潮程度等状况，此工艺可一锅到底或分步进行（如机械加工中，理条叶可先小锅压扁成形，炒至含水量约20%出锅，再并大锅炒至足干）；锅温先高后低，后期锅温以130℃～150℃为宜，炒至含水量在6.5%以下。

**6.2.6整理**

按各级温州早茶扁形茶的品质状况，经筛分、拣剔、风选、补火提香、拼配、匀堆后即可装箱或包装。

**7质量安全规定**

温州早茶的质量要求及检验应符合附录A的规定

**8标志、标签、包装、运输、贮存**

**8.1标志、标签**

**8.1.1**产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191《包装储运图示标志》的规定。

**8.1.2**包装标志、标签应符合GB 7718和《食品标识管理规定》的规定。

**8.2包装**

**8.2.1**包装容器和材料应干燥、无毒、清洁、无异味，不影响茶叶品质，符合食品包装要求。

**8.2.2**接触茶叶的包装材料应符合GH/T 1070《茶叶包装通则》、GH/T 1071《茶叶储存通则》的规定。

**8.2.3**包装应牢固、防潮、整洁，能保护茶叶品质，便于装卸、仓储和运输，不宜过度包装。

**8.3运输**

**8.3.1**茶叶运输工具应清洁、干燥、无污染、无异味；严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装混运。

**8.3.2**运输时应稳固，防潮、防雨、防曝晒。装卸时轻卸轻放。

**8.4贮存**

**8.4.1**不应与有毒、有害、有异味、易污染的物质接触。

**8.4.2**茶叶应存放在清洁阴凉、干燥避光、无异味，并有防潮设施且周围环境无异味、无污染的专用仓库或专用冷库内。

1. （规范性附录）  
   温州早茶质量要求及检验
   1. 质量要求

基本要求

应具有该茶的自然品质特征和其固有的色、香、味、形。无异味、无劣变。

应洁净，不含非茶类夹杂物，不着色、不添加任何添加剂。

分级

按感官品质分为：特级、一级、二级、三级。每个级设立一个实物标准样，分别为其品质的下限，每三年换样一次，实物标准样的制备应符合GB/T 18795《叶标准样品制备技术条件》的规定。

感官品质要求

各级条形温州早茶感官品质应符合表 A.1 的要求。

* 1. 卷曲形温州早茶感官品质要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 级别 | 外 形 | 内 质 | | | |
| 香 气 | 滋 味 | 汤 色 | 叶 底 |
| 特级 | 紧秀、翠绿 | 嫩香持久 | 鲜爽回甘 | 嫩绿、明亮 | 嫩匀成朵 |
| 一级 | 紧秀、翠尚绿 | 栗香持久 | 鲜爽甘醇 | 绿、明亮 | 嫩绿匀齐 |
| 二级 | 紧结、绿润 | 栗香尚持久 | 尚鲜醇 | 绿、尚明亮 | 绿尚匀 |
| 三级 | 尚紧实、尚绿润 | 尚高 | 浓尚醇 | 黄绿、尚明亮 | 尚绿匀 |

各级扁形温州早茶感官品质应符合表 A.2 的要求。

* 1. 扁形温州早茶感官品质要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 级 别 | 外 形 | 内 质 | | | |
| 香 气 | 滋 味 | 汤 色 | 叶 底 |
| 特级 | 扁平、光滑、嫩绿鲜润 | 香高清幽 | 鲜爽回甘 | 嫩绿、明亮 | 嫩匀成朵、嫩绿 明亮 |
| 一级 | 扁平、尚光滑、绿润 | 嫩香持久 | 鲜爽甘醇 | 绿、明亮 | 嫩匀、绿、明亮 |
| 二级 | 扁直、绿尚润。 | 嫩香尚久 | 鲜醇 | 绿、尚亮 | 尚嫩匀、绿、尚明亮 |
| 三级 | 扁直尚绿润。 | 尚高 | 尚鲜醇 | 尚绿亮 | 尚匀、尚绿明 |

理化指标

应符合表 A.3 规定。

* 1. 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 水分（质量分数），% 　≤ | 6.5 |
| 碎末茶（质量分数），%　 ≤ | 6.0 |
| 总灰分（质量分数），%　 　≤ | 6.5 |
| 水浸出物（质量分数），%　 ≥ | 37.0 |
| 粗纤维（质量分数），% ≤ | 16.0 |
| 酸不溶性灰分（质量分数），% ≤ | 1.0 |
| 水溶性灰分，占总灰分（质量分数），% ≥ | 45.0 |
| 水溶性灰分碱度（以KOH）（质量分数），% | ≥1.0a，≤3.0a |
| 注：粗纤维、酸不溶性灰分、水溶性灰分、水溶性灰分碱度为参考指标。 | |
| a当以每100g磨碎样品的毫克分子表示水溶性灰分碱度时，其限量为：最小值17.8，最大值53.6。 | |

质量安全指标

污染物限量应符合GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

农药残留限量应符合GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。

净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》，定量包装规格由企业自定。

* 1. 检验方法

取样

按GB/T 8302《茶 取样》规定执行。

感官检验

按GB/T 23776《茶叶感官审评方法》规定执行。

水分检验

按GB/T 8304《茶 水分测定》规定执行。

水浸出物检验

按GB/T 8305《茶 水浸出物测定》规定执行。

总灰分检验

按GB/T 8306《茶 总灰分测定》规定执行。

碎末茶检验

按GB/T 8311《茶 粉末和碎茶含量测定》规定执行。

质量安全指标检验

污染物限量按GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定执行。

农药残留限量按GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定执行。

净含量检验

按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

* 1. 检验规则

组批规则

产地抽样以同一工艺、同一规格、同一生产周期加工的茶叶为一个检验批次。

检验分类

* + - 1. 出厂（交收）检验

每批产品出厂前，必须进行检验，检验合格并附有产品合格证的产品方可出厂交收。

出厂检验项目为感官品质、水分、碎末茶、净含量、包装标签。

* + - 1. 型式（例行）检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求进行检验，检验周期为每年一次，有下列情形之一者应进行型式检验：

1. 因人为或自然环境使生产环境发生较大变化；
2. 前后两次抽样检验结果差异较大。

判定规则

检验结果全部符合本标准规定技术要求的产品，则判该批产品为合格。

凡劣变、有污染、有异气味或质量安全指标中有一项不符合技术要求的产品，则判该批产品为不合格。

除质量安全指标外，理化指标有一项不合格或感官指标不符合规定级别的，应在原批产品中加倍取样复检，复检中感官指标、理化指标仍不合格的，判该批次产品为不合格品。

对检验结果有争议时，应对留存样进行复检，或在同批次产品中重新按GB/T 8302规定加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_