团 体 标 准

T/ XXXXX—XXXX

凌云白毫白茶加工技术规程

Code of practice for white tea processing of Lingyunbaihao

(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 鲜叶原料	1
4.1 基本要求	1
4.2 鲜叶等级要求	2
5 加工场地和条件	2
5.1 加工场地	2
5.2 加工条件	2
6 加工工艺流程	2
7 加工技术	2
7.1 采摘	2
7.2 晾凉	2
7.3 萎凋	3
7.3.1 开青	3
7.4 清样	3
7.5 干燥	4
8 质量管理	4
9 标志、标签、包装、运输、贮存	4
9.1 标志、标签	4
9.2 包装	4
9.3 运输	4
9.4 贮存	4
参考文献	5

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XXXX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：

凌云白毫白茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了凌云白毫白茶加工的鲜叶原料、加工场所和条件、加工工艺流程、加工技术、质量管理、标志、标签、包装、运输及贮存。

本文件适用于凌云白毫白茶的加工。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 食品生产通用卫生规范
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 32744 茶叶加工良好规范
GB/T 40633 茶叶加工术语
BB/T 0078 茶叶包装通用技术要求
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
NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏 通则

3 术语和定义

GB/T 40633和GH/T 1124界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

凌云白毫 Lingyunbaihao

在凌云县辖域范围内种植的本土白毛茶茶树，在茶树分类上属于*Camellia pubilimba*。

3.2

白茶 White tea

以凌云白毫茶树的芽叶为原料，经过萎凋、干燥、拣剔等特定工序制成的微发酵茶。

4 鲜叶原料

4.1 基本要求

T/ XXXXX—XXXX

- 4.1.1 鲜叶原料来源于凌云辖域内白毛茶茶树的嫩梢。
- 4.1.2 鲜叶应完整匀净、无劣变、无异味、无老叶及非茶夹杂物。

4.2 鲜叶等级要求

凌云白毫白茶原料按鲜叶嫩度分为特级、一级、二级，质量要求应符合表1的规定。

表1 凌云白毫白茶鲜叶原料分级要求

级别	质量要求
特级	单芽95%以上，1芽1叶初展占5%以下
一级	1芽1叶初展占90%以上，1芽1叶开展占10%以下
二级	1芽2叶初展占80%以上，同等嫩度对夹叶及1芽3叶占20%以下

5 加工场地和条件

5.1 加工场地

茶叶加工厂的场地选择、厂区和加工车间功能布局，加工用水、用电、废物处理，人流、物流安排等基本条件应符合GB 14881和GH/T 1077的规定。

5.2 加工条件

加工过程中的机械、设备、用具和人员的要求，应符合GB/T 32744的规定。

6 加工工艺流程

采摘→晾凉→萎凋（开青-拼筛-拼堆）→清样→干燥（毛火-摊凉-足火）

7 加工技术

7.1 采摘

- 7.1.1 选择晴天上午9点以后至下午3点之前进行采摘，确保茶叶新鲜、无露水。
- 7.1.2 鲜叶装运过程不应闷压，防止淋雨、曝晒。
- 7.1.3 鲜叶应及时送到茶叶初制厂，按以下原则分开并及时摊放。
 - 不同品种鲜叶分开；
 - 雨水叶和晴天叶分开；
 - 不同级别的鲜叶分开；
 - 上午叶和下午叶分开。

7.2 晾凉

- 7.2.1 晾凉处理时应选择阴凉、通风的地方，避免阳光直射和高温环境。
- 7.2.2 可将茶叶轻轻摊放在干净的晾青架上，或者使用透气性好的晾青布进行遮盖，以确保茶叶能够均匀、快速地降温。
- 7.2.3 应控制晾凉的时间，以茶叶达到适宜的温度且品质不受损害为标准，既不可过长导致茶叶过度失水或品质下降，也不可过短致使茶叶降温不充分。

7.3 萎凋

7.3.1 开青

7.3.1.1 一般要求

- 7.3.1.1.1 将晾凉后的茶叶轻抓轻放撒得开，芽叶少重叠，分别做好标签记录。
- 7.3.1.1.2 使用水筛进行开青，特级用 0.6cm 筛孔的水筛，一级和二级用 1cm 孔水筛。
- 7.3.1.1.3 每筛摊叶量 200g~250g，静止置于萎凋架上，通过日光萎凋、室内萎凋等方式使鲜叶失水。

7.3.1.2 日光萎凋

- 7.3.1.2.1 多云天气可选择 10:00~16:00，晴天应选择上午 8:30~10:30 和下午 15:30~17:00 进行。
- 7.3.1.2.2 日光萎凋时间控制在 15 min~30 min，中间轻轻抖翻 1 次。
- 7.3.1.2.3 当光照强度大于 45000 lx、气温 $\geq 30^{\circ}\text{C}$ 时，则应在离地 2.5 m~3.0 m 处遮盖浅橙色或浅绿色遮阳网，遮光度 50%~70%，不应曝晒。
- 7.3.1.2.4 将鲜叶轻轻抖松并摊放在萎凋架水筛上，摊叶均匀、松软，摊叶厚度 1 cm~2 cm，以不见底层水筛为宜。雨水叶、露水叶经萎凋槽吹干后适当薄摊。

7.3.1.3 室内萎凋

- 7.3.1.3.1 根据气温高低情况选择自然萎凋、鼓风萎凋、鼓风加温萎凋或制冷萎凋。
- 7.3.1.3.2 室内湿度控制在 67%~75%，湿度过高时采用抽湿机抽湿。
- 7.3.1.3.3 萎凋室内温度 20 $^{\circ}\text{C}$ ~28 $^{\circ}\text{C}$ ；若室内温度高于 28 $^{\circ}\text{C}$ 时，可采用制冷设备进行制冷萎凋。
- 7.3.1.3.4 当气温低于 20 $^{\circ}\text{C}$ 时，应采用加温萎凋，加温萎凋进风口温度控制在 25 $^{\circ}\text{C}$ ~35 $^{\circ}\text{C}$ ，室内温度控制在 30 $^{\circ}\text{C}$ 之内，温度先高后低，萎凋结束前 10 min~15 min 停止加温，改吹冷风。
- 7.3.1.3.5 摊叶厚度宜在 1 cm~2 cm，摊叶时应抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致。
- 7.3.1.3.6 萎凋前期过程可翻抖 1 次~2 次，翻抖时手势要轻，以翻松、不损伤芽叶为宜。
- 7.3.1.3.7 鼓风萎凋使用鼓风机间歇式送风，风量大小应根据鲜叶厚度适当调整，以不吹散叶层、不出现“空洞”为准；每隔约 2 h 停止鼓风，间歇时间为 15 min。

7.3.1.4 萎凋程度

当芽呈银白色，叶呈灰绿或暗绿色，叶尖、芽尖上翘，叶缘卷起，有刺手感，鲜叶失水率达 70%~85%时即可。

7.3.2 拼筛

- 7.3.2.1 将完成开青阶段含水量 25%~30%的萎凋叶进行拼筛，含水量在 25%以下的，可 6 筛拼 1 筛，含水量 30%左右，可 4 筛拼 1 筛。
- 7.3.2.2 拼筛后的萎凋叶要均匀摊于筛中，让其继续萎凋。当萎凋叶含水量降至 18%~20%为度，历时约 12h。

7.3.3 拼堆

将含水量在 18%~20%的萎凋叶进行拼堆，拼堆厚度在 10 cm~15 cm，周围厚中间薄，呈“凹”形，隔 4h 翻动一次，历时 10 h~12 h。

7.4 清样

捡剔去杂，除去萎凋叶中的老叶、红变和不变叶及杂质。

7.5 干燥

7.5.1 初烘

7.5.1.1 采用烘干机干燥。将萎凋好的茶叶分摊到烘筛上，动作应轻柔，不宜刮伤叶片，摊叶厚度不超过 1cm。当烘干机内温度达 100℃~120℃时上样，以初烘后茶叶不红变为宜。

7.5.1.2 初烘后茶叶含水量在 12%~15%。

7.5.2 摊凉

初烘叶下机后立即摊凉，将初烘茶叶均匀摊开。先薄摊，待凉后收拢堆厚 20 cm~30 cm，时间约 30min，以叶温降至室温、水分重新平衡分布为宜。

7.5.3 足烘

将摊凉后茶叶进行足烘，温度 60℃~80℃，时间 15 min~20 min，成茶含水量 5%~6%为度，用手指搓揉茶可成粉末为止。

8 质量管理

8.1 加工过程中不得添加非茶类物质或化学物质。

8.2 应建立具有可追溯性的质量管理体系，并建立质量安全管理部。

8.3 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。

8.4 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。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

9.1.1 产品标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.1.2 产品标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局（2009）第 123 号令关于修改〈食品标识管理规定〉》的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品包装应符合 GB 23350、BB/T 0078 和 GH/T 1070 的规定。

9.2.2 茶叶内包装材料应符合 GB 4806.7 或 GB 4806.8 的规定。

9.3 运输

9.3.1 应符合 NY/T 1999 的规定。

9.3.2 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，装卸时轻装轻卸，防撞击、防重压。

9.4 贮存

贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

参 考 文 献

- [1] GB/T 32743—2016 白茶加工技术规范
 - [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
-