

团 体 标 准

T/GDAQI XXX—2025

浦北绿茶加工技术规程

Technical specifications for processing of Pubei green tea

（征求意见稿）

2025 - XX - XX 发布

2025 - 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 鲜叶要求 1

 4.2 分级要求 2

 4.3 鲜叶运输 2

 4.4 加工条件 2

5 加工工艺流程 2

6 加工工艺技术要点 2

 6.1 摊青 2

 6.2 杀青 3

 6.3 摊凉回潮 3

 6.4 揉捻 3

 6.5 干燥 3

 6.6 精制 4

7 质量管理 4

8 标志、标签、包装、运输、贮存 4

 8.1 标志、标签 4

 8.2 包装 4

 8.3 运输 4

 8.4 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：。

浦北绿茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了浦北绿茶的要求、加工条件、加工工艺流程、加工工艺技术要点、质量管理、标志、标签、包装、运输及贮存。

本文件适用于浦北绿茶的加工。

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/T 191 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 5749 生活饮用水卫生标准
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 31748 茶鲜叶处理要求
GB/T 32744 茶叶加工良好规范
GB/T 40633 茶叶加工术语
GH/T 1070 茶叶包装通则
GH/T 1124 茶叶加工术语

3 术语和定义

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

3.1

浦北绿茶 Pubei green tea

在浦北区域范围内以桂青品种、云南大叶群体种及其它大叶品种或中小叶茶树品种的鲜叶为原料，通过摊青、杀青、揉捻、干燥、筛分等工序制成的绿茶。

4 要求

4.1 鲜叶要求

4.1.1 芽叶新鲜、匀净，完整，无病虫叶及非茶类夹杂物。

4.1.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.1.3 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.2 分级要求

原料根据鲜叶嫩度分三级，具体要求如下：

表1 浦北绿茶鲜叶分级要求

级别	芽叶组成
特级	在春季采摘的1芽1叶初展占90%以上，1芽1叶占10%以下
一级	在春季、秋季采摘的1芽2叶占80%以上，同等嫩度对夹叶及1芽3叶占20%以下
二级	在夏季、秋季采摘的1芽2叶占50%以上，同等嫩度对夹叶及1芽3叶占50%以下
三级	在夏季、秋季采摘的1芽3、4叶占70%以上，同等嫩度对夹叶占30%以下

4.3 鲜叶运输

应符合GB/T 31748的规定。

4.4 加工条件

加工场地、设备、人员及环境应符合GB 14881、GH/T 1077的要求。

5 加工工艺流程

加工工艺流程如图1所示。



图1 浦北绿茶加工工艺流程图

6 加工工艺技术要点

6.1 摊青

6.1.1 萎凋槽摊青和室内自然摊青，工艺参数如表 2。

表2 不同摊青方式及工艺参数

参数	萎凋槽摊青	室内自然摊青
环境温湿度	室内温度26℃~30℃，湿度以60%~70%为宜	室内温度26℃~30℃，湿度以60%~70%为宜
摊叶厚度	摊叶厚度5 cm~10 cm、雨水叶薄摊，摊叶时要抖散摊平，厚薄一致	将鲜叶薄薄的摊在萎凋帘或簸盘上2 cm~3 cm保持厚薄一致
翻拌	间隔式鼓风，鼓风1 h~2 h停止鼓风，翻动鲜叶，动作要轻，翻动时下层翻到上层，摊匀，避免机械损伤	鲜叶摊放2 h~4 h，酌情翻动鲜叶，动作要轻，翻动时下层翻到上层，摊匀，避免机械损伤
时间	3 h~5 h	5 h~8 h

6.1.2 摊叶至含水率控制在 68%~70%，感官特征为：叶面失去光泽，叶色暗绿，青草气减退，散发出清香或花香。

6.2 杀青

- 6.2.1 采用滚筒杀青机杀青，当投叶端 20 cm 左右处内壁温度 260℃~280℃时开始投叶，投叶要求均匀，适量，杀青过程中，杀青时间 3 min~5 min。
- 6.2.2 杀青程度以叶缘略卷缩，紧捏鲜叶成团，青草气消失，略带茶香为适度，杀青后鲜叶含水量在 58%~62%。

6.3 摊凉回潮

- 6.3.1 杀青后及时摊凉散热。摊凉使用摊凉机或竹匾、水筛等专用工具。
- 6.3.2 杀青叶摊凉回潮至叶温降低与室温相当，手捏茶叶柔软为适度。

6.4 揉捻

6.4.1 揉捻

- 6.4.1.1 采用揉捻机作业，投叶量以杀青叶自然装满揉桶为适度。
- 6.4.1.2 揉捻时间与加压方式技术要求见表 3。

表3 揉捻工艺参数

推荐机型	加压程度	揉桶下降的距离	耗时 min	加压总时间 min
45型 55型 65型	空揉	揉桶盖和揉桶上沿平齐	8~10	32~49
	轻压	揉盖下降距离是桶高的1/5~1/4	5~8	
	空揉	揉桶盖和揉桶上沿平齐	3~5	
	轻压	揉盖下降距离是桶高的2/5	5~8	
	空揉	揉桶盖和揉桶上沿平齐	3~5	
	中压	揉盖下降距离是桶高的2/4	5~8	
	空揉	揉桶盖和揉桶上沿平齐	3~5	

- 6.4.1.3 以茶条紧卷，成条率 90%以上，茶汁外溢，粘附于茶条表面为揉捻适度。

6.4.2 解块

采用解块机设备解块为宜，以团块解散为目的。

6.5 干燥

6.5.1 初烘

宜采用链板式烘干机，温度115℃~125℃，摊叶厚度1 cm~2 cm，时间10 min~15 min，条索收紧，稍有刺手感，嫩茎稍软为适度。

6.5.2 摊凉回潮

宜采用传送带式摊凉机摊凉，厚度5 cm~10 cm, 摊凉时间20 min~40 min。

6.5.3 复烘

宜采用链板式烘干机，温度100℃~115℃，摊叶厚度2 cm~3 cm，时间15 min~20 min，成品含水率≤6%，折梗即断，用手指捻茶条即断碎或粉末状。

6.6 精制

- 6.6.1 采用拣梗机，风选机或色选机去除筋梗、黄片和茶以外夹杂物。
- 6.6.2 圆筛机区分长短，抖筛机区分粗细，实现规格统一。
- 6.6.3 按照产品品质要求进行匀堆拼配。

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 应建立质量安全管理部门，并建立具有可追溯性的质量安全管理体系。
- 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

- 8.1.1 产品标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 8.1.2 产品标签应符合 GB 7718 的规定。标识管理见《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〉》。

8.2 包装

产品包装应符合 GB 23350、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、物品混装、混运。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

参 考 文 献

- [1] GB/T 35810—2018 红茶加工技术规范
 - [2] GH/T 1077 茶叶加工技术规程
 - [3] 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
-