

T/FASST

团 体 标 准

T/MNJX 0000X—2025

上杭古田绿茶加工技术规范

Technical regulation for processing of Gutian greet tea

（征求意见稿）

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

福建省农村专业技术协会 发 布

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。

本文件由上杭县古田镇人民政府提出。

本文件由福建省农村专业技术协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

上杭古田绿茶加工技术规范

1 范围

本文件规定了上杭古田绿茶加工的术语和定义、原料要求、加工条件、工艺流程、技术要求、质量管理、标识标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于上杭古田绿茶的加工。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 14456.1 绿茶 第 1 部分：基本要求
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20014.12 良好农业规范 第 12 部分：茶叶控制点与符合性规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 40633 茶叶加工术语
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- 国家市场监督管理总局令第 70 号[2023] 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 40633 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

上杭古田绿茶 Shanghang Gutian greet tea

在上杭县古田镇行政区域范围内，以适制绿茶品种的鲜叶为原料，经摊放、杀青、造型、干燥等初制以及精制工艺加工而成的绿茶产品。

4 茶树品种

选用金观音、金牡丹、毛蟹、本山、黄旦、台茶 12 号、白芽奇兰、梅占、福云 6 号、肉桂、丹桂以及本地菜茶等适制上杭古田绿茶的茶树品种。

5 鲜叶采摘

5.1 采摘原则

遵循采养结合、量质兼顾、适时分批采摘。

5.2 采摘要求

采摘可采取手采或机采，鲜叶应保持芽叶完整、新鲜、匀净。手采不宜捋采和抓采。

5.3 鲜叶储运

鲜叶采用清洁、通风性良好的篓筐盛装，采下的鲜叶应做好保鲜并及时运抵茶厂，工作运输工具应清洁卫生，运输时轻放、禁压、防晒雨淋、并不得与有毒、异味物品混装。

5.4 鲜叶要求

不同等级的鲜叶质量应符合表 1 的要求。

表 1 鲜叶质量等级

级别	芽叶组成	质量要求
特级	单芽和一芽一叶初展比例不低于 85%	新鲜、匀齐，洁净
一级	一芽一二叶比例不低于 85%	新鲜、较匀齐，净度好
二级	一芽二三叶比例不低于 85%	新鲜、较匀齐，净度较好
三级	一芽三叶与小开面为主，比例不低于 85%	新鲜、尚匀齐，净度尚好

6 加工条件与管理

加工场所、加工设备和加工技术人员的要求应符合 GB 14881、GB/T 20014.12 和 GB/T 32744 的相关规定。

7 工艺流程

鲜叶→摊放→杀青→造型→初烘→足火→毛茶。

8 加工工艺

8.1 摊放

8.1.1 鲜叶进厂后及时摊放，摊放场地清洁卫生、干燥、无异味、空气流通、不受阳光直射；摊放使用竹匾、摊青机、摊青槽等符合食品加工要求的专用工具。

8.1.2 不同质量鲜叶分开摊放，摊青时抖散摊开，使芽叶呈蓬松状、厚薄一致，摊放过程中适当翻叶透气散热，应轻翻、翻匀。

8.1.3 摊放适度：以芽叶稍萎蔫、叶质柔软、色泽由鲜绿转暗绿、青草气减退、清香显露为适度。

8.2 杀青

8.2.1 采用滚筒杀青机、热风杀青机或电炒锅等设备杀青，要求杀透杀匀。

8.2.2 杀青程度：青气散失，茶香显露，叶色转暗绿，无焦边，嫩梗折不断，含水率 45%~55%为适度。

8.3 造型

8.3.1 扁针形绿茶采用理条机或名优茶多功能机等设备进行造形。

8.3.2 卷曲形绿茶采用揉捻机或手工揉捻，按照“轻压→重压→解压(轻压)”原则操作，揉捻历时:60min~90min。揉捻程度:以芽叶紧细卷曲，成条率85%~95%，茶条有粘手感为适度。

8.4 初烘

采用烘箱、链板式烘干机、手拉百叶烘干机或焙笼等设备，初烘温度掌握在100℃~120℃，将揉捻叶均匀摊于烘筛上，快速放入烘干机，前期箱门开一个小缝，以利排除水气，时间8min~12min，烘至手抓茶叶稍有刺手感，在制品含水率20%~25%时，即可下烘摊凉。

8.5 足火

采用烘干箱进行低温慢烘，烘温85℃~95℃，历时60min~90min，烘至梗折即断，手指捻茶条即成粉末，在制品含水率≤7.0%为适度。

9 包装要求

按各级别茶叶件重、净重要求进行包装装箱。产品销售包装应符合GH/T 1070和GB 23350的规定，净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

10 质量管理

10.1 加工过程的卫生管理、质量安全控制应符合GH/T 1077的规定，不得使用任何添加剂。

10.2 应建立质量安全可追溯管理体系。原料验收、加工过程各道工序应有相应的记录，记录保存期限不得少于2年。

10.3 企业应具备与出厂检验项目相适应的检验室和检验能力，依据产品标准对出厂产品逐批进行检验。

11 标识标签、运输和贮存

11.1 标识标签

在原料收购、加工、贮存等过程中，每批原料、半成品、成品应编制加工批号或系列号，做好相应的标识，确保最终产品可追溯。产品的标签应符合GB 7718的规定。

11.2 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防曝晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

11.3 贮存

贮存应符合GB/T 30375的规定。