

团 体 标 准

T/GDNB XXXX—2025

海丰莲花山茶加工技术规程

Technical regulations for Haifeng Lianhuashan tea processing

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

广东省农业标准化协会 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。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院茶叶研究所、海丰县西坑五指嶂茶业有限公司、海丰县莲银生态农业有限公司、汕尾市双叠石农业发展有限公司、汕尾市莲苑种植有限公司、海丰县莲花茶业有限公司、海丰县仁荣实业发展有限公司仁荣茶业、汕尾市雄鹰实业有限公司、海丰县绿色部落生态农业有限公司。

本文件主要起草人：陈维、杨汉盛、苗爱清、陈介仁、马成英、胡蝶

海丰莲花山茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了海丰莲花山茶加工技术规程。
本文件适用于海丰莲花山茶的加工。

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 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/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 1124—2016 茶叶加工术语
DB4415/T 3—2021 海丰莲花山茶生产技术规程

3 术语和定义

GH/T 1124—2016和DB4415/T 3—2021界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

海丰莲花山茶 Haifeng Lianhuashan tea

以汕尾市海丰县海城镇、公平镇、平东镇、黄羌镇内栽种的本地群体种（或株系）、本山、金观音、黄旦、凤凰单丛及经国家和省级审定的适制海丰莲花山茶的高香型品种茶树嫩梢为原料，经摊放、杀青、揉捻、干燥等加工工艺制成，具备“金黄汤、蜜栗香”品质特征的炒青绿茶。

[来源:DB4415/T 3—2021, 3.1]

3.2

炒二青 first-step roasting

炒青绿茶干燥的前期工艺过程，揉捻叶经第一道炒制，以散失水分为主要目的。

[来源:GH/T 1124—2016, 4.18, 有修改]

3.3

炒三青 second-step roasting

炒青绿茶干燥的后期工艺过程，二青叶经继续炒制，以进一步散失水分和紧卷成形为主要目的。

[来源:GH/T 1124—2016, 4.19, 有修改]

3.4

辉干 final roasting

炒青绿茶最后一道干燥工序，在炒二青、炒三青后进行，以塑造绿润或灰绿起霜的外形和提升香气为主要目的。

[来源:GH/T 1124—2016, 4.23, 有修改]

4 鲜叶要求

4.1 基本要求

鲜叶应采自海丰莲花山茶产地的茶树新梢，芽叶新鲜、匀净、无污染、无其它非茶类夹杂物。

4.2 鲜叶分级

鲜叶分为特级、一级、二级共 3 个等级，应分别符合表 1 规定。

表 1 鲜叶等级要求

等级	芽叶组成
特级	1 芽 2 叶占 85%以上，同等嫩度对夹叶 1 芽 3 叶占 15%以下
一级	1 芽 2 叶占 70%以上，同等嫩度对夹叶及 1 芽 3 叶占 30%以下
二级	1 芽 3 叶占 50%以上，同等嫩度对夹叶级 1 芽 4 叶占 50%以下

4.3 鲜叶装运

应符合GB/T 31748的规定。

5 加工条件要求

加工场所、设备和工具、人员卫生管理可按GB/T 32744的规定执行。

6 工艺流程

摊青→杀青→揉捻→解块→炒干→拣剔→拼配。

7 工艺指标

7.1 摊青

- 7.1.1 鲜叶分级验收后应及时摊放。不同时段、不同气候条件下采收的鲜叶应分批摊放。
- 7.1.2 建议采用水筛、竹帘或尼龙网摊放鲜叶，叶片摊放厚度为3 cm~4 cm，鲜叶含水量高时应减少摊放厚度，摊放时间宜为6 h~18 h。
- 7.1.3 摊放叶以叶色变暗，叶质变软，青草气消退，清香显露为适度。摊放适度的茶叶含水量宜为68%~70%。

7.2 杀青

- 7.2.1 建议采用滚筒杀青机实施杀青。杀青机投叶量宜设为10 kg。杀青时，杀青机筒体温度宜为260℃，叶温宜在80℃~85℃，杀青时间宜为6 min。
- 7.2.2 杀青叶以叶色暗绿，叶质柔软，折梗不断，青草气消失，茶香显露，手握成团，放开回复松散。杀青适度的茶叶含水率宜为58%~60%。

7.3 揉捻

杀青叶经过摊凉后，通过揉捻机进行揉捻。揉捻投叶量，以揉桶容量的90%~95%、手压紧实为宜。揉捻过程的不同时段，加压力度应掌握“逐渐加压、先轻后重，加压与空压交替”的原则。揉捻方式采用“空揉—轻压—空揉—重压—空揉”的加压过程，揉捻全程宜设定为25 min~35 min。揉捻叶以茶条紧卷，茶汁溢出并附于茶条为适度。

7.4 解块

采用解块机将揉捻叶的团块解散，并筛去碎末。以在制茶叶中无明显团块为宜。

7.5 炒干

炒干分为炒二青、炒三青和辉干三个工序，可根据茶青处理量选用适当型号的滚筒杀青机或瓶式炒干机作为炒干设备。

7.5.1 炒二青

炒干设备的筒体温度应设为300℃，建议炒制时间宜在10 min~15 min。炒二青后，茶青应出机摊凉。

7.5.2 炒三青

炒干设备的筒体温度应设为90℃，建议炒制时间宜在1 h~1.5 h。炒三青后，茶青应出机摊凉。

7.5.3 辉干

炒干设备的筒体温度应为140℃，建议炒制时间为30 min。以炒制叶灰绿起霜、出现甜香或蜜香，含水量低于6%为适度。辉干后应及时摊凉，降低毛茶温度。毛茶摊凉后，去除碎末，并按毛茶外形和内质等级分别归堆，及时包装，附以标牌，并放至固定的存放地点。

7.6 拣剔

采用人工或色选机剔除毛茶中的粗梗、黄片、小团块等杂质，杂质占比应小于10%。

7.7 拼配

- 7.7.1 毛茶原料应进行全面的品质审评，兼顾内外品质，评定待拼毛茶的内质等级；
- 7.7.2 根据各等级产品的感官指标要求，选择毛茶茶样进行小样试拼、调拼；
- 7.7.3 将符合要求的待拼毛茶，按试拼结果进行匀堆拼配，保证产品品质符合各等级品质要求。

8 成品茶要求

8.1 感官要求

成品茶分为特级、一级、二级共 3 个等级，应分别符合表 2 规定。

表 2 成品茶等级要求

等级	外形	内质			
		汤色	滋味	香气	叶底
特级	条索紧实，灰绿润起霜，匀净	黄绿泛金，明亮	蜜栗香高长	浓醇，爽口，回甘	匀整，黄绿明亮
一级	条索较紧实，灰绿较润，尚匀整	黄绿尚亮	栗香带火工香或焦糖香较高长	浓，尚醇，爽口	较匀整，黄绿尚亮
二级	条索尚紧实，灰绿，欠匀整	绿黄稍浑	焦糖香或火工香	浓，稍带涩	尚匀，暗绿

8.2 安全要求

- 8.2.1 成品茶的污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 8.2.2 成品茶的农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

9 包装、标签与标识、贮存

9.1 包装

产品包装宜按GH/T 1070规定执行。

9.2 标签与标识

产品包装的标签、标识应符合GB 7718的规定。

9.3 贮存

毛茶及成品茶应按等级、原料品种、生产日期等批次的不同，分类贮存在清洁卫生、干燥、无异味、防晒、无污染的专用仓库中，宜按GB/T 30375的规定执行。
