

T/ QQCA

青海省质量管理协会团体标准

T/ QQCA XXXX—XXXX

班玛藏雪茶 绿茶加工技术规程

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

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 基本要求 1

 4.1 原料 1

 4.2 场所、设施、人员 1

 4.3 卫生 2

5 初制要求 2

 5.1 工艺流程 2

 5.2 工艺要求 2

6 精制要求 3

 6.1 工艺要求 3

 6.2 工艺要求 3

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。

本文件由班玛县藏雪茶产业有限责任公司提出。

本文件由青海省质量管理协会归口。

本文件起草单位：班玛县藏雪茶产业有限责任公司、青海民族大学药学院、青海省质量管理协会、青海省卓越质量科学研究院。

本文件主要起草人：芦永昌、井国梅、王欢、徐小花、袁康、林鹏程、周天山、花尕桑杰、陈延军、张永红、王进林、杨国海、阎毅、崔亮、石建民、张殊、崔柠烁。

班玛藏雪茶 绿茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了班玛藏雪茶 绿茶加工的基本要求、初制要求和精制要求。
本文件适用于班玛藏雪茶 绿茶的加工技术。

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 32744 茶叶加工良好规范
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜叶 Fresh leaves

采自班玛县行政区域内生长的变叶海棠或花叶海棠的新梢。

3.2

班玛藏雪绿茶 Bamara Tibetan Snow Tea Black Tea

以青海省果洛州班玛县行政区域内生长的变叶海棠或花叶海棠的新梢为原料，经摊青、杀青、揉捻、干燥等工序制成的班玛藏雪茶 绿茶。

4 基本要求

4.1 原料

4.1.1 鲜叶

新鲜，不带蒂头、老叶，无劣变、无异味、无污染、无其它夹杂物，符合GH/T 1077的要求。

4.1.2 鲜叶分级

鲜叶分级应符合表1的要求。

表1 鲜叶分级表

级别	分级要求
特级	一芽一叶≥60%，一芽二叶<40%
一级	一芽二叶≥60%，一芽三叶<40%
二级	一芽三叶≥60%，一芽四叶<40%

4.1.3 鲜叶运输

鲜叶要随采随运，保持新鲜干净。装运时要轻装、免压、减少机械损伤。盛装鲜叶的器具，应采用清洁、通风性能良好的竹编、网眼茶蓝或篓筐，盛装量以不影响鲜叶品质为度。鲜叶宜于2h内运送到加工厂付制。

4.2 场所、设施、人员

应符合GB/T 32744的规定。

4.3 卫生

应符合GB 14881的要求。

5 初制要求

5.1 工艺流程

应符合图1的要求。

图1 初制工艺流程

鲜叶→摊放→杀青→摊晾→揉捻→干燥

5.2 工艺要求

5.2.1 摊放

将鲜叶原料均匀铺在萎凋槽内，摊叶厚度不超过20cm，每隔30min 鼓冷风10min，以防止叶温升高造成鲜叶劣变。摊放2~3h后即可杀青。

5.2.2 杀青

采用6CST-60型滚筒杀青机，杀青温度180~200℃，杀青时间2.5~3.5min，投叶量70~80kg/h，杀青程度掌握在叶色转为暗绿，嫩茎折而不断，青气消失，含水率降至60%左右。

5.2.3 摊晾

杀青叶经冷却输送机摊放于摊晾平台上，摊叶厚度5~8cm，摊放40~60min，待茎叶水分重新分布、叶质回软即可。

5.2.4 揉捻

6CR-40型揉捻机投叶量7.5kg/桶，6CR-55型揉捻机投叶量30kg/桶，按“轻-重-轻”原则加压，揉捻时间40~50min，揉至叶条卷紧，叶汁黏附于叶条表面，成条率60~80%。

5.2.5 干燥

5.2.5.1 炒小锅、炒对锅、烘干

- 炒小锅，采用 6CCQ-50 型双锅曲毫机，每锅投叶量 4 kg 左右，起始锅温 140℃而后逐渐降至 100℃，炒板摆幅调至大幅，炒制时间 40~60 min，炒至含水率降至 35%，大部分叶子炒制成松散的圆形。下机叶薄摊回潮后转入下道工序。
- 炒对锅，采用 6CCQ-50 型双锅曲毫机，两锅小锅叶并为一锅，投叶量 4 kg 左右，起始锅温 110℃而后逐渐降至 90℃，炒板摆幅调至小幅，炒制时间 80~90 min，炒至含水率降至 15%，大部分叶子炒制成圆形，颗粒紧结。下机叶薄摊回潮后转入下道工序。
- 烘干，采用 6CTH-6.0 茶叶提香机，将对锅叶均匀摊放在网筛中，摊叶厚度与筛缘高度相平齐，温度 90~95℃，时间 80~90min，烘至足干，手捻叶子即成粉末，含水率降至 6%以下。

5.2.5.2 循环滚炒

采用 6CST-60 型滚筒杀青机，起始滚筒温度 150℃而后逐渐降至 100℃，每次滚炒时间 2.5~3.5 min，投叶量 100kg/h，滚炒 6~8 遍，炒至足干，手捻叶子即成粉末，含水率降至 6%以下。

5.2.5.3 瓶式炒干机滚炒

采用6CCP-110型瓶式炒干机，起始滚筒温度120℃而后逐渐降至80℃，投叶量40kg/筒，炒制时间180~200 min，炒至足干，手捻叶子即成粉末，含水率降至6%以下。

6 精制要求

6.1 工艺要求

精制工艺应符合图2的要求。

图2 精制工艺流程图

毛茶→风选→色选→焙香→拼配

6.2 工艺要求

6.2.1 风选

毛茶采用风选机风选，除去碎末和轻片，分出各口茶。

6.2.2 色选

各口茶分别上色选机（如DF-32色选机）进行色选，以剔除次杂，分清级别。

6.2.3 拼配

经上述风选和色选分出各类茶坯，按照各级别成品要求，以一定比例进行拼配成品。