附件 1:

ICS 67.140.10

CCS X 55

团 体 标 准

T/GZSX 0XX—2025

人类非物质文化遗产 都匀毛尖茶制作工艺

The production process of Duyun Maojian tea, a human intangible cultural heritage

(征求意见稿)

2025-08-17 发布

2025-XX-XX 实施

贵州省食品工业协会 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 加工过程卫生要求.....	2
5 设备和工具.....	2
6 人员.....	2
7 原料.....	2
8 制作工艺.....	2
9 成品感官要求.....	3
10 技艺制作过程信息的追溯.....	3

前 言

本文件依据 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。

本文件由都匀毛尖茶文化产业协会、贵州省食品工业协会标准化技术委员会提出。

本文件由贵州省食品工业协会归口。

本文件起草单位：都匀毛尖茶文化产业协会、贵州都云毛尖茶叶有限公司、贵州省食品工业协会标准化技术委员会。

本文件主要起草人：蔡邦红、徐兴国、陈鹏、韦玲冬、付亚西、郭志明、王国叶、谭本满、何昌甫、倪德学、杨世尧。

按照本文件实施生产活动或将本标准号标示于标签的各方，除本文件的起草单位外需获得本文件发布机构授权。

人类非物质文化遗产 都匀毛尖茶制作工艺

1 范围

本文件规定了人类非物质文化遗产都匀毛尖茶制作工艺的术语和定义,规定了人类非物质文化遗产都匀毛尖茶制作技艺的过程、卫生、设施设备和工具、人员、原料、成品感官的要求,描述了该技艺制作过程信息的追溯方法。

本文件适用于人类非物质文化遗产 都匀毛尖茶的制作技艺。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 31608 食品安全国家标准 茶叶

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

DB5227/T 119 地理标志产品 都匀毛尖茶 包装贮藏技术规范

3 术语和定义

GB/T 31608、GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

都匀毛尖茶 Duyun Maojian Tea

都匀毛尖茶(又名白毛尖、细毛尖、鱼钩茶、雀舌茶),系采用产自都匀市行政区域内种植,适合制作高品质绿茶的山茶科山茶属苔茶等品种茶树的茶鲜叶为原料,按照都匀毛尖茶的非物质文化遗产传统加工工艺制作而成的成品茶。

3.2

人类非物质文化遗产 都匀毛尖茶制作工艺 The production process of Duyun Maojian tea, a human intangible cultural heritage

以清明节前后一个月采用提采法采摘的茶鲜叶为原料,经摊凉、杀青、揉捻、做形、提毫、烘焙等独特传统技艺来制作都匀毛尖茶的工艺过程。

3.3

提采法

指用指尖轻轻将茶鲜叶捏向上提断，避免掐采损伤茶鲜叶细胞的采摘手法。

4 加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB/T 32744的规定。

5 设备和工具

都匀毛尖茶的传统加工设备和工具，应联合国教科文组织评选确定而列入《人类非物质文化遗产代表作名录》的都匀毛尖非物质文化遗产项目规定的要求：包括但不限于摊凉木板、铁锅、加热灶具、提香设备或底部装有木炭用于干燥用的陶瓷土缸等。

6 人员

应符合《贵州省非物质文化遗产保护条例》的规定。

7 原料

应选取清明前后初展的一芽一叶，色泽为深绿或浅绿，形似雀舌，长度不超过 2.0 厘米的茶鲜叶。

8 制作工艺

8.1 茶鲜叶采摘

茶鲜叶采摘时间通常集中在春季，尤其是清明节前后一个月，采用提采法采摘的茶树春芽是制作都匀毛尖的佳品。采摘需选取清明前后初展的一芽一叶，芽头肥壮匀整，色泽为深绿或浅绿，形似雀舌的茶鲜叶。

8.2 运输装具

茶鲜叶的运输装具采用竹篓盛装。

8.3 摊凉

茶鲜叶采回后，薄摊于竹匾/不锈钢网带（茶鲜叶堆积厚度 $\leq 5\text{cm}$ ），室温环境放置 4~8 小时让嫩叶失去表面水分达到叶质变软，光泽消退，青香显露，失水率约 15%，手握软而不粘便可付制加工。

大型茶厂摊凉可使用可控温湿风机房实现均匀摊放。

8.4 杀青

将平底铁锅烧至最佳温度（250~300℃），投入茶青，双手快速抛扬叶片，每锅投叶量 0.5-1kg，历时 7~10 分钟，至叶色转暗绿，手握成团不散，青涩味消失。杀青遵循“老叶嫩杀，嫩叶老杀”的经验法则保障匀度。

8.5 揉捻

将锅的温度退到 80℃左右，双手掌根用力将杀青后的叶片往返滚动，配合单向旋转施压；轻压短时（前 2 分钟），使叶片初步成条不破碎；再逐步加重压长时（后 8-10 分钟），使茶汁溢出粘附表面；直至叶片 80%以上细胞破损率，条索紧直显毫。

8.6 做形（俗称揉团）

锅温保持在 80℃左右，将揉捻好的茶叶以搓汤圆的手法，按某一特定方向将茶搓成茶团，然后把茶叶搓成鱼钩状定型。

8.7 提毫

用手轻轻地对茶叶进行搓揉或翻动，通过这种轻柔的操作，促使茶叶条索紧细卷曲，同时白毫逐渐显露，搓揉至茶叶条索紧结，白毫满披止（时间 20 分钟左右）。

8.8 烘焙

当提毫结束，茶条紧细卷曲、茶毫显露均匀时，茶条变硬显脆，茶条含水量在 10% ~20%左右时，置于锅中完成烘焙步骤，烘焙温度一般不超过 80℃，时间约 25 ~ 30 分钟，经过此步骤去除多余的水分，直至茶叶含水量在 6%以下，使茶叶呈现出黄绿色，保持茶叶的干燥和香气；也可当茶叶干至八成，白毫显露时，用白皮纸包裹，每包一斤许，置于底部装有木炭的陶瓷土缸内干燥，半个月后，茶叶收青取出，方为成品。

9 成品感官要求

通过人类非物质文化遗产加工工艺加工的都匀毛尖茶，应具有外形紧细卷曲、白毫显露、匀整、绿润、净或尚净；内质具有香气嫩香、栗香、清香，滋味鲜醇、鲜爽、醇厚，汤色嫩黄绿明亮、黄绿，叶底嫩绿、鲜活、匀整或黄绿明亮等独特品质。并符合 GB/T 14487 的规定。

10 技艺制作过程信息的追溯

非物质文化遗产 都匀毛尖茶加工过程信息追溯系统的建立是维护文化多样性、促进文化遗产、确保食品安全，提高消费者信心、促进食品产业可持续发展的重要手段。在传承和执行非物质文化遗产 都匀毛尖茶制作工艺时，应通过对原料、制作过程、包装、储存和运输等信息进行记录、收集、处理和传递，在如下方面实现对非物质文化遗产 都匀毛尖茶加工过程信息追溯系统的建立和运行。

10.1 栽培环节追溯

应对每个种植都匀毛尖茶的农户分配一个二维码，在二维码里记载农户的名字、栽培区域、栽培

面积、栽培茶树的品种等信息。

应对每个种植都匀毛尖茶的农户分配一个二维码，在二维码里记载农户的名字、栽培区域、栽培面积、栽培茶树的品种等信息。

10.2 加工环节追溯

每个加工工序都应有一个二维码作为信息的载体，详细记载各加工工序的信息。同时，工序中的操作人都有自己独立的身份登录终端号，通过操作硬件设备来读取、记载和上传二维码信息。比如在杀青、揉捻、搓团、提毫、烘焙等都匀毛尖茶制作的关键工序中，记录下操作时间、操作温度、操作时长等重要参数，以及操作人员的信息。

10.3 包装环节追溯

加工完成的都匀毛尖茶进行包装时，通过每个茶叶包装上与外包装箱上根据商品茶的追溯信息制作成的商品码，将二者信息关联起来，确保每一个包装的茶叶都能和其加工信息对应起来。

10.4 储运环节追溯

在这个环节，对应生成不同库位的库位码，并制作成铭牌。为每个库位码建立独立的数据库进行管理，并在库位码里录入储藏温度、湿度、保洁人员、负责人等信息。都匀毛尖茶叶入库后，扫描包装上的二维码与储藏批次单进行关联，再把储藏批次单上的二维码和储藏室上的二维码进行信息关联，从而实现茶叶储运过程的追溯。

参考文献

《贵州省非物质文化遗产保护条例》（2012年3月30日贵州省第十一届人民代表大会常务委员会第二十七次会议通过）。