

T/ GZTPA

贵州省绿茶品牌发展促进会团体标准

T/GZTPA 00XX-2025

T/ GZTPA

贵州碾茶加工技术规程

Technical Regulations for Guizhou Tencha Processing

(公开征求意见稿)

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

贵州省绿茶品牌发展促进会发布

目录

前言	2
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	4
3.1 贵州碾茶 GUIZHOU TENCHA	4
3.2 覆盖香 COVERING AROMA	4
4 原料及采收要求	4
4.1 鲜叶原料要求	4
4.2 采收与运输	4
5 加工技术要求	5
5.1 基本要求	5
5.2 加工流程	5
5.3 贮青	5
5.4 切叶	5
5.5 杀青	5
5.6 冷却散叶	5
5.7 碾茶炉干燥	5
5.8 梗叶分离	6
5.9 复烘	6
5.10 茎叶分离	6
5.11 装箱	6
6 运输	6
7 贮存	6

前言

本文件按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本文件由贵州贵茶（集团）有限公司、贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司提出。

本文件由贵州省绿茶品牌促进会提出并归口。

本文件起草单位：贵州贵茶（集团）有限公司、贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司、贵州高原明珠茶业有限公司、瓮安县花竹茶业有限公司、贵州高原春雪有机茶业有限公司、贵州印江梵净汇浦生态茶叶有限公司、贵州省江口县梵园农业综合开发有限责任公司。

本文件主要起草人：兰方强、华连著

本文件为首次制定。

贵州碾茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了贵州碾茶的术语和定义、原料及采收要求、加工技术要求、成品质量要求、运输和贮存。

本文件适用于以贵州省境内采用遮阳覆盖栽培的茶树鲜叶为原料，经特定工艺加工而成的片状茶叶产品，主要用于抹茶原料。

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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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/T 30375	茶叶贮存
GB/T 34778	抹茶
GH/T 1070	茶叶包装通则
DB 5206/T 128	梵净抹茶加工技术规程

3 术语和定义

GB/T 14487 和 GB/T 34778 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 贵州碾茶 Guizhou Tencha

在贵州省境内，选用适宜的茶树品种，采用遮阳覆盖栽培技术管理的茶园所采摘的鲜叶为原料，经贮青、切叶、蒸汽（或蒸汽加热风）杀青、干燥、梗叶分离等特定工艺加工制成的，主要用于作为抹茶原料的片状茶叶产品。

3.2 覆盖香 Covering Aroma

茶树鲜叶经遮荫覆盖栽培后，在加工成的碾茶产品中所形成的鲜爽细腻、具海苔香的特征香气。

4 原料及采收要求

4.1 鲜叶原料要求

鲜叶原料应符合表 1 规定。

表 1 鲜叶原料要求

嫩度	新梢叶片开展至 3 叶至 5 叶，叶片柔软，嫩度基本一致，无老梗老叶
匀度	长度基本一致，色泽浓绿均匀
净度	同批鲜叶品种相同，无病虫叶，无非茶类夹杂物
新鲜度	茶青浓绿鲜活，无红梗红叶

4.2 采收与运输

4.2.1 采收时机

茶叶覆盖 15 d 至 20 d 后，当 70% 顶芽消失，新梢叶片开展至 3 叶至 5 叶，色泽浓绿均匀，叶片柔软，嫩度基本一致时采收。

4.2.2 采摘方法

采摘当年生新梢，采用留一叶采法，保证采摘茶青嫩度一致。

4.2.3 采摘管理

- a) 采摘前应清除茶园棚面的杂草、树枝等非茶类杂物；
- b) 遮阳网应现揭现采，以保证茶青鲜活，色泽不受影响；
- c) 盛装茶青应使用竹制品（竹筐、竹箩、竹篓等）或干净、无异味、透气性良好的容器，严禁使用塑料袋、密封不透气或有污染的容器。

4.2.4 茶青运输

- a) 运输车辆应清洁卫生，车厢内干燥、无异味、无有毒有害物质污染；

- b)应防止易污染物品混装混运；运输过程应平稳，采取防雨、防晒措施；装卸时应轻拿轻放；
- c)为保持茶青质量，采摘后应及时运至加工厂，尽可能在4 h内送入贮青槽摊放，避免紧压。

5 加工技术要求

5.1 基本要求

加工场所与人员卫生应符合GB 14881的规定。

5.2 加工流程

贮青→切叶→杀青→冷却散叶→碾茶炉干燥→梗叶分离→复烘→茎叶分离→装箱。

5.3 贮青

5.3.1 贮青设备包括鲜叶集装箱、贮青槽等。

5.3.2 采摘鲜叶应及时运送至清洁、卫生、阴凉、通风、无异味的贮青场所，避免阳光直射。鲜叶应迅速摊放散热，保持鲜活状态，叶片翠绿，不得出现红梗红叶、灼伤、霉变、异味或劣变。加工应遵循“先进先出”原则。

5.4 切叶

5.4.1 使用切叶机将鲜叶切碎。

5.4.2 切叶目的是便于蒸汽杀青均匀，防止后续工序堵塞。

5.4.3 切叶标准为将鲜叶切成长度3 cm至8 cm的小段。

5.5 杀青

5.5.1 蒸汽杀青

采用饱和蒸汽杀青，蒸汽流量100 kg/h至160 kg/h，筒体转速40 r/min至45 r/min，搅拌轴转速250 r/min至400 r/min，机身倾斜度7°至10°，杀青时间15s至20s。杀青后茶叶应色泽浓绿、明亮、均匀，叶质柔软，无青草气和熟闷味。

5.5.2 过热蒸汽加热风杀青

过热蒸汽温度450℃至650℃，时间20s至40s；热风温度170℃至220℃，时间80s至100s。杀青后茶叶应色泽绿、明亮、均匀，无青草气和熟闷味。

5.6 冷却散叶

快速冷却杀青后的茶叶，散失表面水分，防止色泽变黄，并吹散重叠叶片，促进叶片舒展，便于后续加工。

5.7 碾茶炉干燥

5.7.1 采用碾茶炉干燥时，叶片在前段应高温快速通过，最高温度不宜超过 200℃，后段温度控制在 80℃至 160℃。干燥时间可根据情况调节，一般为 15 min 至 25 min。

5.7.2 采用碾茶远红外烘干炉干燥时，烘干温度控制在 100℃至 180℃，干燥时间 5 min 至 8 min。

5.8 梗叶分离

初烘后叶片含水量降至约 10%，此时叶片易碎而茶梗（含水量 50%至 55%）韧性尚存，通过机械力使茶梗与叶片分离，并经筛分去除茶梗。

5.9 复烘

梗叶分离后，因梗、叶含水量差异，需分别烘干。复烘温度宜控制为：叶片 80℃至 100℃，茎梗 110℃至 150℃，时间 12 min 至 25 min。烘干后茶叶水分含量应 ≤ 5.0%。

5.10 茎叶分离

去除叶片中残留的叶茎组织及梗叶分离未筛净部分，确保成品中茶梗（包括红梗、麻梗及青梗）含量 ≤ 2.0%。

5.11 装箱

应采用干净、干燥、无异味、无破损的标准纸箱盛装碾茶，内袋应符合卫生要求。

6 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨、防潮、防晒，不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。装卸时应轻拿轻放，防止包装破损。

7 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。产品应贮存于清洁、干燥、阴凉、避光、无异味的专用仓库内。仓库周围应无污染源。产品应分类、分区存放，并有明确标识。入库应有详细记录。