

ICS 67.140.10
CCS B 35

团标准

T/XXXX 00X—XXXX

蝉茶（绿茶）加工技术规程

Technical specification for Processing of Cicada Green Tea

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

河源市茶叶协会 发布

目 次

目次	I
前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 加工场所要求	1
5 原料（鲜叶）要求	2
6 加工技术要求	2
7 包装贮藏	3
8 加工档案记录	3
参考文献	4

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。

本文件由河源市农业农村局提出。

本文件由河源市茶叶协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

蝉茶（绿茶）加工技术规程

1 范围

本文件规定了蝉茶（绿茶）的术语和定义、加工场所要求、原料（鲜叶）要求、加工技术要求、包装贮藏、加工档案记录。

本文件适用于河源市行政区域内蝉茶（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 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 32744 茶叶加工良好规范
- GB/T 33915 农产品追溯要求 茶叶
- GB/T 40633 茶叶加工术语
- NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则
- T/44GDTS 007 紫金蝉茶鲜叶分级标准

3 术语和定义

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蝉茶（绿茶） cicada tea (green tea)

在河源市行政区域范围内采取茶小绿叶蝉叮咬后的茶树鲜叶加工而成具有“花果蜜韵”特征的绿茶产品。

4 加工场所要求

4.1 厂区环境

应符合 GB/T 32744 中第 4 部分的规定。

4.2 厂房及设施

应符合 GB/T 32744 中第 5 部分的规定。

4.3 加工设备和用具

应符合 GB/T 32744 中第 6 部分的规定。

4.4 卫生管理

应符合 GB 14881 的规定。

4.5 其他要求

应符合《茶叶生产许可证审查细则（2006版）》和部分食品生产许可证审查细则修改单的通知（国质检食监函〔2006〕462号）的规定。

5 原料（鲜叶）要求

原料要求与分级应符合 T/44GDTS 007 的规定。

6 加工技术要求

6.1 加工工艺流程

摊青→杀青→摊凉→揉捻→炒二青→摊放→炒三青→摊放→烘干。

6.2 摊青

6.2.1 摊青方法

可选用竹盘或萎凋槽摊青。

6.2.2 竹盘摊青

宜薄摊，厚度1 cm~3 cm，时间为3 h~6 h。

6.2.3 萎凋槽摊青

厚度10 cm~15 cm，时间为3 h~6 h为宜。若鲜叶有表面水或叶温升高，需吹风以蒸发表面水和降低叶温。

6.2.4 摊青程度

摊青结束时，鲜叶含水量宜控制在65%~72%，叶质变软，青草味消退，清香初显。

6.3 杀青

6.3.1 杀青方法

宜采用机械杀青，掌握高温杀青，先高后低；抛闷结合，多抛少闷；老叶嫩杀，嫩叶老杀。

6.3.2 机械杀青

以滚筒杀青机为主，温度260℃~300℃，时间为4 min~6 min，投叶量根据不同杀青机要求而定。90型杀青机投叶量宜为10 kg~15 kg鲜叶量。

6.3.3 杀青程度

鲜叶色泽转变为暗绿，叶质柔软、手握成团、折梗不断、青草气消失、茶香散出，杀青叶含水量55%~62%。

6.4 摊凉

6.4.1 摆凉方法

杀青叶应及时摊凉。宜使用鼓风式摊凉设备（如萎凋槽、冷却槽或吹风机机）进行杀青叶的摊放。摊放厚度以开启通风设备时表层叶片不被吹动为宜，摊凉时间10 min~15 min。

6.4.2 摆凉程度

叶片充分变软，手握无刺手感为适度。

6.5 揉捻

6.5.1 揉捻方法

按不同机型，投叶量以揉桶容量的90%~95%为宜。揉捻加压按照“轻-中-重-轻”顺序依次加压，以嫩叶宜轻、老叶宜重的原则操作，时间30 min~60 min。

6.5.2 揉捻程度

揉捻以叶片紧卷成条，少量茶汁溢出附于茶条表面为适度。

6.6 炒二青

以滚筒杀青机为主，锅温200℃~240℃，时间10 min~15 min，以失水为主要目的，结合卷曲造型，至茶叶手触略有刺手感为度，含水量为30%~40%。

6.7 炒三青

以滚筒杀青机为主，锅温150℃~200℃，时间10 min~15 min，以失水为主要目的，结合卷曲造型，至茶叶卷曲定型完成，含水量为20%~30%。

6.8 摆放

将炒二青或炒三青的茶叶薄摊0.5 h~2 h，宜辅助吹风冷却，以手握无温热感为宜。

6.9 烘干

烘干分两次，第一次烘干机烘箱温度为100℃~120℃，厚度2 cm~3 cm，时间50 min~90 min；第二次烘干机烘箱温度为80℃~100℃，厚度2 cm~3 cm，时间60 min~120 min，含水量控制5%以下。

7 包装贮藏

应符合 NY/T 1999 规定的要求。

8 加工档案记录

按 GB/T 33915 规定执行。

参 考 文 献

[1] 国家质量监督检验检疫总局关于发布《茶叶生产许可证审查细则（2006版）》和部分食品生产许可证审查细则修改单的通知(国质检食监函〔2006〕462号)
