

DB52

贵 州 省 地 方 标 准

DB 52/T 998—2015

绿宝石 绿茶加工技术规程

Processing Technical specification of Ziran green tea

2015 – 02 – 15 发布

2015 – 03 – 15 实施

贵州省质量技术监督局
贵州省农业委员会

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 加工场所要求 1

5 原料及采运要求 1

6 工艺流程 2

7 加工技术要求 2

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》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。

本标准由贵州省农业委员会提出并归口。

本标准起草单位：贵州贵茶有限公司、贵州省茶叶研究所、国家茶及茶制品质量监督检验中心（贵州）、贵阳市农业技术推广站、贵阳市农产品质量安全监督检验测试中心。

本标准主要起草人：牟春林、韦勇、吴寿军、黄富贵、刘晓霞、向丽萍、王奥、龚静、刘源、陈驰、杨昌生、张光宇、龚雪、王芳。

绿宝石 绿茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了绿宝石绿茶加工技术规程的术语和定义、加工场所要求、原料及采运要求、工艺流程、加工技术要求。

本标准适用于绿宝石绿茶的加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 23776 茶叶感官审评方法

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

DB52/T 630 贵州茶叶加工场所基本条件

DB52/T 997 绿宝石 绿茶

3 术语和定义

SB/T 10034、DB52/T 997确定的术语和定义适用于本文件。

4 加工场所要求

4.1 加工场所基本条件

应符合DB52/T 630的规定。

4.2 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 原料及采运要求

5.1 采运要求

鲜叶的采摘要求须符合表1的要求。盛装茶青的工具必须为清洁的竹制品（竹篓、竹筐、竹箩等），盛装茶青之前必须经过清洗并进行干燥后方可使用，不得使用塑料袋、编织袋等不透气的或有毒害、有异气、异味的用具盛装茶青；运输车辆必须清洁卫生，车厢内应干燥，无异气、异味，严禁与有毒、有害、易污染的物品混装、混运；原则上茶园离加工厂的距离不得超过20公里，且路况良好。运输时应平稳、防雨、防晒；装卸时应轻装轻卸。

5.2 原料（鲜叶）要求

原料鲜叶要求应符合表1的规定。

表1 绿宝石 绿茶鲜叶要求

采收季节	春茶前期	春茶中期	春茶后期和夏秋茶期
嫩 度	一芽二、三叶，长度约 7 cm~9 cm	一芽二、三叶，约 6 cm~8 cm	一芽二、三叶，约 5 cm~6 cm
匀 度	一芽二叶约占 50%，一芽三叶约占 50%	一芽二叶约占 60%，一芽三叶约占 40%	一芽二叶约占 70%，一芽三叶约占 30%
净 度	同一批加工的茶青品种相同，不得有鱼叶、单片叶、老梗、老片等茶类或非茶类夹杂物		
新鲜度	茶青鲜活，无病变叶、虫伤叶、紫色芽叶、红梗红叶和机械损伤叶		

6 工艺流程

摊青→杀青→摊晾回潮→揉捻→脱水→摊晾回潮→造型→干燥→复火→评审定级。

7 加工技术要求

7.1 摊青

7.1.1 茶青摊放于清洁卫生，设施完好的摊青槽中，不得直接摊放在地面。按不同品种、长度的茶青分开摊放，倒入槽内后需将茶青抖散，使其呈疏松状态。摊放厚度为 10 cm~30 cm，摊放时间根据天气及茶青情况灵活掌握。室温低于 15 ℃时开启风机辅助排湿，室温高于 15 ℃时自然摊放，叶温高于 25 ℃时开启风机辅助降温。

7.1.2 摊青程度以芽叶萎软、色泽暗绿、无硬脆感、青草气消失、略显清香、摊青叶含水量降至 70% 左右为宜。

7.2 杀青

杀青适度时叶色由鲜绿转为暗绿，叶质变软，手捏成团，稍有弹性，无生青、焦边、糊叶，清香显露，还要做到杀青“三不要”：不要红叶红梗、不要焦糊气味、不要水闷气味，含水量60%左右。

7.3 摊晾回潮

杀青叶冷却后摊晾回潮至茶坯完全回软，手握茶坯柔软又有韧性时进行揉捻工序。

7.4 揉捻

采取“轻揉、慢速、短揉”的揉捻方式。揉捻的量以装满揉筒并用手稍压紧为适度，要将揉盖调到能接触揉捻叶为适度，揉捻转速为33 r/min~35 r/min，揉捻时间为15 min~20 min，到揉捻叶成条率达95%以上停止揉捻，保持揉捻叶的完整。

7.5 脱水

脱水要求高温快速，温度130 ℃~150 ℃，时间120 s~150 s。脱水叶粘性降低，手握茶坯成团，松手后可散开，色泽深绿，没有黄变叶，茶坯含水量约为46%左右。

7.6 摊晾回潮

同本文件第6.3条的规定。

7.7 造型

造型在曲毫机中进行，通过炒坯、第一次并锅和第二次并锅来完成造型。

7.7.1 炒坯：

将脱水并摊晾回潮后的茶坯投入预热至80℃左右的曲毫机中，启动曲毫机，调到大幅档位、设备运行速度约为110次/min，使茶坯在锅中能顺利翻转为宜，炒制时间约为30 min。炒至芽叶卷曲状、色泽墨绿，稍显清香，含水量约35%左右时，迅速下锅，短暂摊晾，搓散团块，筛去碎末。

7.7.2 第一次并锅：

将经过炒坯并筛去碎末的茶坯6 kg~7 kg投入到预热至70℃左右的曲毫机中，将设备运转速度降至90次/min，根据茶坯在锅中的翻转情况设定为大幅或小幅档，炒制时间约为35 min，至茶坯整体为墨绿色，清香明显，条索较结紧，茶坯含水量25%左右时，迅速下锅，短暂摊晾，筛去碎末。

7.7.3 第二次并锅：

将经过第一次并锅并筛去碎末的茶坯投入到预热至60℃左右的曲毫机中，投叶量为11 kg~12 kg，转速为60次/min左右，炒制时间约为45 min，至颗粒紧结呈盘花状时，开启曲毫机热风机，至茶坯整体翠绿或墨绿油润，栗香显，含水量约为10%时下锅，摊晾，完成造型工序。

7.8 干燥

干燥以烘为主。烘干温度为100℃~110℃，采用中速运行，茶叶在机内的运行时间为15 min左右为宜。要求烘匀、烘透、保绿，含水量5%~6%。冷却后，装袋入库。

7.9 复火

将入库茶叶分批筛去碎末后复火，复火后茶叶含水量3%~4%。

7.10 评审定级

对复火后的茶叶进行评审，按分级标准进行拼样官堆，包装贮存。

