

# DB52

贵 州 省 地 方 标 准

DB 52/T 995—2015

---

## 都匀毛尖茶加工技术规程

Processing Technical specification of Duyun Maojian tea

2015 - 01 - 13 发布

2015 - 02 - 13 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（鲜叶）要求 .....	1
6 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。

本标准由贵州省黔南布依族苗族自治州人民政府提出。

本标准由贵州省农业委员会归口。

本标准起草单位：黔南州茶叶产业化发展管理办公室、黔南州都匀茶场、黔南州质量技术监督局、黔南州食品药品监督管理局、黔南州工商行政管理局、贵州省农产品质量安全监督检验检测中心、贵州省农业技术推广总站、都匀供销茶叶有限责任公司、都匀市匀山茶叶有限责任公司、贵州东驰贸易有限公司、贵州省灵峰科技产业园有限公司、黔南州梅渊商贸有限公司、贵州省都匀毛尖茶工程技术研究中心、黔南州茶叶协会。

本标准主要起草人：林科军、李应祥、欧平勇、张丽娟、罗洪富、杨清、陈跃华、柳青、伍宁、冷炯、卿云光、王继江、朱福建、范仕胜、莫从信、卢永乾、李辉、傅民万、何钰海、徐兴国、刘学、李星、刘文静。



# 都匀毛尖茶加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了都匀毛尖茶的术语和定义、加工场所要求、原料（鲜叶）要求和加工技术要求。本标准适用于都匀毛尖茶的加工。

## 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 433 都匀毛尖茶

DB52/T 630 贵州茶叶加工场所基本条件

## 3 术语和定义

SB/T 10034确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

以采自贵州省黔南布依族苗族自治州境内的中小叶茶树群体种或适宜的茶树良种的幼嫩芽叶为原料，按都匀毛尖茶加工技术规程加工而成，具有特定品质特征的卷曲形绿茶。

## 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（鲜叶）要求

原料鲜叶应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染物和其他非茶类夹杂物。鲜叶分为四个等级：珍品、特级、一级、二级，鲜叶分级质量要求见表1。

表1 鲜叶分级质量要求

等级	要求
珍品	单芽至一芽一叶初展。
特级	一芽一叶。
一级	一芽二叶。
二级	一芽二叶50%以上，幼嫩的一芽三叶及其同等嫩度对夹叶和单片叶在50%以内。

## 6 加工技术要求

6.1 都匀毛尖茶的加工工艺分为手工加工工艺和机械加工工艺两种，各等级品质应符合 DB52/T 433 的要求。

### 6.2 手工加工工艺技术要求

#### 6.2.1 手工加工工艺流程

鲜叶→茶青分级→摊青→杀青→揉捻→做形→提毫→烘焙足干→出锅→审评归类→拼样官堆装箱→入库贮存

#### 6.2.2 茶青分级

茶青采收时，按照都匀毛尖茶鲜叶质量分级要求进行分级，不同等级的茶青分开收放，不能混装。

#### 6.2.3 摊青

摊青（贮青）厚度为5 cm~15 cm，雨水叶或含水量较高的鲜叶宜薄摊，晴天中午或下午采摘的鲜叶宜厚摊，每隔一小时左右轻翻一次，室内温度在25℃以下，防止太阳照射。摊放时间2 h~6 h，摊放到叶质变软，含水量降至68%~72%，色泽变暗，手握而不粘时便可付制加工，原则上当天采摘鲜叶应当天加工完毕。

#### 6.2.4 杀青

6.2.4.1 杀青锅温 320℃~370℃（即用手背离锅底 20 cm，时间 5 s~10 s，感觉到有刺热感时），投叶量为 0.5 kg~0.8 kg。

6.2.4.2 杀青时间 4 min~6 min，采用老叶嫩杀，嫩叶老杀，多抛少闷，抛闷结合的原理进行杀青。

#### 6.2.4.3 杀青方法

将茶青一次性倒入锅内，发出炒芝麻的声音后，立即将锅内茶青迅速翻动，让茶青受热均匀，当叶温上升，有大量水汽冒出后，采用多抛少闷的手法交替进行，要求杀匀、杀透、不焦糊。

#### 6.2.4.4 杀青适度标准

杀青叶颜色变暗，叶面无光泽，叶质变软，折而不断，青草气消失，茶香显露。

#### 6.2.5 揉捻

杀青结束后，立即将锅温降到150℃~200℃，按照“轻~重~轻”的原则，交替用力，时间8 min~10 min，待茶叶成条变软，手捏不粘时，进行做形。

#### 6.2.6 做形

要求锅温120℃~170℃，时间8 min~12 min，具体做法是搓团，将茶团置于手心，让茶团在手心滚动，按同一方向搓揉，然后进行定型，最后进行解块，如此反复进行，使茶条卷曲。待含水量达20%~40%时，进行提毫。

#### 6.2.7 提毫

要求锅温120℃~150℃，时间8 min~12 min，做形叶的含水量20%~40%。用双手握住茶团，掌心用力，让茶团相互摩擦现毫；当茶毫显露，茶条变硬显脆时，提毫结束，此时茶条含水量在10%~20%，然后进行烘焙。

#### 6.2.8 烘焙足干

要求锅温100℃~150℃，时间8 min~15 min，将茶叶均匀薄摊于锅壁，每2 min~3 min翻动一次，往复进行，翻动时动作要轻，翻动彻底，待手捏成粉，含水量达6%以下时，割末出锅。

#### 6.2.9 出锅

出锅时，先将茶叶收拢于锅底，双手将茶叶捧入茶盘中，及时送至评审室，茶盘要求干燥、干净、无异味，锅底碎茶单独盛装，不能合并混装。

#### 6.2.10 审评归类

出锅冷至室温后，由专职评茶员在评审室中进行评审，先进行干评，然后开汤进行湿评，评审方法应按照GB/T 23776标准进行，同时用快速水分测定仪测出含水量，最后定级，按照同等级归类原则进行归类保存。

#### 6.2.11 拼样官堆装箱

按照相同等级合并、品质互补的原则进行拼配。用洁净无毒无味的锡箔袋、铝箔袋、聚丙烯或聚乙烯袋进行定量包装，然后入库保存。

#### 6.2.12 入库贮存

存放到专用库房中或用高温冷库贮存，温度0℃~5℃。库房要求干燥、通风、避光、防晒。

### 6.3 机械加工工艺技术要求

#### 6.3.1 机械加工工艺流程

鲜叶→茶青分级→摊青→杀青→冷却摊凉→揉捻→初烘→做形提毫→烘焙足干→拼样官堆装箱→入库贮存

#### 6.3.2 茶青分级

与6.2.2相同。

#### 6.3.3 摊青

与6.2.3相同。

#### 6.3.4 杀青

##### 6.3.4.1 杀青方法

提倡使用微波杀青和光波杀青技术，采用金属导热杀青机（含锅式杀青机、滚筒杀青机和槽式杀青机等），按照“嫩叶老杀、老叶嫩杀”的原则进行杀青。

6.3.4.2 杀青时，要求锅壁温度 380 ℃~450 ℃，时间 1 min~2 min，汽热杀青机的蒸汽温度 90 ℃~100 ℃，热风温度 100 ℃~180 ℃。

##### 6.3.4.3 杀青适度标准

叶色暗绿，无光泽，叶质柔软，手握成团，略有弹性，青气消失，茶香显露且无焦边、无焦味，含水量在58%~62%左右，要求杀匀、杀透、不焦糊、不红变。

#### 6.3.5 冷却摊凉

采用自然降温和外力降温（含风力降温和低温降温等）方式冷却。要求茶青快速冷却至室温或常温，无渥黄或红变现象，叶脉实现走水，叶质柔软，光泽变暗，手握有湿感，不黏手。

#### 6.3.6 揉捻

按照“轻~重~轻”的加压原则进行揉捻，投叶量装至距揉桶口5 cm~10 cm处为宜，揉捻时间 25 min~30 min。要求：叶质变软，有黏手感，手握成团而不弹散，少量茶汁外溢，成条率80%以上。茶青越嫩，选用机型越小，揉捻压力越小，揉捻程度越轻，反之亦然。

#### 6.3.7 初烘

要求风温100 ℃~120 ℃，时间10 min~15 min，初烘叶厚度在5 cm以内，适时翻动，使其受热均匀，失水一致。茶条色泽变暗，手摸有刺感，叶缘变脆，含水量降至50%~55%即可。

#### 6.3.8 做形提毫

方式与手工做形提毫相同，提毫时，将风门关闭，减小进风量，茶条变硬、变脆，含水量降至10%~20%时，转入烘焙足干阶段。

#### 6.3.9 烘焙足干

设备为烘焙机或烘干机等，温度110 ℃~120 ℃，烘焙厚度4 cm~6 cm，含水量达6%以下即可。

#### 6.3.10 拼样官堆装箱

与6.2.11相同。

#### 6.3.11 入库贮存

与6.2.12相同。



