

### 龙脊茶加工技术规程

Technical regulations for processing longji tea

地方标准信息服务平台

2022 - 08 - 25 发布

2022 - 09 - 30 实施



## 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。

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专利的责任。

本文件由广西壮族自治区农业农村厅提出并宣贯。

本文件由广西壮族自治区农业农村厅归口。

本标准起草单位：广西壮族自治区茶叶科学研究所、桂林漓江茶厂有限公司、桂林市茶叶协会。

本标准主要起草人：刘初生、刘助生、苏敏、蒙朝亿、梁月超、龙启发、邓慧群、吴潜华、黄荣雄、张凌云、罗跃新、蒋长剑、刘秋凤、吴永华、林国轩、卿燕、覃榆笼、李姝毅、周彦会、杨明秋、黄世杰。

地方标准信息服务平台



# 龙脊茶加工技术规程

## 1 范围

本文件界定了龙脊茶加工涉及的术语和定义，确立了龙脊茶加工的工艺，规定了加工过程中的基本要求。

本文件适用于广西壮族自治区行政区域内龙脊茶的加工。

## 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/T 191 包装储运图示标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 13738.2 红茶 第二部分：工夫红茶

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**龙脊茶 longji tea**

采用龙胜地方茶树资源群体种鲜叶，经萎凋、揉捻、解块、发酵、干燥等工艺制成的红茶。

## 4 基本要求

### 4.1 原料要求

采用龙胜地方茶树资源群体种鲜叶，鲜叶应新鲜、匀净、不得夹带蒂头、茶果、老枝叶及其他非茶类夹杂物。

### 4.2 加工场所

应符合GB 14881、GH/T 1077的规定。

### 4.3 加工设备

应符合GB 14881、GH/T 1077的规定。

## 5 加工

### 5.1 加工工艺流程

鲜叶→原料分级→萎凋→揉捻→解块→发酵→干燥

### 5.2 工艺要求

#### 5.2.1 原料分级

鲜叶等级要求应符合表1的要求。

鲜叶等级要求

级 别	要 求
特级	一芽一叶初展≥85%，一芽一叶全展比例≤15%
一级	一芽一叶≥80%，一芽二叶比例≤20%
二级	一芽二叶初展≥80%，一芽二叶全展比例≤20%
三级	一芽三叶初展≥80%，一芽四叶初展比例≤20%
四级	一芽四叶≥80%，一芽五叶≤20%

#### 5.2.2 萎凋

5.2.2.1 萎凋叶应摊放于清洁卫生的萎凋设备上，萎凋叶厚度春季4 cm~8 cm，夏、秋季6 cm~10 cm，室内温度应控制在18℃~30℃，春季萎凋14 h~16 h，夏季12 h~16 h。

5.2.2.2 萎凋程度：以叶片由鲜绿转为暗绿，表面光泽消失，青草气减退，芽叶柔软，茎折不断，萎凋叶含水量降至60%~65%为宜。

#### 5.2.3 揉捻

宜采用揉捻机，投叶量以自然装满揉桶为宜，揉捻时间60 min~90 min，空揉5 min~10 min→加轻压揉10 min~15 min→加中度压揉30 min~40 min→加重压揉10 min~15 min→松压空揉5 min~10 min→出茶，揉捻叶芽叶80%以上成条、茶汁溢出黏附在叶表面为适度。

#### 5.2.4 解块

采用解块机解块或人工解块，至茶叶团块解散，互不粘结。

#### 5.2.5 发酵

茶叶揉捻解块好后用发酵筐盛装，放置发酵室内或发酵机发酵，茶叶堆放厚度20 cm~30 cm，温度25℃~30℃，湿度≥90%，春季6 h~8 h，夏、秋季4 h~6 h，1 h~1.5 h翻堆一次，以发酵叶青草气消除，透出甜香，叶面积的80%~85%的色泽呈红黄色为适度。

#### 5.2.6 干燥

##### 5.2.6.1 初烘

特级、一级、二级原料烘干机进风温度110℃±5℃，三级、四级原料烘干机进风温度120℃±5℃；摊叶厚度1 cm~2 cm，烘培20 min~25 min，茶叶的含水量降至30%~35%，条索收紧，及时摊凉至常温。

#### 5.2.6.2 足火

特级、一级、二级原料烘干机进风温度 $90\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，三级以上原料烘干机进风温度 $100\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，摊叶厚度 $1\text{ cm}\sim 2\text{ cm}$ ，烘至茶叶含水量 $5.0\%\sim 6.5\%$ 。

### 6 质量要求

产品质量应符合GB/T 13738.2 规定。

---

地方标准信息服务平台