

四川省地方标准

DB51/T 2914—2022

精制川茶 扁形绿茶加工工艺技术规程

Processing technical regulations for sichuan tea refining and innovation
flat green tea

地方标准信息服务平台

2022-06-17 发布

2022-08-01 实施

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 加工要求	1
5 加工工艺	2
6 质量管理	3

地方标准信息服务平台

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。

本文件由四川省农业农村厅提出、归口并解释。

本文件起草单位：四川省农业科学院茶叶研究所、四川省园艺作物技术推广总站、宜宾学院、四川省川茶品牌促进会。

本文件主要起草人：王云、张厅、张冬川、李春华、唐晓波、赵先明、刘飞、马伟伟、刘晓、付润华、王小萍、熊元元、张娟、李欢欢、李伟、罗学平、黄彤、江泞杉。

本文件首次发布。

地方标准信息服务平台

精制川茶 扁形绿茶加工工艺技术规程

1 范围

本文件规定了精制川茶扁形绿茶的术语和定义、加工要求、加工工艺、质量管理。
本文件适用于以四川省内茶树鲜叶为原料加工扁形绿茶。

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 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
- GB/T 30375（所有部分） 茶叶贮存
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

精制川茶 tea refining and innovation

在四川省内采用现代标准化生产技术进行生产管理的基地内的茶树鲜叶为原料，综合运用现代加工技术与四川传统制茶工艺，通过精制而成的外形匀整、品质协调、特征突出并进行包装销售的品牌茶。

3.2

扁形绿茶 flat green tea

采用单芽至一芽二叶初展的茶树鲜叶为原料，经摊青、杀青、理条、整形、干燥提香等工艺加工而成的外形扁平、挺直的绿茶。

4 加工要求

4.1 原料

扁形名茶原料为单芽或一芽一叶初展，优质扁形绿茶原料为一芽一叶开展至一芽二叶初展。要求芽叶完整、新鲜、匀净，禁用紫色芽叶、病虫叶、单片叶，不带其它非茶类杂物，无机械损伤，无红变，污染物限量遵守GB 2762规定的要求，农药最大残留限量遵守GB 2763规定的要求。

4.2 基本加工条件

加工场所应符合GB 14881及GB/T 32744规定的要求。加工设备和用具应符合GB/T 32744规定的要求。卫生管理应符合GB/T 32744规定的要求。

5 加工工艺

5.1 工艺流程

鲜叶→摊青→杀青→理条→整形→干燥提香→精制→包装。

5.2 摊青

5.2.1 摊放场地清洁卫生、干燥、无异味、空气流通，避免阳光直射，鲜叶摊放应采用专用摊放设施，不应直接摊放在地面。

5.2.2 摊叶厚度为2 cm~4 cm。雨水叶、露水叶脱水后薄摊。

5.2.3 摊放时间为4 h~8 h，通微风。

5.2.4 摊放程度以摊放叶含水率降至65%~70%，芽叶稍软、色泽暗绿、清香显露为适度。

5.3 杀青

5.3.1 机械杀青

采用滚筒连续杀青、汽热杀青、热风杀青、电磁杀青、光波杀青或其他组合杀青等方式。当杀青茶叶面失去光泽、色泽转暗，叶质变软，手捏成团，并有弹性，折梗不断，无焦边，茶香显露时为适度，杀青叶含水率58%~65%，杀青后及时摊凉。

5.3.2 手工杀青

当电炒锅锅底10 cm处空气温度达到130 °C~150 °C时投叶，投叶量250 g~300 g，时间5 min~7 min。操作上采用抖闷结合，后期锅温渐降到110 °C左右，杀青叶变为暗绿，梗茎折不断，茶香显露为适度，含水率为58%~65%，及时摊凉。

5.4 理条

5.4.1 机械理条

杀青叶冷却回潮后，采用理条机进行理条，理条机槽锅温度100 °C~120 °C时投叶。槽锅采用中速往复运动，时间10 min~15 min，含水率40%~50%，外形挺直时下机摊凉。

5.4.2 手工理条

杀青叶冷却回潮后下锅理条，锅温达到70 °C~90 °C时投叶，前期以理条和散发水分为主。以单手持锅底向锅边轻抓、带、翻、抖等手法理顺茶条，并逐步散发一定水分。结合理条，适当做形，以搭、带、拓、抖手法为主，用力宜轻。当茶条不粘手，以做形为主，辅以理条，手法以搭、带、压、拓、扣、拍为主，此时加压适当偏重。当含水率达到15%~20%时，及时摊凉。

5.5 整形

5.5.1 机械整形

采用多功能机，锅温80 °C~90 °C时投叶。槽锅采用慢速往复运动，先抛1 min，待叶质转软后，采用先轻后重的原则，适时加入压力棒，至外形扁平挺直时起棒，继续炒至茶叶含水率约10%、茶香显露时下机。

5.5.2 手工整形

锅温70℃~90℃，在锅内以抓、带、扣、磨、抖等手法进行，将茶条收紧、干燥，达到扁平、挺直的外形要求。

5.6 干燥提香

理条机干燥提香，锅温110℃~120℃，槽锅采用慢速往复运动，时间3min~5min，当手捏茶条成粉末，含水率<6%下机冷却。电炒锅干燥提香，锅温110℃~120℃，以荡为主，当手捏茶条成粉末，含水率<6%下锅冷却。也可采用微波、远红外、热风等方式提香。

5.7 精制

筛分大小，割除碎茶和片末，剔除暗条、杂质，使成茶净度、匀度及色泽一致。

5.8 包装

精制后合格的精制川茶扁形绿茶产品，采用机械包装或手工包装。

6 质量管理

- 6.1 制定和实施精制川茶扁形绿茶质量控制措施，关键工艺应有操作要求和检验方法，记录执行情况。
- 6.2 建立精制川茶扁形绿茶原料采购、加工、贮存、运输、入库、出库和销售的完整档案记录。
- 6.3 每批加工的精制川茶扁形绿茶应编制加工批号或系列号，并一直延用到产品终端销售。
- 6.4 按不同等级、原料品种和生产日期，分类贮存于专用冷藏库，并应符合 GB/T 30375（所有部分）规定。

地方标准信息服务平台