

ICS 67.140.10

C 15

景谷傣族彝族自治县茶业协会 团体标准

T/JGCYXH 002-2022

景谷大白茶加工技术规程

Processing technical specification of Jinggu big white Tea

2022-05-21 发布

2022-05-21 实施

景谷傣族彝族自治县茶业协会

发布

目 录

前 言	1
1. 范围	2
2. 规范性引用文件	2
3. 术语和定义	2
4. 加工场所基本要求	3
5. 加工工艺流程	3
5.1 初制加工工艺流程	3
5.2 精制加工工艺流程	3
5.3 紧压型 景谷大白茶加工工艺流程	3
6. 初制技术	3
6.1 鲜叶	3
6.2 萎凋	4
6.3 干燥	4
7. 精制技术	4
7.1 拼配匀堆	4
7.2 整理	4
7.3 干燥	4
8. 紧压型景谷大白茶加工技术	4
8.1 拼配匀堆	4
8.2 整理	4
8.3 称量	4
8.4 蒸压	4
8.5 干燥	4
9. 资料记录保存	5

前 言

本标准根据原国家质量监督检验检疫总局颁布的 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》，起草制定。

本标准由景谷傣族彝族自治县茶业协会提出并归口。

本标准主要起草单位：云南省农业科学院茶叶研究院、云南省农业大学、普洱市茶叶科学研究所、普洱市普洱茶研究院、景谷傣族彝族自治县茶叶和特色生物产业发展中心、普洱市茶咖中心、景谷傣族彝族自治县茶业协会、云南景谷白龙茶业股份有限公司、景谷三和茶业有限公司、景谷上根茶厂、云南景谷茶厂有限公司、景谷傣族彝族自治县云春茶厂、景谷双龙茶林有限公司、景谷邦海茶业有限公司、景谷大富茶业有限公司、景谷博思文慕茗古茶厂、景谷马厰农民茶叶专业合作社、景谷陈记茶叶农民专业合作社、景谷水平茶叶专业合作社、景谷润老奶茶叶专业合作社、云南秧塔大白茶有限公司、景谷大润茶叶有限公司、景谷彩程茶叶有限公司、景谷黄草坝茶叶农民专业合作社、景谷联合彝婆茶叶商贸有限公司、景谷天成顺宏古树茶厂、景谷精制茶厂、景谷木深源茶业有限公司、景谷鸿峰贸易有限公司、景谷三财云茶业有限公司、景谷秧白茶业有限公司、普洱南彩山茶业加工专业合作社、景谷茶家寨茶叶专业合作社、景谷祖贤堃茶叶种植场、云南景未茶叶有限公司、景谷鑫耀茶叶专业合作社、景谷原野茶叶初制所、景谷谷源生香茶厂、景谷顺茶茶叶专业合作社、景谷心上仁茶厂、景谷黄草坝茶叶农民专业合作社、景谷万润利茶叶有限公司、景谷永平华源茶叶专业合作社、景谷水平茶叶种植专业合作社、景谷石戴帽茶厂、普洱大韵茶业有限公司、普洱市思茅区质量技术事务所、景谷通达香气茶叶专业合作社、景谷曼景兰商贸有限公司、保亿搭茶业有限公司、景谷迎松茶业有限公司、景谷如军韵香古白园茶叶专业合作社、景谷馨茗茶业有限公司。

本标准主要起草人：梁名志、吕才有、朱兴正、熊昌云、赵远艳、张文杰、廖胜强、陆传坤、董来学、刘学云、杨显宏、刘刚、张正勇、温元森、徐世坤、胡皓明、竹志坤、邱评、陈林军、李桂荣、杨晓林、石凤益、陈明军、周启荣、茹忠伟、李大昌、胡大蔚、谢文章、董尚友、周秀芳、李其伟、刀敏、谢富、何格、刘松志、李如贵、刘兴平、查昌良、邱成龙、陶昱帆、周小波、付敏、纪开国、师科文、邱艳、董尚友、谢太华、陶盈丽、周启荣、罗忠城、李兴明、刘明鑫、罗宗成、马宗琴、李如超、李红秋、如军、陈明贵。

景谷大白茶加工技术规程

1. 范围

本标准规定了景谷大白茶的术语和定义、加工场所基本要求、加工工艺流程、初制技术、精制技术、紧压型景谷大白茶加工技术、资料记录保存。

本标准适用于景谷大白茶的加工。

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，凡是注日期的引用文件，仅该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/T 31748	茶鲜叶处理要求
GB/T 32744	茶叶加工良好规范
NY/T 5019-2001	无公害茶叶加工技术规程

3. 术语和定义

3.1 景谷大白茶 (Jinggu Big White Tea)

以景谷县境内景谷大白茶品种的鲜叶为原料，经过萎凋、干燥、精制、蒸压定型干燥或不蒸压定型干燥、包装等特定工艺制成的白茶。按外形分为景谷大白茶散茶和景谷大白茶紧压茶。

3.2 景谷大白茶品种 (Jinggu Big White Tea Varieties)

指以景谷县民乐镇秧塔大白茶茶树为原种，经有性或无性繁育而形成的一类茶树的总称。

3.3 白龙须 (Bai Long Xu)

以景谷县境内景谷大白茶品种的单芽为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺制成的白茶产品。

3.4 月美人 (Yue Mei Ren)

以景谷县境内景谷大白茶品种的一芽一叶为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺制成的白茶产品。

3.5 月光白 (Yue Guang Bai)

以景谷县境内景谷大白茶品种的一芽二叶为主原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺制成的白茶产品。

3.6 月光寿 (Yue Guang Shou)

以景谷县境内景谷大白茶品种的一芽二、三、四叶及同等嫩度对夹叶为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺制成的白茶产品。

4. 加工场所基本要求

茶叶加工厂的厂区环境、厂房与设施、加工设备与用具、卫生管理、加工过程管理、产品管理等应符合 GB/T 32744 的相关要求。

农户加工的加工环境与设施、加工设备与用具、卫生管理、加工过程管理、产品管理等应符合 NY/T 5019-2001 的相关要求。

5. 加工工艺流程

5.1 初制加工工艺流程

鲜叶→萎凋→干燥（晒干或烘干）。

5.2 精制加工工艺流程

毛茶→拼配→匀堆→整理→干燥→包装。

5.3 紧压型 景谷大白茶加工工艺流程

毛茶→拼配→匀堆→整理→称量→蒸压→干燥→包装。

6. 初制技术

6.1 鲜叶

6.1.1 鲜叶质量要求

鲜叶采自景谷县境内景谷大白茶品种，应保持芽叶完整、鲜嫩、匀净、无红变、无污染，不得带有非茶类夹杂物。鲜叶质量应符合表 1 规定：

表 1 茶叶鲜叶

类型	芽叶组成%
白龙须	单芽 100%
月美人	一芽一叶 100%
月光白	一芽二叶 $\geq 90\%$ ，一芽三叶及同等嫩度对夹叶 $\leq 10\%$
月光寿	一芽二、三、四叶及同等嫩度对夹叶混采 $\leq 100\%$

6.1.2 鲜叶贮运

按照 GB/T 31748 的规定执行。

6.2 萎凋

6.2.1 萎凋方式

可采用日光萎凋、自然萎凋或萎凋槽鼓风萎凋，也可采用复式萎凋。

6.2.2 摊叶厚度

日光萎凋或自然萎凋的摊叶厚 2cm-3cm；萎凋槽摊叶厚 20cm-25cm。

6.2.3 萎凋时间

萎凋以达到适度为原则，时间宜控制在 36h-72h。

6.3 干燥

干燥采用晒干或低温烘干方式，烘干温度宜控制在 40℃-60℃。干燥至折梗而断为适度。

7. 精制技术

7.1 拼配匀堆

根据单级付制进行拼配匀堆，使茶叶混合均匀，品质符合级别要求。

7.2 整理

应用筛分、拣剔（色选、静电或人工）等技术或技术组合，去除非茶类夹杂物，分出正品茶和碎末茶。

7.3 干燥

干燥采用晒干或低温烘干方式，烘干温度宜控制在 40℃-60℃。干燥至茶叶含水率小于或等于 8.5%为适度。

8. 紧压型景谷大白茶加工技术

8.1 拼配匀堆

同 7.1。

8.2 整理

同 7.2。

8.3 称量

采用人工或自动称量。

8.4 蒸压

将称量好的茶叶放入到蒸茶器具中，用蒸汽将茶叶蒸软后，倒入模具中进行压制成形。

8.5 干燥

将冷却退模后的茶叶放入烘房中，烘至茶叶含水率小于或等于 13%为适度。

9. 资料记录保存

记录资料应妥善保存以备溯源。记录资料包括但不限于鲜叶原料和加工各关键控制点的数据记录，鲜叶、毛茶和成品茶等出入库记录、产品逐批检验记录。产品检验记录应至少保存1年。

全国团体标准信息平台