

DB33

浙江省地方标准

DB 33/T XXXXX—XXXX

针（芽）形绿茶加工技术规范

Technological specification of Needle(bud)-shape green tea processing

（报批稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

浙江省质量技术监督局

发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则制定。

本标准由浙江省农业厅提出。

本标准由浙江省茶叶标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：浙江省农业技术推广中心、浙江省诸暨绿剑茶业有限公司、武义县经济特产技术推广站、浙江乡雨茶业有限公司、开化县特产（茶叶）局、桐庐县农业和林业技术推广中心、建德市农业技术推广中心。

本标准主要起草人：俞燎远、金晶、马亚平、徐文武、陆德彪、祝凌平、余书平、姚福军、张育青、张友炯、罗文文、陈金择。

本标准为首次发布。

针（芽）形绿茶加工技术规范

1 范围

本标准规定了针（芽）形绿茶的术语和定义、鲜叶原料、加工场所基本条件和加工技术。
本标准适用于针（芽）形绿茶加工。

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。

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标准。

3.1

针（芽）形绿茶

以中小叶种茶树的单芽或一芽一叶为原料，经摊放、杀青、理条、干燥工艺加工而成的，外形具有针状或自然嫩芽形状的绿茶。

4 鲜叶原料

4.1 基本要求

芽叶完整，新鲜匀净。不带茶蒂、茶果，不含鳞片、鱼叶、单片及非茶类夹杂物。用于同批次加工的鲜叶等级应一致。

4.2 分级

原料分特级、一级、二级。分级要求见表1。

表1 原料分级要求

等级	要 求
特级	单芽≥95%，幼嫩肥壮匀齐。
一级	单芽≥70%，一芽一叶初展 30%以下，较匀齐。
二级	单芽及一芽一叶初展≥80%，较匀齐。

4.3 盛装、运输

- 4.3.1 鲜叶运输中，应用清洁、透气良好的篮、篓、筐进行盛装，不得紧压，不得用布袋、塑料袋等不透气或易造成芽叶损伤的容器盛装，防止损伤、发热、红变、劣变。
- 4.3.2 运输工具应清洁卫生，运输时避免日晒雨淋，并不得与有毒、有异味的物品混装。
- 4.3.3 鲜叶采摘后应保持新鲜，并及时送到加工厂。
- 4.3.4 鲜叶盛装、运输中，应轻放、轻翻、禁压，以减少机械损伤。

5 加工场所基本条件

应符合GH/T 1077的相关规定。

6 加工技术

6.1 工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉→理条→摊凉→二次理条→摊凉→干燥→整理。

6.2 加工设备

摊青机、滚筒杀青机、理条机、电炒锅、烘干机、滚筒辉干机、风选机等设备。

6.3 工艺要求

6.3.1 鲜叶摊放

- 6.3.1.1 摊放场地应清洁卫生、干燥、无异味、空气流通、不受阳光直射。
- 6.3.1.2 鲜叶到厂后及时摊放，摊放使用竹匾、篾簾等符合食品加工的专用工具或摊青槽、摊青机等专用摊青设施。
- 6.3.1.3 不同等级、不同品种、不同采摘时间的鲜叶，雨水叶与晴天叶分开摊放，分别加工。
- 6.3.1.4 摊放厚度1 cm~3 cm，随鲜叶级别而定，特级鲜叶以芽叶之间互不重叠为度，随着鲜叶原料嫩度降低适当增加摊放厚度。摊叶时要求抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致。
- 6.3.1.5 摊放时间6小时~12小时，根据含水量因叶因时而定，摊放过程中，适当翻叶透气散热，应轻翻、翻匀，减少机械损伤。
- 6.3.1.6 摊放程度以芽、叶萎缩，叶质变软，色泽由鲜绿转暗绿，青草气减退，清香显露，含水率降至65%~70%为适度。

6.3.2 杀青

- 6.3.2.1 宜选用80或90型滚筒杀青机。
- 6.3.2.2 当滚筒壁温达到220℃~250℃，出口处温度100℃~120℃时匀速投叶。直径80 cm滚筒杀青机每小时投摊青叶70 kg~80 kg，从鲜叶入筒到出筒时间掌握在100秒~120秒。直径90 cm滚筒杀青机每小时投摊青叶90 kg~100 kg，从鲜叶入筒到出筒时间掌握在120秒~150秒。滚筒杀青机出叶口应配备排气扇辅助排湿。
- 6.3.2.3 杀青以叶色转暗，芽叶变软略有粘性，色泽转暗绿，无焦边，梗不红，折不断为适度。

6.3.3 摊凉

- 6.3.3.1 杀青叶及时摊凉回潮，时间40分钟~60分钟。摊凉使用竹匾、篾簾或摊凉平台专用工具。
- 6.3.3.2 摊凉回潮程度以芽、叶中的水分重新分布，手捏芽叶柔软为适度。

6.3.4 理条

6.3.4.1 采用理条机。当槽体温度达到 110℃时投叶，每槽均匀投放 90 g~100 g 杀青叶，理条时间 5 分钟~8 分钟。

6.3.4.2 理条以条索圆直、香气外溢，有轻微触手感为适度。

6.3.5 摊凉

理条叶及时摊凉回潮，时间40 分钟~60 分钟，以手捏芽叶较柔软为适度。

6.3.6 二次理条

6.3.6.1 采用理条机。当槽体温度达到 90℃时投叶，每槽均匀投放 110 g~120 g 理条叶，理条时间 10 分钟~15 分钟。

6.3.6.2 二次理条以条索挺直、香气显露，有触手感为适度。

6.3.7 摊凉

二次理条叶及时摊凉回潮，时间40 分钟~60 分钟，以手捏芽叶略柔软为适度。

6.3.8 干燥

6.3.8.1 干燥可采用辉干工艺或烘干工艺。

6.3.8.2 辉干工艺采用电炒锅或滚筒辉干机。

6.3.8.3 电炒锅辉干锅温 70℃~80℃，投叶量 140 g~150 g，时间 10 分钟~12 分钟。手势要轻轻抓、扣，以保持外形条索笔直，色泽翠绿。起锅前 0.5 分钟~1 分钟提高锅温到 85℃，利于茶毫显露，香气提高。

6.3.8.4 辉干机辉干筒体温度 80℃~90℃，投叶量 3 000 g~5 000 g，时间 12 分钟~15 分钟，出叶前 0.5 分钟~1 分钟提高筒体温度到 95℃，提高茶叶香气。

6.3.8.5 烘干工艺采用烘干机。烘干分初烘和复烘。

6.3.8.6 初烘烘干机进风口温度 110℃~130℃上叶，均匀薄摊，以不见筛网为宜，中快速运转，时间 5 分钟~8 分钟。以芽、叶外表干燥，内芯有丝状牵连为适度。

6.3.8.7 初烘后进行摊凉回潮，时间 40 分钟~60 分钟，使芽叶内外水分均匀分布。

6.3.8.8 复烘烘干机进风口温度 90℃~110℃上叶，均匀薄摊，摊叶厚度比初烘稍厚，以不见筛网为宜，中慢速运转，时间 12 分钟~15 分钟。








6.3.8.9 干燥以茶条紧直光滑，手捻芽叶成粉末，折梗即断，含水量 5%~6%为适度。

6.3.9 整理

摊凉散热后的茶叶用风选机风选，去除碎末，剔除杂物，分级归堆。

附录 A
(资料性附录)

针(芽)形绿茶全程标准化加工技术模式图

鲜叶摊放	杀青	摊凉	理条	二次理条
				
干燥				整理
辉干		烘干		
				
<p>电炒锅辉干：锅温70℃~80℃，投叶量140 g~150 g，时间10分钟~12分钟。手势要轻轻抓、扣，以保持外形条索笔直，色泽翠绿。起锅前0.5分钟~1分钟提高锅温到85℃，利于茶毫显露，香气提高。</p>	<p>辉干机辉干：筒体温度80℃~90℃，投叶量3 000 g~5 000 g，时间12分钟~15分钟，出叶前0.5分钟~1分钟提高筒体温度到95℃，提高茶叶香气。</p>	<p>初烘烘干机进风口温度110℃~130℃上叶，均匀薄摊，以不见筛网为宜，中快速运转，时间5分钟~8分钟。以芽、叶外表干燥，内芯有丝状牵连为适度。</p>	<p>复烘烘干机进风口温度90℃~110℃，均匀薄摊，摊叶厚度比初烘稍厚，以不见筛网为宜，中慢速运转，时间12分钟~15分钟。</p>	<p>摊凉散热后的茶叶用风选机风选，去除碎末，剔除杂物，分级归堆。</p>