

# DB33

## 浙江省地方标准

DB33/T 2020—2016

---

### 卷曲形绿茶加工技术规范

Technological regulation for Curly green tea processing

2016 - 12 - 31 发布

2017 - 01 - 31 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给出的规则起草。

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：中国农业科学院茶叶研究所、浙江省农业技术推广中心、开化县特产（茶叶）局、绍兴御茶村茶业有限公司、建德市农业技术推广总站、奉化市林特技术服务推广总站。

本标准主要起草人：邓余良、俞燎远、袁海波、汪庆华、尹军峰、余书平、张友炯、郝国双、王礼中、邵胜荣。

# 卷曲形绿茶加工技术规范

## 1 范围

本标准规定了卷曲形绿茶的定义、鲜叶原料、加工场所基本条件和加工技术。  
本标准适用于卷曲形绿茶的加工。

## 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。

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

#### 卷曲形绿茶

以中小叶种茶树新梢芽叶为原料，采用曲毫炒干机等特定工艺加工，具有外形卷曲紧结、色泽翠绿特征的一种半烘炒绿茶。

## 4 鲜叶

### 4.1 基本要求

新鲜匀净，无夹杂物。同批次加工的鲜叶等级应一致。

### 4.2 分级

鲜叶原料分特级、一级、二级、三级，具体要求见表1。

表1 鲜叶原料分级要求

等级	质量要求
特级	一芽一叶、二叶初展 70%以上，芽叶匀整
一级	一芽一、二叶 80%以上、芽叶匀整
二级	一芽二、三叶 65%以上、芽叶较完整，匀净
三级	一芽三、四叶 50%以上，可含少量同等嫩度的对夹叶或单片

### 4.3 盛装、运输、储存

- 4.3.1 鲜叶采摘后及时送到加工厂，并注意保质保鲜，合理贮存。
- 4.3.2 运输时，应用清洁、透气性良好的食品级塑料周转筐、竹篮、竹篓等进行盛装，不得紧压，不得用布袋、塑料袋、塑料编织袋等不通气的容器盛装，防止发热变红。
- 4.3.3 运输工具应清洁卫生，运输时避免日晒雨淋，不得与有异味、有毒的物品混装。
- 4.3.4 鲜叶盛装、运输、贮存过程中，应轻放、轻翻、不得挤压。

## 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→摊凉回潮→揉捻→解块→初烘→二次摊凉→初炒→摊凉拼堆→复炒→烘干→整理。

### 6.2 加工设备

滚筒杀青机、揉捻机、解块机、烘干机、曲毫炒干机等设备。

### 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、阴凉、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、篾筛等专用工具或摊青槽、摊青机等专用摊青设备。
- 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2 cm~6 cm。摊放时间6 h~12 h，根据鲜叶情况而定，以叶色变暗，叶质柔软。摊放过程中如需要翻动时应轻翻，翻匀，减少机械损伤。

#### 6.3.2 杀青

- 6.3.2.1 用滚筒杀青机杀青。筒体投料端内壁温度达到190℃~200℃时投叶，80型投叶100 kg/h~110 kg/h，茶叶在筒体内通过时间170 s~180 s，90型投叶150 kg/h~200 kg/h，茶叶在筒体内通过时间180 s~200 s。
- 6.3.2.2 杀青应杀透杀匀，青草气散失，至手捏不沾、折梗不断，有触手感，茶香显露、含水率55%~60%。
- 6.3.2.3 在杀青过程中，应使用风扇和鼓风机辅助排湿。

#### 6.3.3 摊凉回潮

- 6.3.3.1 杀青叶及时冷却。
- 6.3.3.2 茶叶充分摊凉后用回潮机或堆放回潮，回潮时间60 min~120 min。

6.3.3.3 摊凉回潮以茶梗与叶片中的水分重新分布，茶叶回软，手握茶叶能成团不刺手为宜。

#### 6.3.4 揉捻

6.3.4.1 杀青叶经摊凉回潮后进行揉捻。

6.3.4.2 揉捻投叶量根据机型而定。

6.3.4.3 揉捻时间根据原料嫩度不同控制在 20 min~60 min，压力掌握“先轻后重逐步加压、轻重交替、最后松压”方式进行。出叶前不加压揉捻 3 min~5 min，以揉捻至成条率达到 85%~95%为适度。

#### 6.3.5 解块

揉捻出叶后及时解块，解块在解块机上进行，将茶叶团块散开。

#### 6.3.6 初烘

6.3.6.1 揉捻叶利用热风烘干机烘进行初烘，热风温度 110℃~130℃。

6.3.6.2 初烘应“高温、快速、摊薄、排湿”，保持叶色翠绿。烘至含水率 30%~35%，至初烘叶稍有扎手感时出叶，手紧握成团松手即散。

#### 6.3.7 二次摊凉

6.3.7.1 初烘叶应及时摊凉。摊凉使用竹匾、篾箕或摊凉平台等专用工具。

6.3.7.2 摊凉时间为 30 min~40 min。

6.3.7.3 摊凉以芽叶中的水分重新分布，手捏茶叶感觉软绵为宜。

#### 6.3.8 初炒

6.3.8.1 用曲毫炒干机，投叶量占锅体的 3/5，锅体温度 80℃~100℃，大幅快炒。

6.3.8.2 初炒时间为 30 min~100 min，至含水率 12%~15%。

#### 6.3.9 摊凉拼堆

6.3.9.1 将初炒后的茶叶及时摊凉，摊凉使用竹匾、篾箕或摊凉平台专用工具。

6.3.9.2 摊凉后的茶叶将同级别的拼在一起，均匀混堆并风选去片。

#### 6.3.10 复炒

6.3.10.1 用曲毫炒干机，将摊凉拼堆后的茶叶投满锅体的 2/3，锅体温度 80℃~100℃，小幅慢炒。

6.3.10.2 复炒时间为 30 min~110 min，至含水率 7%~8%。

#### 6.3.11 烘干

6.3.11.1 采用热风烘干机，风温 110℃~115℃。

6.3.11.2 摊叶厚度 2 cm~3 cm，烘至含水率≤6%。

#### 6.3.12 整理拼配

烘干叶应先进行筛分、风选，拣剔，按等级拼配。

## 7 卷曲形绿茶加工技术模式图

参见附录 A 的图 A.1。

附录 A  
(资料性附录)  
卷曲形绿茶加工技术模式图














鲜叶摊放	杀青	摊凉回潮	揉捻		解块	初烘
						
鲜叶采摘后应立即摊放,摊放厚度2 cm~6 cm。摊放时间6 h~12 h,根据鲜叶情况而定,以叶色变暗,叶质柔软。	滚筒杀青机筒体放料端内壁温度190 ℃~200 ℃时投叶,以无青草气,折梗不断为度。	杀青叶及时冷却。冷却时间20 min~30 min,回潮时间60 min~120 min,手握茶叶能成团不刺手。	揉捻投叶量根据机型而定。时间20 min~60 min,“先轻后重逐步加压、轻重交替、最后松压”方式进行。以揉捻至条率达到85%~95%为适度。		揉捻出叶后及时解块,解块宜在解块机上进行,将茶叶团块散开。	热风温度110 ℃~130 ℃。应“高温、快速、摊薄、排湿”,以保持叶色翠绿。烘至含水率30%~35%,手握茶有刺手感。
二次摊凉	初炒	摊凉拼堆	复炒	足干	整理	成品
						
摊凉时间:掌握在30 min~40 min,以充分摊凉。手握茶叶感觉软绵。	茶叶投满锅体的3/5,锅体温度80 ℃~100 ℃,大幅快炒。初炒时间30 min~100 min,至含水率12%~15%。	茶叶摊凉后同等级的茶叶拼在一起,均匀混堆。	茶叶投满锅体的2/3,锅体温度到80 ℃~110 ℃,小幅慢炒盘曲形30 min~110 min至含水率7%~8%。	采用热风烘干机,热风110 ℃~115 ℃。摊叶厚度2~3 cm,烘至含水率≤6%。	烘干叶应通过筛分、风选、拣剔、按等级拼配。	具有外形卷曲紧结、色泽翠绿。

图 A.1 卷曲形茶加工技术模式图