

DB33

浙江省地方标准

DB 33/T 2086—2017

毛峰形绿茶加工技术规范

Technological specification of Maofeng-shape green tea processing

2017 – 12 – 29 发布

2018 – 01 – 29 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、浙江省种植业管理局、余杭区农业技术推广中心、温州市经济特产站、景宁县金榜茶业有限公司、德清县农业局经作站、乐清市农业局特产站、景宁县农业局经作总站、天台县林特局特产站、乐清市芳芯绿雁茶叶有限公司。

本标准主要起草人：俞燎远、胡剑光、孙淑娟、蓝香平、冯海强、张育青、金晶、胡建平、方海涛、包佐淼、陈俊、林福明。

毛峰形绿茶加工技术规范

1 范围

本标准规定了毛峰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。
本标准适用于毛峰形绿茶加工。

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文件。

3.1

毛峰形绿茶

选取中小叶种茶树新梢芽叶，经摊青、杀青、揉捻、烘干工艺加工而成的，具有外形条索细紧、芽毫显露、色泽绿润的绿茶。

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、鱼叶及非茶类夹杂物。用于同批次加工的鲜叶等级应一致。

4.2 鲜叶分级

鲜叶原料分为特级、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	要 求
特级	一芽一叶初展≥85%，芽叶幼嫩肥壮匀齐，不含单片。
一级	一芽一叶≥70%，芽叶完整匀齐。
二级	一芽二叶初展≥70%，芽叶较匀齐。
三级	一芽二叶≥80%，芽叶较匀齐。

4.3 盛装、运输

4.3.1 鲜叶采摘后应保持新鲜并及时送到加工厂。

4.3.2 鲜叶应用清洁、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。

4.3.3 运输工具应清洁卫生，运输时轻放、禁压，避免日晒雨淋，并不得与有毒、有异味的物品混装。

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→初烘→摊凉回潮→复烘→整理。

6.2 工艺要求

6.2.1 鲜叶摊放

6.2.1.1 摊放场地应清洁卫生、干燥、无异味、空气流通、不受阳光直射。

6.2.1.2 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。

6.2.1.3 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。

6.2.1.4 摊放厚度1cm~3cm，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。

6.2.1.5 摊放适宜条件，温度20℃~25℃，湿度60%~80%，摊放时间6h~12h。摊放过程中，适当翻叶透气散热，应轻翻、翻匀，减少机械损伤。

6.2.1.6 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，清香显露为适度。

6.2.2 杀青

6.2.2.1 宜选用60型、80型、90型滚筒杀青机。滚筒杀青机出叶口应配备排气扇辅助排湿。

6.2.2.2 当滚筒壁温达到200℃~220℃，出口处温度100℃~120℃时匀速投叶。60型滚筒杀青机每小时投摊青叶50kg~60kg，杀青时间80s~90s。80型滚筒杀青机每小时投摊青叶70kg~80kg，杀青时间100s~120s。90型滚筒杀青机每小时投摊青叶90kg~100kg，杀青时间120s~150s。

6.2.2.3 杀青以叶质变软，叶色转暗绿，无焦边，梗不红、折不断为适度。

6.2.3 摊凉回潮

6.2.3.1 杀青叶应及时摊凉。摊凉使用竹匾、篾簾或摊凉平台专用工具。

6.2.3.2 回潮时间40min~60min。

6.2.3.3 摊凉回潮以杀青叶冷却至室温，手捏茶叶柔软为适度。

6.2.4 揉捻

6.2.4.1 宜选用25型、35型、45型揉捻机。

6.2.4.2 揉捻投叶量根据机型大小、叶质老嫩情况而定，以揉桶九成满为适度。揉捻时间 20 min~25 min。特级鲜叶不加压，一级鲜叶揉捻中间阶段略为加轻压 2 min~3 min，二至三级鲜叶可在揉捻过程中间加轻压 6 min~8 min。

6.2.4.3 揉捻叶成条率 90%以上为适度。揉捻叶应及时解块。

6.2.5 初烘

6.2.5.1 宜选用斗式烘焙机、烘焙提香机或烘干机。

6.2.5.2 斗式烘焙机初烘：温控仪温度设定 90℃~100℃，摊叶厚度 2 cm 以内，时间 10 min~15 min。

6.2.5.3 烘焙提香机初烘：烘箱内风温 80℃~90℃，摊叶厚度 1cm 以内，时间 15 min~20 min。

6.2.5.4 烘干机初烘：烘干机进风口温度 100℃~120℃上叶，均匀薄摊，摊叶厚度 1 cm~2 cm，时间 5 min~8 min。

6.2.5.5 初烘以芽叶外表干燥，茶条略刺手为适度。

6.2.6 摊凉回潮

6.2.6.1 初烘叶及时摊凉 10 min~20 min，然后收拢归堆回潮 30 min~40 min。

6.2.6.2 摊凉回潮以手捏芽叶不刺手为适度。

6.2.7 复烘

6.2.7.1 宜选用烘焙提香机或烘干机。

6.2.7.2 烘焙提香机复烘时，烘箱内风温 50℃~60℃，先低后高，摊叶厚度 5 cm~6 cm，时间 40 min~60 min。下烘前 2 min~3 min 升温至 100℃提香。

6.2.7.3 烘干机复烘时，烘干机进风口温度 70℃~90℃，均匀薄摊，摊叶厚度 3 cm~4 cm，时间 8 min~14 min。

6.2.7.4 烘干至用手指捏茶成末，茶香显露，含水量 5%~6%为宜。

6.2.8 整理

待干茶温度降至室温时，剔去黄、朴片，筛去茶末，装入茶箱，密封保存。

7 加工模式图

加工模式图参见附录A。

附 录 A
(资料性附录)
毛峰形绿茶全程标准化加工技术模式图

毛峰形绿茶全程标准化加工技术模式图见图A. 1。

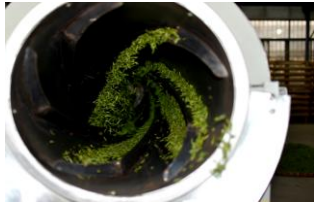
鲜叶摊放	杀青	摊凉回潮	揉捻	初烘	
				斗式烘干机初烘	烘焙提香机初烘
					
摊放厚度 1 cm~3 cm。摊放时间 4 h~12 h。摊青过程中要适当翻叶，轻翻、翻匀，减少机械损伤。	当滚筒壁温达到 200℃~220℃，出口处温度 100℃~120℃时匀速投叶。杀青以叶质变软，叶色转暗绿，无焦边，梗不红、折不断为适度。	杀青叶及时摊凉，摊凉使用竹匾、箴簞或摊凉平台专用工具。回潮时间 40 min~60 min。摊凉回潮程度以杀青叶冷却至室温，手握茶叶柔软为适度。	揉捻投叶量以揉桶九成满为适度。揉捻加压以轻压为原则，揉捻时间 20 min~25 min。	温控仪温度设定 90℃~100℃，摊叶厚度 2 cm 以内，时间 10 min~15 min。	温控仪烘箱内风温 70℃~80℃，摊叶厚度 1cm 以内，时间 15 min~20 min。
初烘	摊凉回潮	复烘		整理	干茶
烘干机初烘		烘焙提香机复烘	烘干机复烘		
					
烘干机进风口温度 100℃~120℃上叶，均匀薄摊，以不见筛网为宜，摊叶厚度 1cm~2cm，时间 5 min~8 min。	初烘叶及时摊凉 10 min~20 min，然后收拢归堆回潮 30 min~40 min。摊凉回潮以手握芽叶不刺手为适度。	温控仪烘箱内风温 50℃~60℃，先低后高，摊叶厚度 5 cm~6 cm，时间 40 min~60 min。下烘前 2 min~3 min 升温至 100℃提香。	烘干机进风口温度 80℃~90℃，均匀薄摊，摊叶厚度 3 cm~4 cm，时间 8 min~10 min。	待干茶温度降至室温时，剔去黄、朴片，筛去茶末，装入茶箱，密封保存。	外形细紧、匀齐洁净、芽毫显露、嫩绿鲜润。

图 A. 1 毛峰形绿茶全程标准化加工技术模式图