

团体标准

T/SCX002—2023

歙县滴水香绿茶加工技术规程

Technological regulations for
She County Drip Green Tea processing

2023—9—28 发布

2023—9—28 实施

歙县茶叶行业协会

发布

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。

本文件由歙县茶叶行业协会提出并归口。

本文件起草单位：歙县茶叶行业协会、歙县歙茶产业发展中心。

本标准主要起草人：庄玲芳、江稳华、夏南生、汪智利、郑绍东、王齐、江益民、柯德平、柯小汝。

歙县滴水香绿茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了歙县滴水香绿茶加工技术规程的鲜叶要求、加工条件、加工工艺、成品包装与贮存、加工过程管理等要求。

本文件适用于歙县滴水香绿茶的自动化清洁加工。

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，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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 11680 食品包装用原纸卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GH/T 1070 茶叶包装通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 歙县滴水香绿茶 She County Drip Green Tea, 指采用黄山余脉南云山的黄山群体种或适制品种茶树新梢为原料, 经鲜叶拣剔、摊青、杀青、揉捻、做形、干燥等特定工艺制成, 具有“色绿、香高、味浓、形美”品质特点的紧结螺形绿茶。

4 鲜叶要求

4.1 基本要求

鲜叶原料应保持新鲜, 原料均匀一致, 避免受人为机械损伤和堆积过厚导致的受热变质。

4.2 鲜叶质量

歙县滴水香绿茶鲜叶分为特级一等、特级二等、特级三等、一级共四个级别, 各级别鲜叶质量应满足表1 规定。

表1 歙县滴水香绿茶鲜叶质量分级

等级	质量要求
特级一等	一芽一叶鲜叶为主, 占比应 $\geq 60\%$
特级二等	一芽二叶初展鲜叶为主, 占比应 $\geq 60\%$
特级三等	一芽二叶开展鲜叶为主, 占比应 $\geq 60\%$
一级	一芽三叶初展鲜叶为主, 占比应 $\geq 60\%$

4.3 鲜叶采摘、运输

鲜叶采摘与运输应符合GB/T 31748 茶鲜叶处理要求。

5 加工条件

加工条件应符合 GB 14881、GB/T 32744 的要求。

6 加工工艺

6.1 工艺流程

鲜叶避光室温摊青→杀青→通风散热→揉捻→滚筒初烘→初炒→分筛→摊晾回潮→二次炒制成形→提香→拣选→包装入库。

6.2 加工技术

6.2.1 鲜叶避光室温摊青

将采摘的鲜叶按老嫩度进行分级，按不同等级存放于摊鲜叶专区，摊鲜叶区需通风避光。温度和湿度可根据生产线作业进度进行调节。

6.2.2 杀青

采用手工或者专业杀青机对鲜叶进行翻炒，温度一般在200—300℃，根据不同锅温度有所不同，掌握“高温杀青，先高后低”原则。杀青程度掌握“手捏成团，松手不易散开，略有粘手”。

6.2.3 通风散热

将杀青叶薄摊于摊青设备中，进行通风散热，摊晾时间约20—25分钟。

6.2.4 揉捻

将散热后的常温叶子按照一定分量送进揉捻机进行揉捻。根据叶子老嫩度，掌握“嫩叶老揉，老叶嫩揉”原则。

6.2.5 滚筒初烘

将揉捻后的叶子送入转筒式烘干机，在120—150℃初烘2—3分钟。

6.2.6 初炒

将茶叶投入专业炒茶机炒制，温度掌握“先高后低”原则。

6.2.7 分筛

将初烘的茶叶进行分筛，按叶子大小再次分级，并除去碎末。

6.2.8 摊晾回潮

将初炒后的茶叶出锅，放置专业摊晾设备中进行回潮，使其温度降至常温，经回潮后茶叶水分重新分布，回潮时间为20—25分钟。

6.2.9 二次炒制成形

将回潮后的茶叶投入专业炒干机中再次炒干成形。前期温度控制在300℃—350℃，时间约为30—40分钟。后温度降至110℃—150℃，直至定形。

6.2.10 提香

将已定形的茶叶放入烘箱中提香直至干燥，含水量低于7%。温度约150℃—100℃。

6.2.11 拣选

根据该等级成品茶质量要求，筛分分大小，风选去片末，捡剔去杂。

6.2.12 包装入库

将完成拣选的茶叶输送至全自动真空包装机中包装并装箱入库。

7 成品包装与贮存

7.1 包装材料应符合 GB 4806.8、GH/T 1070 的要求

7.2 产品包装标签、标识应符合 GB7718的要求。

7.3 按级别、原料品种、生产日期的不同，分类储存于专用仓库或冷藏库。

8 加工过程管理

按GB/T 32744的相关规定执行。

全国团体标准信息平台