ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/XXX XXX—XXXX

北苑贡茶（乌龙茶）加工技术规范

Technical specification for Beiyuan Gongtea（Oolong tea）processing

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

（工作组讨论稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022 - XX - XX 发布　　2022 - XX - XX 实施

建瓯市北苑贡茶协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 加工基本条件 1
5 工艺流程 1
5.1 初制技术流程 1
5.2 精制技术流程 2
6 工艺技术要求 2
6.1 初制技术要求 2
6.2 精制技术要求 3
7 质量管理 5

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由建瓯茶业发展中心提出。

本文件由建瓯市北苑贡茶协会归口。

本文件起草单位：xxx。

本文件主要起草人：xxxxxx。

北苑贡茶（乌龙茶）加工技术规范

1 范围

本文件规定了北苑贡茶（乌龙茶）的加工基本条件、工艺流程、工艺技术要求、质量管理。

本文件适用于北苑贡茶（乌龙茶）产品的制作加工。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

GB/T 30375.1 乌龙茶 第一部分：基本要求

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

北苑贡茶（乌龙茶） Beiyuan Gongtea（Oolong tea）

在福建省建瓯市行政区域范围内，由宋代贡茶龙团、凤饼演变而来，经萎凋、摇青、炒青、揉捻、烘焙等工艺加工而成，具有特定品质特征的乌龙茶产品。

4 加工基本条件

应符合GB 14881和GH/T 1077的规定。

5 工艺流程

5.1 初制技术流程

鲜叶→萎凋→做青→杀青→揉捻→烘焙→毛茶。

5.2 精制技术流程

毛茶→归堆→付制→拣剔→筛分→风选→拼配→匀摊→烘焙→摊凉→拣杂→包装→成品茶。

6 工艺技术要求

6.1 初制技术要求

6.1.1 鲜叶要求

春秋茶宜采小开面至中，大开面的新梢 2 叶～4 叶，以 2 叶～3 叶为宜，夏暑茶可适当嫩采，茶青应肥壮、完整、新鲜、均匀。

6.1.2 萎凋

6.1.2.1 操作方法

6.1.2.1.1 鲜叶萎凋应先摊晾后晒青。

6.1.2.1.2 摊晾应按采摘时段、不同嫩度、不同批次及时均匀摊放在青房的竹筛、水筛、晒青布上，使鲜叶适度失水，呈萎软状态。

6.1.2.1.3 晒青应避免强阳光曝晒，视萎凋程度，历时 30 min～60 min，叶面温度不超过 35 ℃，每平方米摊叶 0.5 kg～0.75 kg，将鲜叶均匀薄摊在竹席、水筛、晒青布，及时轻手翻动 2～3 次。

6.1.2.2 适度要求

萎凋应达到以下要求：

a) 失水率：10%～15%，失水均匀；
b) 感官要求：叶色转为暗绿色，叶面光泽减弱，青气消失，顶叶稍下垂，叶片柔软，稍有弹性。

6.1.3 做青

6.1.3.1 操作方法

6.1.3.1.1 做青应遵循“看青做青、灵活掌握”的原则，掌握摇青转数先少后多，凉青时间先短后长，叶片摊放先薄渐厚，发酵程度逐步加重的方法。

6.1.3.1.2 正常情况下，一般进行 3 次～4 次摇青、凉青，历时 12 h～14 h：

a) 第一次摇青时间为 2 min～3 min，凉青 1.5 h～2 h；
b) 第二次摇青时间为 4 min～5 min，凉青 2 h～2.5 h；
c) 第三次摇青时间为 8 min～12 min，凉青 2 h～3 h；
d) 第四次摇青时间长短应视前三次摇青情况而定；
e) 一般摇青合计时间为 14 min～20 min，凉青合计时间为 5.5 h～7.5 h。

6.1.3.2 适度要求

做青应达到以下要求：

a) 失水率：20%～25%，失水均匀；

b) 感官要求：绿叶红镶边，叶色转为黄绿色，叶脉明亮，叶片呈龟背形，透发清香和品种香。

6.1.4 杀青

6.1.4.1 操作方法

滚筒杀青机的筒壁温度设定为240 ℃～260 ℃，均匀投入筒内，杀青时间为5 min～8 min。

6.1.4.2 适度要求

杀青应达到以下要求：

a) 减重率：为做青叶重量的15%～20%；
b) 感官要求：叶色由黄绿色转暗黄色，叶片失去光泽，叶面皱卷，手握能成团，不易弹散，略有刺手感。

6.1.5 揉捻

6.1.5.1 操作方法

将杀青叶稍微散热后装进揉捻机桶中，装至九分满，揉捻采取“轻-重-轻”原则，轻揉1.5 min～2 min，然后松揉数转，使桶内茶叶充分反转，再加压揉3 min～4 min，最后松揉1 min～2 min，揉捻总时间为6 min～8 min。

6.1.5.2 适度要求

揉捻成条，卷曲率90%以上。

6.1.6 烘焙

6.1.6.1 操作方法

烘焙应按以下步骤进行：

a) 初焙：箱式烘焙机温度设定为120℃～140℃，时间约为30 min～40 min，摊叶厚度约1 cm，微有刺手感时下烘；
b) 摊凉：初烘结束后，应及时摊凉，摊凉厚度为3 cm～5 cm，时间0.5 h～1 h；
c) 复焙：箱式烘焙机温度设定为85 ℃～110 ℃，时间约为2 h～4 h，烘至茶叶足干时下烘。

6.1.6.2 适度要求

初焙遵循“高温薄摊快速，适当保持水份”的原则，复焙遵循“低温厚摊长时足干”的原则。茶叶水份含量掌握在6%以下，色泽乌润，品种香显露。

6.2 精制技术要求

6.2.1 归堆

按地域、品种、季别、等级进行分类入库堆放。

6.2.2 付制

分别按级别堆进行付制。

6.2.3 拣剔

6.2.3.1 拣去茶梗、黄片及非茶类夹杂物。
6.2.3.2 按级别进行，动作宜轻，以防芽叶断碎。

6.2.4 筛分

6.2.4.1 手工筛分

采用竹筛或不锈钢筛等进行筛分，颗粒型乌龙茶的筛网孔径为3 mm～5 mm，条型乌龙茶的筛网孔径为6 mm～7 mm。

6.2.4.2 机械筛分

采用滚筒式、平面回转式或跳跃式等圆筛机等进行筛分，颗粒型乌龙茶的筛网孔径为3 mm～5 mm，条型乌龙茶的筛网孔径为6 mm～7 mm。

6.2.5 风选

利用风选机选别出茶叶的轻重和非茶类夹杂物。

6.2.6 拼配

6.2.6.1 经品质鉴定的各号茶，应按级(批)、号放置，注明标志后，每号抽取500 g～1000 g小样待拼。
6.2.6.2 以本批加工的各筛号茶为主，结合其它批上升、下降后符合本批质量要求的各号茶进行拼配。
6.2.6.3 对按比例拼配的样品，对照标准样，对各项品质因子的高、低或匀称进行调整，达到符合标准样后按比例拼堆；对于不能拼入本级的堆号茶待后处理。

6.2.7 匀堆

按半成品匀堆比例进行匀堆，数量大的号茶分两次错开进堆，做到各号茶的上、中段茶分散均匀一致。

6.2.8 烘焙

6.2.8.1 烘焙温度70 ℃～160 ℃.
6.2.8.2 烘焙时投放茶叶应均匀，摊烘厚度4 cm～5 cm，摊层厚薄应一致。
6.2.8.3 火候稳定均匀，低温慢烘,时间200 min～400 min。
6.2.8.4 含水率≤5%。

6.2.9 摊凉

茶叶烘焙后应及时摊凉，掌握适宜摊凉层厚度，摊凉至45 ℃以下。摊凉方式:

a) 用摊凉机送冷风摊凉。
b) 输送带自然冷却。

6.2.10 拣杂

包装装箱前，要做好最后一次的手工拣杂。在输送带拣杂机台或在拣杂工场，对茶叶中的异杂物再次认真拣剔，并安装磁力吸铁屑装置吸附含铁物质，以符合卫生指标要求。

6.2.11 包装

复烘后的茶叶须经摊凉包装，动作轻柔，用“三倒三摇”法，分层抖动，不重压。

7 质量管理

7.1 鲜叶原料和毛茶原料的验收和加工各关键控制点应有相应的记录，各记录应保留三年。

7.2 应建立各等级产品的实物标准样，每三年更换一次。

7.3 应按产品标准的规定对出厂的产品逐批进行检验。产品出厂应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。