ICS 65.020.20
B05

DB3305

湖　州　地　方　标　准

DB 3305/T　　—XXXX

湖州黄茶加工技术规程

Code of practice for processing of Huzhou yellow tea

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

湖州市市场监督管理局　　发 布

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由湖州市农业农村局提出。

本标准由湖州市农业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：湖州市农业科技发展中心、德清县农业技术推广中心、浙江大学、湖州市农产品质量安全中心。

本标准主要起草人：陆文渊、钱虹、龚淑英、范方媛、胡建平、武肖、姚佳萍、钱伟红、姚威。

本标准首次发布。

湖州黄茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了湖州黄茶加工的术语和定义、加工基本条件、鲜叶原料、加工工艺流程、加工技术要求、包装、贮存。

本文件适用于湖州市境内的黄茶加工。

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。

GB/T 21726 黄茶

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 食品生产通用卫生规范

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

GH/T 1124 茶叶加工术语

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1071 茶叶贮存通则

3 术语和定义

GB/T 21726和GH/T 1124界定的术语和定义适用于本文件。

3.1 湖州黄茶 Huzhou yellow tea

采用湖州市所辖行政区域内茶园所产的茶鲜叶，经“杀青—揉捻—闷黄—干燥”等加工工艺制成的黄茶，并符合GB/T 21726的要求。

4 加工基本条件

应符合GH/T 1077的相关规定。

5 鲜叶原料

5.1 基本要求

应符合GH/T 31748的相关规定。用于同批次加工的鲜叶等级基本一致。

5.2 鲜叶分级

鲜叶原料分为特级、一级、二级、三级、四级，应符合表1的要求。

表 1　湖州黄茶鲜叶原料分级指标

级别	指标
特级	一芽一叶初展为主（80%以上）。芽叶匀齐肥壮。
一级	一芽一叶为主，少量一芽二叶初展（20%以下）。芽叶完整，匀净。
二级	一芽二叶初展为主，少量一芽二叶（20%以下）。 芽叶完整，不带病叶、杂质。
三级	一芽二叶为主，少量一芽三叶（20%以下）。芽叶完整，不带病叶、杂质。
四级	一芽三叶为主（80%以上）。芽叶完整，不带病叶、杂质。

6　加工工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉回潮→揉捻→烘闷→做形→干燥。

7　加工技术要求

7.1　鲜叶摊放

宜采用竹垫、篾匾或专用摊放设备。鲜叶到厂后及时摊放，不同等级、不同采摘时间的鲜叶分开摊放，分别加工。摊放程度以芽、叶萎缩，叶质变软，色泽由鲜绿转暗绿，清草气减退，清香显露为适度，含水率70%左右，时间6h～12h。

7.2　杀青

宜采用滚筒杀青机等。温度设置为280℃～320℃，当筒壁温达到120℃时匀速投叶。杀青至芽叶变软，叶色深绿，无焦边，无青气，无焦边，无红梗，折不断为适度，含水率50%～55%。

7.3　摊凉回潮

宜采用竹垫、篾匾或专用摊凉设备。杀青叶应及时摊凉。回潮至手捏茶叶柔软为适度，时间60min～120min。

7.4　揉捻

宜采用揉捻机。投叶量以揉桶九成满为适度，揉捻加压掌握“轻—重—轻”原则，嫩叶短揉，老叶长揉，特级叶不加压，揉至成条率70%以上为适度，时间20min～60min。

7.5　烘闷

7.5.1　一次闷黄

宜采用竹篓或闷黄机等专用设备。掌握“高温短时、低温长时”的原则，叶温45℃～60℃，闷黄过程中及时通气、翻拌并去除水气，闷至色泽足黄为适度，时间2h～7h。

7.5.2　两次闷黄

7.5.2.1　初闷

宜采用竹篓或闷黄机等专用设备。掌握“高温短时、低温长时”的原则，叶温40℃～60℃，每20min～30min翻匀透气一次，闷至出香为适度，时间1h～2h。

7.5.2.2　初烘

宜采用斗式烘干机或链式烘干机等。温度设置为110℃～120℃，烘至茶条略刺手为适度，含水率35%～45%。

7.5.2.3 复闷

宜采用竹篓或闷黄机等专用设备。掌握“高温短时、低温长时”的原则，叶温30℃～40℃，每1h～2h翻匀透气一次，闷至色泽足黄为适度，时间1h～5h。

7.6 做形

宜采用电炒锅或理条机等。电炒锅温度从高到低控制在200℃～120℃，理条机温度设置为150℃～200℃，理条至茶条紧结、匀整为适度，含水率10%～15%。

7.7 干燥

宜采用斗式烘焙机、提香机或链板式烘干机等。足干分两次完成，两次总时间30min～40min，温度设置为90℃～120℃，烘干至用手指捏茶成末为适度，含水率6%以下。

8 包装、贮存

8.1 包装

应符合GH/T 1070的规定。

8.2 贮存

应符合 GH/T 1071 的规定。

附　录　A

湖州黄茶加工设备配置与工艺技术参数

<table>
<tr><th colspan="2">工艺</th><th>设备</th><th>温度</th><th>时间</th><th>程度</th></tr>
<tr><td colspan="2">鲜叶摊放</td><td>竹垫、簸匾或专用摊放设备</td><td>常温</td><td>6h～12h</td><td>芽、叶萎缩，叶质变软，色泽由鲜绿转暗绿，清草气减退，清香显露为适度</td></tr>
<tr><td colspan="2">杀青</td><td>滚筒杀青机等</td><td>280℃～320℃</td><td>100s～120s</td><td>芽叶变软，叶色深绿，无焦边，无青气，无焦边，无红梗，折不断为适度</td></tr>
<tr><td colspan="2">摊凉回潮</td><td>竹垫、簸匾或专用摊凉设备</td><td>常温</td><td>60min～120min</td><td>手捏茶叶柔软为适度</td></tr>
<tr><td colspan="2">揉捻</td><td>揉捻机</td><td>常温</td><td>20min～60min</td><td>成条率70%以上为适度</td></tr>
<tr><td rowspan="4">烘闷</td><td>一次闷黄</td><td>竹篓或闷黄机等专用设备</td><td>45℃～60℃</td><td>2h～7h</td><td>色泽足黄为适度</td></tr>
<tr><td rowspan="3">两次闷黄</td><td>初闷：竹篓或闷黄机等专用设备</td><td>40℃～60℃</td><td>1h～2h</td><td>出香为适度</td></tr>
<tr><td>初烘：斗式烘干机或链式烘干机等</td><td>110℃～120℃</td><td></td><td>茶条略刺手为适度</td></tr>
<tr><td>复闷：竹篓或闷黄机等专用设备</td><td>30℃～40℃</td><td>1h～5h</td><td>色泽足黄为适度</td></tr>
<tr><td colspan="2">做形</td><td>电炒锅或理条机等</td><td>电炒锅:200℃～120℃
理条机:150℃～200℃</td><td>电炒锅:10min～15min
理条机:3min～5min</td><td>茶条紧结、匀整为适度</td></tr>
<tr><td colspan="2">干燥</td><td>斗式烘焙机、提香机或链板式烘干机等</td><td>90℃～120℃</td><td>30min～40min</td><td>手指捏茶成末为适度，含水率6%以下</td></tr>
</table>