

团 体 标 准

T/CQGFA 15—2025

名特优新农产品 江津茶叶

2025 - 11 - XX 发布

2025 - 11 - XX 实施

重庆市绿色食品协会 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》的规则起草。请注意本文件的某些内容有可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市农产品质量安全中心提出。

本文件由重庆市绿色食品协会归口。

本文件起草单位：重庆市农产品质量安全中心、重庆市江津区农产品质量安全中心、重庆畅途农业开发有限公司、重庆市旺发茶叶有限公司。

本文件主要起草人：程光辉、赵海忠、何强、张帅、刘学、童建川、童华荣、郭萍、刘聃、董悦、何平、陈祖湘。

名特优新农产品 江津茶叶

1 范围

本文件规定了名特优新农产品江津茶叶的术语、定义、要求、检验方法、检验规则、包装、标识、运输及贮存等内容。

本文件适用于名特优新农产品江津茶叶的生产。

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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则
- 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 名特优新农产品 national branded, premium and new agri-products

指在特定区域(原则上以县域为单元)内生产、具有显著地域特征和独特营养品质特色、具备一定生产规模和稳定的供应量、市场认知度和美誉度高，并经农业农村部农产品质量安全中心认定和核发证书的农产品及初加工产品。

3.2 江津茶叶 jiangjin tea

指采用在重庆市江津区辖区内种植的茶树芽叶按照本文件生产制成的绿茶系列产品。

4 要求

4.1 种植环境

4.1.1 气候

年均温 17℃，年降雨量 1001.2~1030.7 mm，年日照时数 1242.7~1273.6 h，全年无霜期 330 d，空气相对湿度 80% 以上，具有冬季气温高、春季回暖早、昼夜温差较大、水热资源丰富等特点。

4.1.2 土壤

以黄壤土为主，pH 值 4.5~6.5。

4.2 栽培技术

参见附录 A。

4.3 加工技术

参见附录 B。

4.4 质量标准

4.4.1 感官品质

按感官指标分为特级、一级、二级。按加工工艺分为：扁形绿茶、卷曲形绿茶、针形绿茶。扁形绿茶、卷曲形绿茶、针形绿茶各等级感官品质分别符合表 1、表 2、表 3 的规定。

表1 扁形绿茶感官要求

级别	项 目				
	外 形	内 质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	扁平匀直尖削，嫩绿油润，匀净	清香或栗香持久	鲜爽	嫩绿明亮	嫩绿明亮，柔软匀齐
一级	扁平较匀直，嫩绿尚润，匀净	清香或栗香显	鲜醇	黄绿明亮	嫩绿明亮，较柔软匀齐
二级	扁平尚直滑，绿尚润	清香或栗香	醇爽	黄绿较明亮	黄绿明亮，尚匀齐

表2 卷曲形绿茶感官要求

级别	项 目				
	外 形	内 质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细卷曲、披毫、匀整绿润	嫩香、栗香或清香持久	鲜爽	嫩绿明亮	嫩绿明亮、匀整
一级	紧细卷曲、有白毫、较匀整、绿润	嫩香、栗香或清香尚持久	鲜醇	黄绿明亮	嫩绿尚明亮、较匀整
二级	紧实卷曲、露毫、尚匀整、尚绿润	嫩香、栗香或清香	醇和尚鲜爽	黄绿尚亮	黄绿明亮、较匀整

表3 针形绿茶感官要求

级别	项 目				
	外 形	内 质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	条索紧细圆直，匀整，色泽翠绿	嫩香、栗香或清香持	鲜爽	嫩绿明亮	鲜嫩明亮、匀整

		久			
一级	条索紧圆，较匀整，色泽绿润	嫩香、栗香 或清香尚 持久	鲜醇	黄绿明亮	嫩绿明亮、较 匀整
二级	紧结尚直，尚匀整，色泽尚绿润	嫩香、栗香 或清香	醇正尚鲜 爽	黄绿尚亮	黄绿明亮、尚 匀整

4.3.2 理化指标

理化指标应符合表 4 的规定。

表4 理化指标

项 目	指 标
水浸出物（%）	≥37.0
茶多酚（%）	≥14.0
游离氨基酸（%）	≥3.0
水分（%）	≤6.5
灰分（%）	≤7.5
粉末（%）	≤1.0

4.3.3 安全指标

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

茶叶感官评审按 GB/T 23776 和 GB/T14487 的规定执行。

5.2 理化指标

5.2.1 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

5.2.2 茶多酚

按照 GB/T 8313 的规定执行。

5.2.3 游离氨基酸

按照 GB/T 8314 的规定执行。

5.2.4 水分

按照 GB 5009.3 的规定执行。

5.2.5 总灰分

按照 GB 5009.4 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一生产单位、同一品种、同一加工批次、同一等级、同一包装、同一贮存条件的江津茶叶作为一个检验批次。

6.2 抽样

按 GB/T 8302 规定执行。

6.3 交收检验

每批产品交收前，生产单位应进行交收检验，交收检验内容包括感官质量、包装、净含量、标识等的检验。检验合格后，附上合格证方可交收。

6.4 型式检验

型式检验是对产品性状进行全面检查，即对本文件规定的全部要求（指标）进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验。

- a) 国家监督机构提出型式检验要求时；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时。

6.5 判定规则

6.5.1 按照本文件进行检验，样品符合要求的，判定该批次合格。

6.5.2 凡出现 劣变、有污染、霉变和安全指标中有一项不符合本标准要求，则判定该批产品不合格。标识、包装不合格时，允许整改后重新申请复检一次。感官品质、理化指标检验中若有不合格项目时，则在同批产品中随机双倍取样，对不合格项目进行复检，若仍不合格，则判该批产品不合格。

7 包装、标识、运输及贮存

7.1 包装

应符合 NY/T 1999 和 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品规定。

7.2 标识

按照名特优新标识管理要求，正确使用名特优新标识。包装箱上应标明产品名称、等级、净含量、配料、产品标准、生产单位及详细地址、生产日期、保质期等。标注内容要求字迹清晰、规范、准确。

7.3 运输

按 NY/T 1999 规定执行。

7.4 贮存

贮存应符合 GB/T 30375 的规定，贮存于阴凉、干燥、通风、无异味的仓库，离地离墙存放。

附 录 A

(资料性附录)

江津茶叶栽培技术规程

A.1 园地规划与建设

园地规划与建设应有利于改善茶区生态环境、维护茶园生态平衡和生物多样性，发挥茶树良种的良好种性。

根据园地规模、地形和地貌等条件，设置合理的道路系统，包括主道、支道、步道和地头道。大中型茶场以总部为中心，与各区、片、块有道路相通。规模较小的茶场，设置支道、步道和地头道，满足机械化作业要求。

应建立完善的水利系统，做到能蓄能排。

A.2 种植管理技术

A.2.1 茶树种植

A.2.1.1 选用适制江津茶叶的中小叶茶树品种，适宜种植的茶树良种有巴渝特早、福鼎大白茶等。

A.2.1.2 根据当地气候、土壤特点，选择适宜生长的茶树良种，特早生、早生、中生的比例按 3: 5: 2 或 4: 4: 2 进行合理配比。

A.2.1.3 于 7~9 月深耕 0.4 m 抗土，按 1.5~1.8 m 的行距开厢，并开深 0.3 m、宽 0.4 m 的沟，沟内亩施农家肥 1500~2000 kg 或青肥 2000~3000 kg（油枯 200~300 kg），尿素 10 kg，磷肥 100 kg，然后复土，底肥的深度在 30~40 cm。茶园与四周荒山陡坡、林地和农田交界处设置隔离沟。

A.2.1.4 茶树种植规格为大行距 1.5~1.8 m、小行距 0.35 m、株距 0.3 m，双行双株错窝，亩植 5000~6000 株。

A.2.1.5 茶苗移栽时间：10~11 月。

A.2.1.6 选择阴天或雨后初晴天气，松土开沟，按规格放苗，使根系与土壤紧密结合，浇足定根水，盖一层细土。可用稻草或秸秆覆盖茶行。茶苗根颈离土表 3 cm，根系离底肥 10 cm 以上。

A.2.2 茶园土壤管理

A.2.2.1 不定期监测土壤肥力水平和重金属元素含量，根据检测结果，有针对性地采取土壤改良措施。

A.2.2.2 土壤覆盖：用杂草、修剪枝叶和作物秸秆等材料于 11 月覆盖茶园裸露地面。覆盖材料应未受有害或有毒物质的污染。

A.2.2.3 土壤耕作：采用合理耕作、施用有机肥等方法改良土壤结构，浅耕结合除草每年 3~4 次，11 月初中耕 1 次。幼龄茶园禁用化学农药锄草。对土壤深厚、松软、肥沃，树冠覆盖度大，病虫草害少的茶园可实行减耕或免耕。

A.2.2.4 土壤培肥：幼龄或台刈改造茶园土壤培肥可采用种植绿肥，种植时间：3 月~4 月、10 月。

A.2.2.5 土壤改良：土壤 pH 值低于 4.0 的茶园，施用白云石粉、石灰等物质调节土壤 pH 值至 4.5 以上。

A.2.3 茶园施肥

A.2.3.1 根据土壤理化性质、茶树长势、预计产量和气候等条件，实施茶园平衡施肥。

A.2.3.2 宜多施有机肥料，化学肥料与有机肥料应配合使用。

A.2.3.4 肥料用量每亩按 100 kg 干茶施纯氮 15 kg 计，春夏秋按 40%、30%、30%比例分配。

A.2.3.5 追肥以化学肥料为主，春夏秋肥的时间分别是 1 月中下旬、5 月上旬、8 月上旬，方法是开沟 5~10cm 施，结合锄草。

A.2.3.6 基肥以有机肥为主，配合磷钾肥，幼龄茶园氮磷钾比例为 2:1:1，成龄采摘茶园氮磷钾比例为 3:1:1，于 11 月初结合中耕开沟 20 cm 施入。

A.2.3.7 可根据茶树生长状况使用叶面肥，施用的叶面肥应经农业农村部登记注册。叶面肥应与土壤施肥相结合，采摘前 10 d 停止使用。

A.2.4 茶树树冠培养

A.2.4.1 根据茶树的树龄、长势和树冠培育方向分别采用定型修剪、轻修剪、深修剪、重修剪和台刈等方法进行培育，培养优化树冠，复壮树势。

A.2.4.2 定型修剪一般进行三次，第一次在移栽后 10 d 内进行，高度为离地 20 cm。第二次在移栽后第二年的 10 月底，高度为离地 35 cm；第三次在移栽后第三年的 10 月底，高度为离地 45 cm。

A.2.4.3 轻修剪一年进行一次，在 10 月下旬至 11 月上旬进行，剪去当年的秋梢和部分夏梢，同时进行茶行边缘修剪，保持茶行间 20 cm 左右的操作间。

A.2.4.4 重修剪和台刈改造的茶园应清理树冠，清理后建议使用波尔多液冲洗枝干，以防治苔藓和剪口病菌感染等。

A.2.4.5 病虫枝条和粗干枝应清除出园。

A.2.5 病虫害绿色防控

A.2.5.1 遵循“预防为主，综合治理”方针，综合运用农业防治、物理防治、生物防治及化学防治等措施。

A.2.5.2 严格按照相关标准中推荐使用药剂选择农药品种，实行轮换用药、合理混配。

A.2.5.3 农业防治：种植抗性较强的品种，通过分批及时采摘、合理修剪、深耕结合施基肥、勤锄杂草、疏枝清园等。

A.2.5.4 物理防治：采用人工捕杀、灯光诱杀、色板诱杀等方法减轻茶园害虫危害。

A.2.5.5 生物防治：优化茶园环境，保护茶园天敌，使用生物源农药防治茶园害虫。

A.2.5.6 化学防治：按制定的防治指标，掌握防治适期施药，提高农药施用技术。

A.2.5.7 非生产季节选用矿物源农药，禁用使用高毒、剧毒、高残留农药和农业农村部明文规定禁用的农药品种。

A.2.5.8 从外地引种要进行植物检疫。

A.3 茶叶采摘技术

A.3.1 鲜叶采摘

A.3.1.1 根据茶树生长特性及加工厂对原料的要求，按照标准及时采摘。

A.3.1.2 手工采茶要求提手采，保持芽叶完整、新鲜、匀净，不夹带鳞片、鱼叶、茶果、老枝叶与非茶类物质，不能捋采和抓采。

A.3.1.3 夏秋茶或发芽整齐、生长势强、采摘面平整的茶园可机采，有 60% 鲜叶达到采摘标准开采。采茶机使用无铅汽油和机油。

A.3.2 鲜叶质量

采摘单芽、一芽一叶、一芽二叶或同等嫩度的对夹叶为宜，并保持芽叶的完整、匀净、新鲜。扁形绿茶各级鲜叶质量应符合表 1 的规定，卷曲形绿茶各级鲜叶质量应符合表 2 的规定，针形绿茶各级鲜叶质量应符合表 3 的规定。

表 A.1 江津茶叶扁形绿茶鲜叶质量要求

等级	要求
特级	单芽≥90%,鲜叶新鲜,无机械损伤、无夹杂物
一级	一芽一叶初展≥90%,鲜叶新鲜, 无机械损伤和劣变叶,无夹杂物
二级	一芽一叶≥90%,较匀齐,新鲜,无劣变芽叶,无非茶类夹杂物

表 A.2 江津茶叶卷曲形绿茶鲜叶质量要求

等级	要求
特级	一芽一叶初展，新鲜，无机械损伤，无夹杂物
一级	一芽一叶，鲜活，无机械损伤，无夹杂物
二级	一芽二叶，新鲜，无机械损伤，无夹杂物

表 A.3 江津茶叶针形绿茶鲜叶质量要求

等级	要求
特级	一芽一叶初展，新鲜，无机械损伤，无夹杂物
一级	一芽一叶，鲜活，无机械损伤，无夹杂物
二级	一芽一叶≥70%，新鲜，无劣变芽叶，无非茶类夹杂物

A.3.3 运输和贮存

使用清洁、透气良好的篮篓等盛装鲜叶，运输时不得日晒雨淋，不得与有异味、有毒物品混合运输。鲜叶采摘后及时运到加工厂进行摊放。晴天叶与雨（露）水叶分开摊放，不同嫩度、不同品种的芽叶分开摊放。

附 录 B

（资料性附录）

江津茶叶加工技术规程

B.1 工艺流程

B.1.1 扁形绿茶

鲜叶摊放→杀青→理条→压扁→辉锅整形→脱毫→提香→精制。

B.1.2 卷曲形绿茶

鲜叶摊放→杀青→揉捻→解块→初烘→整形→搓团提毫→足干→精制。

B.1.3 针形绿茶

鲜叶摊放→杀青→初揉→烘二青→复揉→解块→做形→干燥→精制。

B.2 初加工技术要求

B.2.1 扁形绿茶初加工技术要求

B.2.1.1 鲜叶摊放

B.2.1.1.1 鲜叶于清洁卫生，设施完好的贮青间、贮青槽或篾质簸盘，不允许直接摊放在地面。摊叶厚度为2~5 cm，每隔2 h左右轻翻一次。摊放时间为5~8 h，雨水叶、露水叶可用脱水机减少表面水后薄摊，通微风，加快水分蒸发。

B.2.1.1.2 摊放程度以摊放至芽叶萎软、色泽暗绿、略显清香为适度。

B.2.1.2 杀青

B.2.1.2.1 滚筒连续杀青：开机空转预热15~30 min，待筒内空气温度升至140~160 °C，感官温度用手背伸入进叶端口有灼手感时开始投叶。要求投叶量稳定，火温均匀。杀青至含水量 $(63\pm 2)\%$ ，叶色暗绿，叶质变软，手捏成团，稍有弹性，无生青、焦边、爆点，清香显露即为杀青适度，杀青后及时摊凉。

B.2.1.2.2 滚筒杀青+微波辅助杀青：摊放后鲜叶经滚筒杀青使含水率达到 $(65\pm 2)\%$ 后，使用微波辅助杀青，要求投叶量稳定，温度100~120 °C，杀青后含水量 $(63\pm 2)\%$ ，色泽翠绿，叶质柔软，略显清香时即为杀青适度。

B.2.1.3 理条

选用名茶多功能炒制机，槽锅温度120 °C左右。温度掌握先高后低再高的原则。投叶量以五槽为例，每锅投叶0.5~0.6 kg，开始3 min不加压，待茶叶回软，将槽锅往复频率降至100次/min，加压2 min，之后不加压1~2 min，再加压3~5 min，最后抛炒2 min，共历时10~12 min。出锅摊凉回潮。

B.2.1.4 做形

选用名茶多功能炒制机，槽锅温度控制在90~100 °C，投叶量以五槽为例，每锅投叶0.5~0.6 kg，开始1 min不加棒，待茶叶回软后，加棒1~2 min，然后不加压2 min至茶有触手感，茶条基本扁平时

出锅摊凉。

B.2.1.5 辉锅整形

选用名茶多功能机，锅温 80~85℃压力加重，含水率在 10%左右时出锅摊凉。

B.2.1.6 脱毫

选用瓶式炒干机，温度 40~50℃，时间 25~40 min，至茶叶含水量为 9%~11%，外形扁平直较光滑，即可下机。

B.2.1.7 提香

选用多用机，温度由 80℃逐渐升到 100℃左右，时间 10~15 min，当外形扁平直光滑，干茶香气扑鼻时即可下机冷却装袋。

B.2.2 卷曲形绿茶初加工加工技术要求

B.2.2.1 鲜叶摊放

4.1.1.1 茶青摊放于清洁卫生，设施完好的贮青间或贮青槽、篾质簸盘，不允许直接摊放在地面。摊叶厚度为 2~5 cm，每隔 2 h 左右轻翻一次。摊放时间为 5~8 h。雨水叶、露水叶可用脱水机减少表面水后薄摊，通微风，加快水分蒸发。

4.1.1.2 摊放程度以摊放叶含水量降至 65%~70%，芽叶萎软、色泽暗绿、略显清香为适度。

B.2.2.2 杀青

4.1.1.3 选用 6CS-40、6CS-50、6CS-60（电热或气热式）滚筒连续杀青、微波辅助杀青。

4.1.1.4 滚筒连续杀青

4.1.1.5 开机空转预热 15~30 min，待筒内空气温度升至 140~160℃，感官温度用手背伸入进叶端口有灼手感时均匀投叶。要求投叶量稳定，火温均匀。杀青至含水量（63±2）%，叶色暗绿，叶质变软，手捏成团，稍有弹性，无生青、焦边、爆点，清香显露即为杀青适度，杀青后及时摊凉。

4.1.1.6 滚筒杀青+微波辅助杀青

4.1.1.7 摊放后鲜叶经滚筒杀青使含水率达到（65±2）%后，使用微波辅助杀青，要求投叶量稳定，温度 100~120℃，杀青后含水量（63±2）%，色泽翠绿，叶质柔软，略显清香时即为杀青适度。

B.2.2.3 揉捻

选用 6CR-40、6CR-45、6CR-55 型揉捻机。装叶量以自然装满揉桶为宜，开始不加压轻揉 5~7 min，轻压 5~8 min，空压 1~3 min。

B.2.2.4 解块

选用茶叶解块机及时解散揉捻叶中的团块。

B.2.2.5 初烘

选用烘干机，进机风温 90~110℃，烘至茶叶含水量降到 45%~50%，叶色转暗，条索收紧，茶条略刺手为宜。下机后及时摊凉。

B. 2. 2. 6 整形

选用双锅曲毫机，温度70~90℃，每锅投叶量4~5 kg。整形时间为40~50 min，前30 min用大幅，后10~20 min调到小幅；整形后茶叶含水量20%~25%，茶条卷曲，毫毛较显，略有刺手感，出锅摊凉。

B. 2. 2. 7 搓团提毫

经摊凉的整形叶，投入6CHP-941型五斗烘干机中，烘干机进口风温70~75℃，每斗投叶量1.0 kg，搓团力量稍轻，将适当数量茶团握于两手心，沿同一方向回搓茶团，反复数次至毫毛显露、茶条刺手为止。时间10~15 min，九成干时下机足干。

B. 2. 2. 8 足干

选用烘干机，进口风温70~90℃，摊叶厚度2~4 cm，时间8~10 min。烘干机进口风温80~90℃，每斗投叶1~2 kg，每3~5 min翻拌一次，含水量达到6%~7%，手捻茶叶成粉末时出烘摊凉。

B. 2. 3 针形绿茶初加工技术要求

B. 2. 3. 1 鲜叶摊放

4. 1. 1. 8 茶青摊放于清洁卫生，设施完好的贮青间或贮青槽、篾质簸盘，不允许直接摊放在地面。摊叶厚度为2~5 cm，每隔2 h左右轻翻一次。摊放时间为5~8 h。雨水叶、露水叶可用脱水机减少表面水后薄摊，通微风，加快水分蒸发。

4. 1. 1. 9 摊放程度以摊放叶含水量降至65%~70%，芽叶萎软、色泽暗绿、略显清香为适度。

B. 2. 3. 2 杀青

4. 1. 1. 10 滚筒连续杀青

4. 1. 1. 11 开机空转预热15~30 min，待筒内空气温度升至140~160℃，感官温度用手背伸入进叶端口有灼手感时均匀投叶。要求投叶量稳定，火温均匀。杀青至含水量(63±2)%，叶色暗绿，叶质变软，手捏成团，稍有弹性，无生青、焦边、爆点，清香显露即为杀青适度，杀青后及时摊凉。

4. 1. 1. 12 滚筒杀青+微波辅助杀青

4. 1. 1. 13 摊放后鲜叶经滚筒杀青使含水率达到(65±2)%后，使用微波辅助杀青，要求投叶量稳定，温度100~120℃，杀青后含水量(63±2)%，色泽翠绿，叶质柔软，略显清香时即为杀青适度。

B. 2. 3. 3 初揉

选用盘式揉捻机进行揉捻，不同型号揉捻机进行揉捻的参数见表B.1。

表 B.1 江津茶叶针形绿茶初揉工艺参考表

机型	投叶量(kg)	轻揉时间 (min)	中揉时间 (min)	重揉时间 (min)	空揉时间 (min)
6CR-40	10	5	6	5	5
6CR-45	20	6	6	6	5
6CR-55	40	10	10	9	6
6CR-65	50	15	10	10	8

B. 2. 3. 4 烘二青

选用烘干机，温度110～12℃，时间5～10 min。要求：烘匀烘透，叶相由嫩绿转为墨绿，手握不刺手。

B. 2. 3. 5 复揉

选用盘式揉捻机进行揉捻，不同型号揉捻机进行复揉的参数见表B.2。

表 B.2 江津茶叶针形绿茶复揉工艺参考表

机型	投叶量(kg)	轻揉时间 (min)	中揉时间 (min)	重揉时间 (min)	空揉时间 (min)
6CR-40	12	7	6	5	6
6CR-45	18	7	7	6	6
6CR-55	35	10	10	8	8
6CR-65	50	12	15	10	10

B. 2. 3. 6 解块

选用茶叶解块机、解块筛分机对复揉叶进行解块。

B. 2. 3. 7 做形

选用茶叶振动理条机进行做形，将复揉叶撒入理条机中，每槽叶量≤0.25kg，温度90～100℃，时间10～13 min。

B. 2. 3. 8 干燥

采用连续烘干机，分2～3次烘干至含水率低于7%，烘干工艺参考值见表B.3。

表 B.3 江津茶叶针形绿茶干燥工艺参考表

机型	台时产量 (kg)	厚度 (cm)	温度 (℃)	时间 (min)
6CH-4	60～80	2.0～2.5	110～115	5～8
6CH-6	80～100	2.0～3.5	105～115	6～9
6CH-10	150～180	3.0～4.0	100～115	7～10
6CH-20	240～260	4.0～5.0	100～115	8～10

B. 3 精制技术要求

B. 3. 1 拣剔

采用静电式拣梗机、色选机等机械设备，根据各等级的外形感官条形指标要求，剔除非茶色老梗、老叶或非茶类夹杂物，提高茶叶净度，筛除粉末。

B. 3. 2 拼配

应以堆号、批次为单位，对照等级标准，先拼小样，再根据小样比例拼制产品。

B. 3. 3 匀堆

根据拼配要求进行匀堆，使茶叶混合均匀，品质符合相应级别要求。

B. 3. 4 复烘

在精制加工过程中，当茶叶含水率超过规定要求时，应通过复烘降低水分含量。复烘温度为80～90 °C，复烘时间10～30 min，烘至含水率7% 以下为宜。复烘完成后下机摊放冷却至室温后包装入库。
