

团体标准

T/QDCYH XXX—2025

富含茶多糖捆捆茶加工技术规程

Processing technological regulations for Bundled Tea rich in tea polysaccharides

2025- -发布

2025- -实施

青岛市茶文化研究会发布

目 录

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本加工条件 1

5 原料要求 1

6 加工设备 2

7 加工技术 2

8 质量管理 2

9 产品的标志、标签、包装、运输和贮存.....2

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。

本文件由青岛市茶文化研究会提出并归口。

本文件起草单位：青岛晓阳工贸有限公司、青岛春茗堂茶文化传播有限公司

本文件主要起草人：

本文件首次发布于 年 月 日。

富含茶多糖捆捆茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了富含茶多糖捆捆茶的原料、加工设备、加工工艺流程、质量管理、标志、标签、包装、运输及贮存要求。

本文件适用于富含茶多糖捆捆茶的生产加工。

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 食品生产通用卫生规范
GB/T 14487 茶叶感官审评术语
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 30375 茶叶贮存
GB/T 32744 茶叶加工良好规范
GH/T 1070 茶叶包装通则
GH/T 1124 茶叶加工术语

3 术语和定义

GH/T 1124 和 GB/T14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 富含茶多糖捆捆茶

以崂山茶区种植的优良中小叶种茶树为原料，于每年白露到寒露期间采摘，应用相应技术，经粗茶水提液喷洒潮茶、闷黄、干燥等工序制成的捆捆茶。

3.2 粗茶水提液

以前一年同茶类的粗老茶枝叶为原料，煮制或用热水浸提，离心或过滤后，即得粗茶水提液。

3.3 茶多糖

茶多糖属于植物复合型杂多糖，是一类与蛋白质结合的酸性多糖或酸性糖蛋白，简称茶多糖。

4 基本加工条件

4.1 加工场所

应符合GB/T 32744的要求。

4.2 卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

4.3 加工人员

应符合GB/T 32744的要求。

5 原料要求

原料鲜叶应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无冻害叶、无病虫害叶、无红变叶、无污染物和其他非茶类夹杂物。每年白露至寒露期间，采摘一芽四、五叶，长度8cm~10cm。

6 加工技术

6.1 主要工艺流程

摊晾→摇青→萎凋→喷水提液→堆闷→二喷→堆闷→三喷→堆闷→捆绑→初烘→复烘。

6.2 摊晾与萎凋

将鲜叶均匀平铺摊放，厚度为5cm~7cm，保持厚薄一致。萎凋时间不超过48h。萎凋叶含水率为50%~60%为适度标准，叶面失去光泽，叶色暗绿，青草气减退，叶形皱缩，叶质柔软。

6.3 喷闷工艺

均匀喷于萎凋叶，以叶面湿润不滴水为度，经“三喷三闷”，每喷一次，堆闷48h，每天翻抖1~2次。第三次堆闷结束后捆绑，初烘、复烘。

6.4 捆绑

选用直径0.5mm竹丝捆绑，松紧适度。

6.5 初烘、复烘

初烘温度控制在50℃~60℃，时间90min~100min，回潮48h，使水分均匀。复烘温度控制在40℃~50℃，时间90min~100min。

7 质量管理

7.1 成品茶应分别分批次按要求进行检验，及时将检验情况进行记录。感官审评按照GB/T 23776 进行，感官品质参照附录A。

7.2 加工过程应符合GB 14881的要求，且不能添加任何非茶类物质。

7.3 鲜叶、半成品茶应按批次经检验符合要求后方可进入下一生产工序，并做好检验记录。

7.4 应对出厂的产品逐批进行检验，出厂检验项目包括感官品质净含量、水分、碎茶、粉末和标签。

7.5 产品污染物限量应符合GB 2762的要求，产品农药最大残留限量应符合GB 2763的要求。

8 产品的标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

成品茶应配有含产品名称、产地、生产者、产品生产日期、产品质量、产品数量等内容的标签。成品茶的标签应符合GB 7718等相关规定。产品的包装储运标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

应符合GB/T 1070要求。

8.3 运输

运输工具应保持干净整洁、无异味、无污染。运输时应提前关注气候情况，提前做好相应防护措施，运输过程中不得与其它物品混装、混运。

8.4 贮存

产品装箱贮存，宜控制在环境温度25℃以下，相对湿度60%以下。应避光、清洁，产品应离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储，贮存应符合GB/T 30375的要求。

附 录 A
(规范性)
富含茶多糖捆捆茶感官品质标准

富含茶多糖崂山捆捆茶感官品质标准见表 A. 1。

表A. 1 富含茶多糖捆捆茶感官品质标准

外形	内质			
	香气	汤色	滋味	叶底
色泽黄褐油润，匀整	鲜甜醇和	橙黄，清澈明亮	甜爽	匀整