

湖南省农业技术规程

HNZ199-2018

茶叶拼配通用技术要求

General Technical Requirements for Tea Blending

湖南省农业农村厅发布

发布日期：2018 年 12 月 31 日

茶叶拼配通用技术要求

为规范湖南茶叶拼配技术要求，制定本规程。

1 要求

1.1 原料茶

1.1.1 应具有该类茶产品正常的色、香、味、形，不得混有非茶类物质，无异气味，无霉变。

1.1.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

1.1.3 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

1.1.4 水分含量应符合相应产品标准要求。

1.2 拼配场地、用水

拼配加工场地、厂区布局、加工用水和拼配车间等应符合 GH/T 1077 的要求。

1.3 拼配加工条件

拼配设备、用具和人员要求应符合 GH/T 1077 的规定。

2 拼配技术

2.1 基本要求

2.1.1 应看准茶叶样品（标准样、参考样和贸易样），对样品的条索、色泽、整碎、净度、香气、滋味、汤色、叶底八项因子进行全面、详细的分析与掌握，如样品外形的轻重、长短、大小、粗细与上、中、下段茶的比例；香气的强弱、长短、属何种香型；滋味的浓淡、甘涩、鲜旧等。

2.1.2 应全面了解拼配的原料来源、质量情况及拼配数量的多少。

2.1.3 应掌握拼配基准茶、调剂茶和拼带茶“三种茶”的关系。

2.1.4 应准确把握茶叶外形与样品（标准样、参考样或贸易样）相像，色、香、味与样品相符及品质稳定如一。

2.1.5 在拼配中应做到样品具有代表性，拼堆充分拌匀。

2.2 拼配方法

2.2.1 扦取茶样

按扦样要求、比例扦取半成品茶茶样，用标签填好每筛号茶的批唛、孔号、数量等，茶样扦取应有代表性，数量应准确。

2.2.2 复评质量

对扦取的各得号茶茶样重新进行质量鉴定，该升级的应升级使用，该降级应降级使用；不符合规格的，应在鉴定单上注明改进措施，退回车间重新处理。

2.2.3 拼配小样

先按比例称取中段茶拼和，然后拼入上、下段茶，最后拼入拼带茶。各筛号茶的拼配比例多少须根据标准样的品质要求而定。拼配时应边拼边看，使各筛号茶拼配比例恰到好处。

2.2.4 对照样品

将拼成的小样与标准样对照，认真审评与分析质量的各项因子；某项因子高于或低于标准样，应及时进行适当调整，使之完全符合标准样。常见品质缺陷及处理见表 1。

表 1 拼配常见品质缺陷及处理方法

品质缺陷	处理方法
面张粗松	(1) 少拼面张茶；(2) 将部分 4、5 孔茶过紧门或剔除捞头。
短秃缺锋苗	(1) 多拼些本身茶；(2) 剔除部分圆身茶；(3) 适当增加轻身茶比例。
身骨欠重实	(1) 多拼正口茶，少拼副级产品；(2) 剔除子口、轻身茶。
面张多黄条、筋梗	(1) 小样或剔除拣头；(2) 复拣。
脱档	(1) 多拼中段茶；(2) 少拼面张和下段茶。
面张花朵露黄	(1) 少拼轻身茶；(2) 正口茶是否灵清、重新风选；(3) 提高净度。
中、下段茶多朴片	(1) 复选筛号茶；(2) 复抖复选相结合；(3) 飘筛去朴片。
短碎下盘多	(1) 多拼面张茶；(2) 少拼或剔除某些下段茶。
色泽欠润	(1) 多拼首春茶；(2) 多拼高级原料的同级半成品。
面张扁块显露	(1) 少拼条索短秃、弯曲的圆身茶；(2) 将部分筛号茶复抖去头。

2.2.5 通知匀堆

小样符合标准后，开出匀堆通知单通知车间匀堆。匀堆时，应扦取大堆样与小样对比，是否符合，若大小样不符，应拼入某些不足部分，使其相符。

3 质量管理

3.1 拼配过程的卫生管理、质量安全应符合 GB 14881 的要求，加工过程不能添加任何非茶类物质。

3.2 拼配茶原料（半成品茶）、在制品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。

3.3 企业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、碎茶和粉末。

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

4 标志、标签、包装、运输和贮存

4.1 标志、标签

毛茶应有标签，标签应包含产地、加工日期、等级、数量等内容。产品标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的相关规定，运输包装

箱的图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

4.2 包装

产品包装应符合 GH/T 1070 的要求。

4.3 运输

运输工具应清洁、干净、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。不得与其他物品混装、混运。

4.4 贮存

原料和成品茶应分别存放，贮存应符合 GB/T 30375 的要求。

5 检验方法

5.1 茶叶污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

5.2 茶叶农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

5.3 茶叶取样按 GB/T 8302 的规定执行。

5.4 茶叶水分检验按 GB/T 8304 的规定执行。

5.5 碎茶和粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

5.6 茶叶感官品质按 GB/T 23776 的规定执行。

6 术语和定义

6.1 茶叶拼配 tea blending

茶叶拼配，是指通过评茶师的感官经验和拼配技术把具有一定的共性而形质不一的产品，择其所短，或美其形，或匀其色，或提其香，或浓其味，拼合在一起，使其符合要求，以达到货样相符的目的的作业。

茶叶加工的一种工艺，指将二种及以上形质不一、具有一定共性和茶叶拼合在一起的作业。

6.2 标准样 standard sample

国家或有关部门等颁发的不同茶类的样品，一般每 2~3 年更换一次。

6.3 参考样 reference sample

选用当年新茶在标准样的基础上制作的样品。

6.4 贸易样 Trade sample

供求双方协定的对品质要求的样品。

6.5 基准茶 Standard tea

构成成品的骨干，其品质往往高于标准，且数量较大，是一批茶拼配的主体，但并非十全十美，存在某些缺陷和不足之处，需要调剂。

6.6 调剂茶 Dispensing tea

品质稍次，具备有一些基准茶所欠缺的优点，可将基准茶某些高于标准的因子调低，又可弥

补基准茶某些品质缺陷和不足，从而将成品茶品质调到大体接近标准。

6.7 拼带茶 Blended tea

品质较差，数量较少，如条索粗松的捞头、外形短碎的下段茶、条索秃弯曲的圆身茶、身骨较轻的轻身茶、净度较差的拣头、副轻身茶等，其多与少，直接影响精制率的高与低，具有一定的调剂作用。

7 引用文件

GB/T 191 包装贮运图示标志

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 8302 茶 取样

GB/T 8304 茶 水分测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

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

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号令）

国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定（国家质量监督检验检疫总局令[2009]123 号）

编写单位：湖南省茶叶研究所、湖南省沅陵碣滩茶业有限公司

主要编写人员：粟本文、黄怀生、钟兴刚、黎娜、舒琿、陈莹玉。