

湖南省农业技术规程

HNZ232-2019

夏秋黑毛茶加工技术规程

Technical specifications for processing of summer-autumn dark
crude tea

湖南省农业农村厅制定

发布日期：2019 年 12 月 31 日

夏秋黑毛茶加工技术规程

为规范夏秋黑毛茶的加工技术要求，制定本规程。夏秋黑毛茶加工技术分为传统加工技术和创新加工技术。创新工艺与传统工艺相比，可有效降低夏秋黑毛茶苦涩味，提高茶叶香气，有效提高夏秋黑毛茶品质。

1 要求

1.1 鲜叶

1.1.1 鲜叶原料选用适制夏秋黑毛茶的茶树品种云台大叶种、安化群体种、桃源大叶、楮叶齐、黄金茶1号、江华苦茶、碧香早等。

1.1.2 原料依鲜叶嫩度分特级、一级、二级和三级四个等级。特级是以一芽一叶鲜叶为主；一级是以一芽二叶鲜叶为主；二级是以一芽三叶及其同等嫩度对夹叶的鲜叶为主，带嫩梗；三级以一芽四叶及其同等嫩度对夹叶鲜叶为主，有嫩梗。

1.1.3 要求鲜叶新鲜、匀净、无污染、无其他非茶类夹杂物。用于同批次加工的鲜叶，其嫩度、匀度应基本一致。鲜叶中氟含量按4.0:1的比例测算，其含量应符合GB 19965的规定。

1.2 鲜叶运输

应符合GB/T 31748的规定。

1.3 加工场地、用水

茶叶加工场地、加工用水、厂区布局等应符合GH/T 1077的规定。

1.4 加工条件

1.4.1 加工过程中的设备、用具和人员要求应符合GH/T 1077的规定。

1.4.2 加工全过程应清洁化，茶叶全过程不能落地。

2 工艺流程

2.1 传统加工工艺流程

摊青→杀青→初揉→渥堆→复揉→干燥。

2.2 创新加工工艺流程

摊青→晒青→晾青→做青→酵堆→杀青→初揉→渥堆→复揉→干燥。

3 加工技术要求

特级、一级夏秋茶鲜叶原料采用传统加工工艺加工；二、三级夏秋茶鲜叶原料可以根据生产实际需要和产品要求，选用传统加工工艺或创新加工工艺。

3.1 传统加工工艺

3.1.1 摊青

鲜叶原料等级不同，摊青方法不同。特级、一级鲜叶原料，摊放厚度 8 cm~10 cm，摊青时间 4 h~6 h；二级（含二级）以下鲜叶原料摊放厚度 10 cm~20 cm，摊青时间 2 h~4 h。

3.1.2 杀青

3.1.2.1 洒水灌浆

除雨水叶、露水叶、特级鲜叶和一级鲜叶外，其他鲜叶按鲜叶约 10%重量“洒水灌浆”（即 10 kg 鲜叶加 1 kg 清水）。要求边洒水边翻拌鲜叶，使叶面、叶背洒水均匀，以水不往下滴为度。

3.1.2.2 杀青

采用 80 型、90 型滚筒杀青机杀青，当投叶端 20 cm 左右处内壁温度 280 ℃~320 ℃时开始投叶，投叶要求均匀、适量，杀青时间 2 min~3 min。杀青程度以茶叶软绵且带粘性，叶色转暗绿，青草气消失，略带茶香为适度，杀青后茶叶含水量在 60%~62%。

3.1.3 初揉

趁热揉捻，杀青叶出锅后立即进行初揉。选用 55 型、60 型等大型揉捻机，装叶量以自然装满揉桶为宜。揉捻时间为 10 min~15 min。要求“轻压、短时、慢揉”，按“轻—中—轻”原则加压。特级、一级鲜叶原料，揉捻 12 min~15 min；二级、三级鲜叶原料揉捻 10 min~12 min。揉捻程度要求二级以上原料达到条索基本卷紧成条，二级以下原料成“泥鳅条”或成折叠状，细胞破损率达 30%左右。

3.1.4 渥堆

3.1.4.1 渥堆方法

渥堆环境要避光，室温 25℃~30℃，相对湿度 80%~85%，渥堆时间 12 h~18 h。原料等级不同，渥堆方式不同。原料为特级、一级鲜叶，初揉后解块，堆置篾垫上，厚度为 15 cm~25 cm，适当筑紧，加盖覆盖物保温保湿，在渥堆过程中进行 1 次~2 次翻堆；原料为二、三级鲜叶，初揉后茶坯不经解块立即堆积起来，适当筑紧，堆高 60 cm~100 cm，加盖覆盖物保温保湿。堆温

以 40℃~45℃，堆一般不翻动，若堆温超过 45℃时，则需翻堆，防止茶叶渥坏。

3.1.4.2 渥堆程度

茶坯表面出现水珠，叶色由暗绿变为黄褐，带有酒糟气或酸辣气味，手伸入茶堆感觉发热，茶团粘性变小，一打即散，即为渥堆适度。

3.1.5 复揉

渥堆适度的茶坯经解块后进行复揉，采用 55 型、60 型等大型揉捻机进行，时间 6 min~10 min，压力较初揉稍小。揉捻程度以二级以上黑毛茶，要求达到条索基本卷紧成条，二级茶以下以成“泥鳅条”或成折叠状。复揉后的茶叶及时进行干燥。

3.1.6 干燥

根据实际需要，可以分别采用烘干机干燥、晒—烘干燥、焙笼烘干和七星灶烘焙干燥，也可以采用不同方式进行组合干燥。

3.1.6.1 烘干机干燥

采用自动烘干机干燥，分初烘和复烘两次干燥进行。初烘温度为 130℃~140℃，摊叶厚度 2 cm~3 cm，时间 10 min~12 min，将茶叶烘至 7 成干（含水量约 30%）；复烘温度为 110℃~120℃，摊叶厚度 3 cm~4 cm，时间 10 min~15 min，茶叶含水量烘至 10%以下，摊晾至室温后装袋入库。

3.1.6.2 晒—烘干燥

采用晒垫，摊叶厚度 2 cm~3 cm，时间 5 h~8 h，中途翻动 2 次~3 次，茶叶含水量晒至 20%~30%。将晒好的茶叶转至室内，采用自动烘干机干燥，温度为 110℃~120℃，摊叶厚度 2 cm~4 cm，时间 10 min~15 min，茶叶含水量烘至 10%以下。

3.1.6.3 焙笼烘干

原料等级为特级、一级，可以采用无烟炭火烘笼焙火，温度 90℃~100℃，每隔 1 h 翻烘一次，烘至含水量 10%以下，摊晾至室温后装袋入库。

3.1.6.4 七星灶烘焙干燥

采用七星灶分层累加湿坯长时一次干燥，时间为 3 h~4 h。烘焙前在灶口处燃烧松柴，松柴采取横架方式，保持火力均匀，借风力使火温均匀地透入七星孔内，并扩散到灶面焙帘上。当焙帘上温度达到 70℃时，开始撒上第一层茶坯，厚度 2 cm~3 cm，待第一层茶坯烘至六到七成干，撒第二层，撒叶厚度 2 cm~2.5 cm，逐层累加到 5 层~7 层，总的厚度不超过焙框的高度。待最

上层的茶坯达七八成干，退火翻焙。翻焙用特制铁叉将已干的底层茶翻到上面，将尚未干的上层翻至下面。继续升火烘焙，待上中下各层茶叶足干，茶叶含水量为 10% 以下，干毛茶下焙后，摊晾至室温后装袋入库。

3.2 创新加工技术要求

3.2.1 摊青

二、三级鲜叶原料摊放厚度 10 cm~20 cm，摊青时间 2h~4 h。

3.2.2 晒青

在光照强度较弱的时候进行。将鲜叶直接薄摊在晒青场所的竹席、晒青布及其他器具上，摊叶厚度 2 cm~6 cm，中间翻拌 1 次~2 次，晒 20 min~30 min，鲜叶青草气减退，清香初显为晒青适度。

3.2.3 晾青

将晒青后的鲜叶及时置于室内阴凉处薄摊 30 min~40 min。

3.2.4 做青

3.2.4.1 做青工序分为摇青和静置两个过程，摇青和静置交替进行。

3.2.4.2 摇青采用调速浪青机进行摇青，装叶量为筒容积 50%~70%，按摇青、静置的顺序摇青 2 次，做青间温度 20℃~25℃，相对湿度 70%~80%。第一次摇青：转速 6 r/min~8 r/min，摇青 10 min~15 min，静置 50 min~60 min；第二次摇青：转速 10 r/min~12 r/min，摇青 20 min~30 min，静置 50 min~60 min。

3.2.4.3 做青程度以做青叶花香显露，叶缘黄红色，叶缘略背卷为适度。

3.2.5 酵堆

将做青叶堆放于竹筐内，叶堆厚度为 25 cm~30 cm，盖上湿布，时间 2 h~4 h，期间翻动 1 次~2 次。

3.2.6 杀青

采用 80 型、90 型等大型滚筒杀青机杀青，当投叶端 20 cm 左右处内壁温度 280 ℃~320 ℃时开始投叶，投叶要求均匀、适量，杀青时间 2 min~3 min。杀青程度以茶叶软绵且带粘性，叶色转暗绿，青草气消失，清香显露为适度。

3.2.7 初揉

HNZ232-2019

同 3.1.3。

3.2.8 渥堆

同 3.1.4 。

3.2.9 复揉

同 3.1.5。

3.2.10 干燥

3.2.10.1 烘干机干燥

同 3.1.6.1。

3.2.10.2 晒—烘干燥

同 3.1.6.2 。

3.2.10.3 七星灶烘焙干燥

采用新能源七星灶分层累加湿坯长时一次干燥，时间为 3 h~4 h。烘焙前在灶口鼓热风，借风力使均匀地透入七星孔内，并扩散到灶面焙帘上，其它同 3.1.6.4。

4 质量管理

4.1 企业应制定质量管理手册并实施质量控制措施，关键工艺应有作业指导书，并记录执行情况。

4.2 鲜叶原料、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，加工各关键控制点应有相关记录，建立原料采购、加工、入库、出库的完整档案记录，记录应保留三年。

4.3 加工过程的卫生管理、质量安全应符合 GB 14881 的规定，加工过程不能添加任何非茶类物质。

4.4 企业应按产品标准的规定对出厂的产品逐批进行检验，应有相应的检验原始记录，记录应保留三年。

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

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

毛茶和在制品应有标签，标签应包含产地、加工日期、等级、数量等内容。成品标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令（2009）123 号令的规定，运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品包装应符合 GH/T 1070 的规定。

5.3 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。

5.4 贮存

贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

6 术语与定义

GH/T1124 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

6.1

夏秋黑毛茶 Summer-autumn dark crude tea

以茶树夏秋鲜叶为原料，经摊青、杀青、初揉、渥堆、复揉、干燥等工艺加工成的黑茶初制产品。

6.2

酵堆 Pile-fermentation

指黑毛茶加工新工艺中，在做青之后将做青叶堆放于竹筐内，叶堆厚度为 25 cm~30 cm，盖上湿布，时间 2 h~4 h，期间翻动 1 次~2 次，使做青后的在制品内含成分发生适度氧化的工序。

7 引用参考资料

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 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 19965	砖茶含氟量
GB/T 30375	茶叶贮存

HNZ232-2019

GB/T 31748	茶鲜叶处理要求
GH/T 1070	茶叶包装通则
GH/T 1077	茶叶加工技术规程
GH/T 1124	茶叶加工术语

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〕第123号)

编写单位：湖南农业大学、湖南省茶叶研究所、安化黑茶研究院。

主要编写人员：肖力争、黎娜、文海涛、包小村、田娜、李勤、陈庆、李照莹、牛丽。
