

团 体 标 准

T/QYZL XX—20XX

蒲坑茶加工技术规范

Technical specifications for processing of Pukeng tea

（征求意见稿）

（在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上）

20XX – XX – XX 发布

20XX – XX – XX 实施

清远市质量管理协会 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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由清远市农业科技推广服务中心（清远市农业科学研究所）提出。

本文件由清远市质量管理协会归口。

本文件起草单位：××××。

本文件主要起草人：××××。

蒲坑茶加工技术规范

1 范围

本文件规定了蒲坑茶加工的鲜叶要求、环境条件、工艺流程、工艺要求、质量管理、标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于蒲坑茶的加工。

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 30375 茶叶贮存
GB/T 30766 茶叶分类
GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
BB/T 0078 茶叶包装通用技术要求
GH/T 1077 茶叶加工技术规程
GH/T 1124 茶叶加工术语

3 术语和定义

GB/T 30766、GH/T 1124界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蒲坑茶毛茶 Raw of Pukeng tea

以广东省清远市清新区石潭镇的中小叶群体种茶树或从中选育的优良无性系品种茶树嫩梢为原料，经过摊青或不摊青、杀青、揉捻、干燥制成的毛茶。

3.2

蒲坑茶 Pukeng tea

以蒲坑茶毛茶为原料，再经筛选、汽蒸、复揉、渥堆、干燥、陈化或不陈化等特定加工工艺制成的具有独特品质特征的茶叶。

4 鲜叶要求

4.1 鲜叶质量

T/QYZL XX—20XX

芽叶新鲜、完整、匀净、无异味、无污染，不含其他非茶类夹杂物。

4.2 鲜叶装运

采摘的鲜叶及时送至加工厂摊放，鲜叶装运应符合GB/T 31748的规定。

4.3 鲜叶分级

应符合表1的规定。

表1 鲜叶分级要求

级别	芽叶比例
特级	以一芽一叶、一芽二叶及同等嫩度的对夹叶为主，并占总量的80%以上，芽叶完整。
一级	以一芽二叶、一芽三叶及同等嫩度的对夹叶为主，并占总量的80%以上，芽叶完整。
二级	以一芽三叶、一芽四叶及同等嫩度的对夹叶为主，并占总量的80%以上，芽叶完整。
三级	以一芽四叶、一芽五叶及同等嫩度的对夹叶为主，并占总量的80%以上，芽叶完整。
注：鲜叶通过感官形式进行检验分级。	

5 环境条件

5.1 场地、用水

加工场地、加工用水、厂区布局和加工车间等应符合GH/T 1077的要求。

5.2 加工条件

加工过程中的设备、用具和人员的要求应符合GH/T 1077的规定。

6 工艺流程

6.1 蒲坑茶毛茶加工工艺流程（初制工艺）

鲜叶→摊青或不摊青→杀青→揉捻→干燥

6.2 蒲坑茶加工工艺流程（复制工艺）

毛茶→筛选→汽蒸→复揉→渥堆→干燥→陈化或不陈化→包装

7 工艺要求

7.1 初制工艺

7.1.1 摊青

摊青时要求抖散摊平呈蓬松状态，厚薄均匀，摊叶厚度以2 cm~4 cm为宜，中间视情况适度翻叶。摊青至叶片变软，叶色变暗，失去光泽为宜。

7.1.2 杀青

杀青要均匀，温度先高后低，杀青程度以叶质变柔软带粘性，叶色转为暗绿色，嫩梗折而不断，青草气味基本消失，香气显露为适度。

7.1.3 揉捻

采用“轻-中-重-轻”的顺序揉捻，揉捻时间15 min~20 min，根据鲜叶嫩度调节，以茶叶卷紧成条，手用力握茶叶有茶汁流出为宜。

7.1.4 干燥

茶叶均匀摊放在烘干机或烘笼中，烘干温度先高后低，烘干至茶叶水分含量12%以下，以手握茶叶有刺手感，茶梗易折断，手捏茶叶成片末为宜。

7.2 复制工艺

7.2.1 筛选

通过筛分、拣剔等方式，除去梗、片及非茶类物质。

7.2.2 汽蒸

把筛选后的干茶用柱形圆桶汽蒸，汽蒸时要先把水烧至沸腾产生水蒸气后再放茶叶，茶叶不能碰到水面，汽蒸时间35 min~40 min，以茶叶湿润变软，桶内茶叶下塌至原高度一半，手握茶叶成团，茶条不碎为宜。

7.2.3 复揉

采用包揉形式把茶叶压紧形成一个茶包，放在凉席上来回滚动搓揉30 min~40 min，或采用揉捻机以“轻-中-轻”的顺序揉捻8 min~10 min。以茶叶进一步卷紧成条为宜。

7.2.4 渥堆

7.2.4.1 通过包揉形式复揉的茶叶，包揉结束后直接放置在凉席或竹箴中静置渥堆。

7.2.4.2 通过揉捻机复揉的茶叶均匀堆积渥堆或用布袋装好形成茶包静置渥堆。

7.2.4.3 渥堆以待叶色变褐，发出醇香为宜。

7.2.5 干燥

茶叶均匀摊放在烘干机或烘笼中，烘干温度先高后低，烘干至茶叶水分含量12%以下，以手握茶叶有刺手感，茶梗易折断，手捏茶叶成片末为宜。

7.2.6 陈化

将茶叶放置于清洁、通风、干燥、无异杂气味的仓库中，通过长时间的储藏，使茶叶香气逐步转向陈香，滋味逐步转向陈醇。

8 质量管理

8.1 加工过程的卫生管理、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。

8.2 鲜叶、毛茶、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。

8.3 企业应对出厂的产品逐批进行检验。

8.4 产品的污染物限量应符合 GB 2762，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的要求。

9 标志标签、包装、运输和贮存

9.1 标志标签

毛茶应有标签，标签应包含产地、加工日期、数量等内容。成品茶标签应符合GB 7718的规定，运输包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

产品包装应符合BB/T 0078的要求。

9.3 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。

9.4 贮存

毛茶、半成品、成品茶应分别存放，贮存应符合GB/T 30375的要求。
