|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.040 |
| CCS | B 31 |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.pngGXAS |

团体标准

T/GXAS XXXX—2022

花香型白茶加工技术规程

Technical code of practice for processing of flower scent white tea

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

广西标准化协会  发布

1. 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。

本文件由广西壮族自治区农业科学院提出并宣贯。

本文件起草单位：广西南亚热带农业科学研究所。

本文件主要起草人：罗莲凤、陈海生、赵云雄、覃仁源、李子平、冯红钰、刘汉焱、梁光志、

王云仙、吴玲玲、吴妃妃、庞师婵、陈静、李金婷、莫小燕、冯兰。

花香型白茶加工技术规程

* 1. 范围

本文件规定了花香型白茶加工的术语和定义、加工基本条件、加工工艺技术、质量管理、标志、标签、包装、运输、贮存等技术规程。

本文件适用于广西壮族自治区境内花香型白茶的加工。

* 1. 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

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 30776 茶叶分类

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

* 1. 术语和定义

GB/T 30776、SB/T 10034界定的以及下列术语和定义适用于本文件。



花香型白茶

采摘广西壮族自治区境内金萱、黄观音、黄奇、金牡丹、黄旦等乌龙茶品种鲜叶为原料，经晒青、萎凋、低温消青、烘干、精制等一系列工艺加工制成的白茶。

* 1. 加工基本条件

应符合GH/T 1077的规定。

* 1. 加工工艺技术
     1. 工艺流程

茶树鲜叶→晒青→萎凋→低温消青→烘干→精制→成品茶。

* + 1. 鲜叶原料

应符合GB/T 31748的要求。

* + 1. 晒青
       1. 操作方法

在鲜叶采摘当天下午阳光较弱时进行，晒青地表温度25℃～35℃。将鲜叶均匀地薄摊在晒青布、簸箕或竹匾上面移到室外进行晒青。

* + - 1. 技术要求

晒青鲜叶表面失去光泽，叶色暗绿，青草气消失，鲜叶失水率6%～10%。

* + 1. 萎凋
       1. 操作方法

将晒青叶薄摊在簸箕上进行室内萎凋，要求室内温度为20℃～22℃，相对湿度为65%～75%，摊叶厚度为2cm～5cm，萎凋时间为12h～16h。

* + - 1. 技术要求

萎凋叶表面失去光泽，叶缘自然干缩，手抓萎凋叶稍刺手，花香较浓。

* + 1. 低温消青
       1. 操作方法

将萎凋叶投入杀青机杀青，杀青机温度70℃～90℃。

* + - 1. 技术要求

手摸茶叶略刺手，青气消退，花香显。

* + 1. 烘干
       1. 操作方法

毛火温度60℃～70℃，时间50min～100min，足火温度50℃～60℃，时间100min～150 min，摊叶厚度2cm～3cm。

* + - 1. 技术要求

以手捏干茶成粉末、花香显，含水量7%以下。

* + 1. 精制

用筛分、拣梗、风选等设备进行加工和分级。

* + 1. 成品茶
  1. 质量管理

制定和实施质量控制措施，关键工艺应有作业指导书，并记录执行情况。

建立原料采购、加工、贮存、运输、入库、出库和销售完整的档案记录。

每批产品应编制加工批号，批号一直延用到终端销售，并做好记录。

* 1. 标志、标签、包装、运输
     1. 标志

运输包装标志应符合GB/T 191的规定，产品标签应符合GB 7718的规定。

* + 1. 包装

产品包装应牢固、防潮、整洁、美观、无异味，能保护茶叶品质，便于装卸、仓储和运输，符合

GH/T 1070的规定。

* + 1. 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防曝晒措施。装卸时轻放轻卸。

不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

* 1. 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

