|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140 |
| CCS | |  | | --- | | 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.pngD:\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.png GXAS |   X 55 |

团体标准

T/GXAS XXXX—2022

地理标志产品 龙州乌龙茶加工技术规程

Technical code of practice for processing of Longzhou Oolong tea with Agro-product geograpchical indications

（本草案完成时间：2022.04.28）

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。

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。

地理标志产品 龙州乌龙茶加工技术规程

* 1. 范围

本文件规定了地理标志产品 龙州乌龙茶加工的术语和定义、加工场所要求、原辅料要求、加工工艺流程、初加工技术、精加工技术、质量管理、标志、标签、包装、运输、贮存等技术规程。

本文件适用于龙州县区域内生产的，使用“龙州乌龙茶”地理标志证明商标的茶叶。

* 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

GB/T 30776 茶叶分类

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

DB45/T 1989 地理标志产品 龙州乌龙茶

* 1. 术语和定义

DB45/T 1989、GB/T 30776、SB/T 10034界定的术语和定义适用于本文件。

* 1. 加工场所要求

加工设备要求有晒青台、摇青机、杀青机、包揉机、理条机、烘干机、提香机等，其他要求应符合GH 14881和GH/T 1077的规定。

* 1. 原辅料要求
     1. 加工用水

应符合GB 5749的规定。

* + 1. 鲜叶
       1. 基本要求

茶树品种金萱新梢上端2到4片芽叶。

* + - 1. 分级

应符合表1的要求。

1. 龙州乌龙茶鲜叶质量分级

|  |  |
| --- | --- |
| 等级 | 原料要求 |
| 特级 | 新梢上端2片芽叶≥90％ |
| 一级 | 新梢上端3片芽叶≥90％ |
| 二级 | 新梢上端4片芽叶≥90％ |

* + - 1. 运输

运送鲜叶的工具要求透气性好，材质符合GH 14881的规定，运输过程避免挤压和机械损伤。

* 1. 加工工艺流程
     1. 初加工工艺流程

颗粒形：鲜叶→晒青→做青（摇青、静置）→炒青→包揉→烘干→毛茶。

条形：鲜叶→晒青→做青（摇青、静置）→炒青→揉捻→理条→烘干→毛茶。

* + 1. 精加工工艺流程

毛茶→拣剔→风选→除杂→分级→复火→成品。

* 1. 初加工技术
     1. 晒青
        1. 操作方法

在鲜叶采摘当天下午阳光较弱时进行，将鲜叶均匀地薄摊在晒青布、簸箕或竹匾上面移到室外晒青台进行晒青。晒青地表气温35℃以下，摊叶厚度小于2cm。

* + - 1. 技术要求

晒青鲜叶表面失去光泽，叶色暗绿，青草气消失，晒青时间20min～40min，失水率8％～15％。

* + 1. 做青
       1. 操作方法

将晒青后的鲜叶投入摇青机的摇笼进行摇青。摇青机转笼设置8r/min～12r/min，投叶量占摇笼体积的45％～65％。按照摇青→静置→摇青工艺反复操作，第一次摇青1.5min～3min，第二次摇青 3min～5min，第三次摇青5min～8min，第四次摇青5min～10 min，2次摇青之间静置1.5h～ 2.5h，静置时茶青薄摊在簸箕或水筛上，摊叶量1.5kg/m2～2.5kg/m2。

* + - 1. 技术要求

摇青出现花香时停止摇青。

* + 1. 炒青（杀青）
       1. 操作方法

将做青叶投入（炒青机）进行炒青，炒青温度为250℃～280℃。

* + - 1. 技术要求

青气消失，花香显现。

* + 1. 包捻及理条

应符合DB45/T 1989的规定。

* + 1. 烘干

应符合DB45/T 1989的规定。

* 1. 精加工技术
     1. 拣剔

剔除非茶类夹杂物。

* + 1. 风选

采用风选机分选老叶、黄片。

* + 1. 分级

根据各级别产品要求，按比例拼配。

* + 1. 复火

应符合DB45/T 1989的规定。

* + 1. 成品茶

应符合DB45/T 1989的规定。

* 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

应符合DB45/T 1989的规定。

