

ICS 67.140.10
CCS X 55

T/GXAS
团 体 标 准

T/GXAS 310—2022

地理标志农产品广西六堡茶加工技术规程

Technical code of practice for processing of agro-product
geographical indications Guangxi Liupao Tea

2022-05-21 发布

2022-05-27 实施

广西标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 加工过程卫生要求	1
5 设备及工具要求	1
6 原料要求	1
7 加工用水	1
8 加工工艺	2

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。

本文件由广西茶业协会、广西茶叶科学研究所、广西茶叶学会、广西茶叶流通协会、广西标准化协会共同提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西茶业协会、广西茶叶科学研究所、广西茶叶学会、广西茶叶流通协会、广西标准化协会、广西职业技术学院、梧州学院、广西农垦茶业集团有限公司、梧州中茶茶业有限公司、广西金花茶业有限公司、贺州市潇贺古道特色产业发展有限公司、桂林漓江茶厂有限公司、柳城县国营伏虎华侨农场茶厂、苍梧六堡茶业有限公司、广西广茗投资有限公司、广西八桂凌云有限公司、广西原古西山茶业有限公司、广西隆盛源茶业有限公司、广西昭平将军峰农业科技有限公司、广西协致标准化认证咨询服务有限责任公司。

本文件主要起草人：罗振平、唐永宁、黄林华、苏敏、黄家琪、韦克英、梁立会、杨婷、张均伟、庞月兰、翁荣彬、谢宏昭、刘初生、梁裕、陈恩海、魏诗琴、梁剑锋、楼应莲、刘祁云、吴健芳、潘彦霞、何海华、黄荣雄、叶靖平、韦静峰、周彦会、张凌云、黄佑红、肖小科、黄利华、黄庆瑞、谢加仕、韦全辉、吴春燕、谭爱、林欣鑫。

地理标志农产品广西六堡茶加工技术规程

1 范围

本文件确立了地理标志农产品广西六堡茶加工的程序，规定了加工过程卫生、设备及工具、原料、加工用水的要求，以及初制加工工艺、传统加工工艺、现代加工工艺各阶段的操作指示。

本文件适用于地理标志农产品广西六堡茶的加工。

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 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

NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程

T/GXAS 311 地理标志农产品 广西六堡茶

3 术语和定义

T/GXAS 311界定的术语和定义适用于本文件。

4 加工过程卫生要求

应符合GB 14881相关规定。

5 设备及工具要求

5.1 广西六堡茶初制加工设备包括但不限于：摊青设备、杀青机、揉捻机、解块机、烘干机。广西六堡茶精制加工设备包括但不限于：筛分机、风选机、色选机、蒸茶机、压制机、包装机。

5.2 加工设备应符合NY/T 5019的规定，与食品接触的设备与工具应符合GB 14881及国家相关规定的要求。

6 原料要求

6.1 芽叶应新鲜、完整，无红变叶、腐败变质叶及杂物等。

6.2 原料依据鲜叶嫩度分四级，具体要求如下：

——特级茶原料中，一芽二叶、同等嫩度的对夹叶及以上的比例应不低于90%，芽叶匀整；

——一级茶原料中，一芽三叶、同等嫩度的对夹叶及以上的比例应不低于90%，芽叶匀整；

——二级茶原料中，一芽四叶、同等嫩度的对夹叶及以上的比例应不低于90%；

——三级茶原料中，一芽四叶、同等嫩度的对夹叶及以上的比例应不低于60%。

7 加工用水

应符合GB 5749规定。

8 加工工艺

8.1 工艺流程

8.1.1 初制加工工艺

见图1。

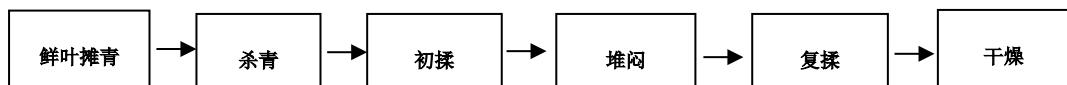


图1 广西六堡茶初制加工工艺流程图

8.1.2 精制加工

8.1.2.1 精制加工工艺一（传统加工工艺）

见图2。

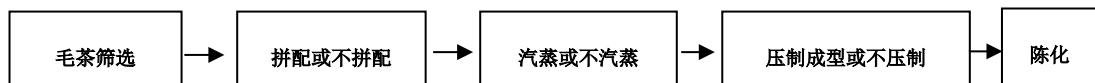


图2 广西六堡茶精制加工工艺一流程图

8.1.2.2 精制加工工艺二（现代加工工艺）

见图3。

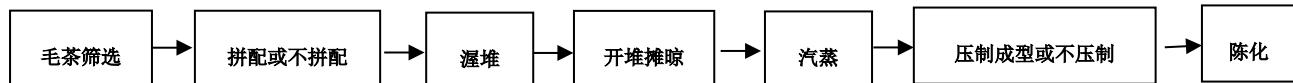


图3 广西六堡茶精制加工工艺二流程图

8.2 工艺要求

8.2.1 初制加工

8.2.1.1 鲜叶摊青

应选择符合第6章要求的鲜叶，对鲜叶进行摊青，摊青厚度以3 cm~5 cm为宜，摊放时间春季以6 h~8 h为宜，夏季以4 h~6 h为宜。

8.2.1.2 杀青

将鲜叶进行杀青，杀青应均匀，锅温控制在200 °C~280 °C。杀青以叶质柔软、叶色转为暗绿色、青草气味基本消失、茶梗折而不断为宜。

8.2.1.3 初揉

趁热揉捻至成条索，揉捻过程中可停机进行解块分筛，其筛底茶进行堆闷，筛面的粗条茶头再重揉，然后下机进行堆闷。

8.2.1.4 堆闷

初揉结束后进行堆筑堆闷，当堆温达到55 °C时，及时进行翻堆散热，当堆温降到30 °C时再收拢筑堆，继续堆闷直到适度为止。

8.2.1.5 复揉

再次揉紧成条索。

8.2.1.6 干燥

干燥至茶叶含水量不超过12%，成为毛茶。

8.2.2 精制加工

8.2.2.1 精制加工工艺一（传统加工工艺）

8.2.2.1.1 毛茶筛选

将毛茶通过筛分、风选、拣剔，除去梗、片及非茶类物质，进行分级。

8.2.2.1.2 拼配或不拼配

按品质和等级要求进行分级拼配。

8.2.2.1.3 汽蒸或不汽蒸

汽蒸器具应保持清洁，蒸前应测量每批预制茶（渥堆适度茶）含水量并计算确定称茶量。将茶叶经蒸汽蒸软，形成散茶。

8.2.2.1.4 压制成型或不压制

趁热将散茶压成篓、砖、饼、沱等形状。

8.2.2.1.5 陈化

将茶叶置于清洁、阴凉、通风、无异杂味的环境内晾置，待茶叶温度降至室温，茶叶含水量降至18%以下，移至清洁、无异杂味、相对湿度在60%~85%、温度在23℃~28℃的环境中陈化。陈化时间不少于180 d，陈化后成品应符合T/GXAS 311的要求。

8.2.2.2 精制加工工艺二（现代加工工艺）

8.2.2.2.1 毛茶筛选

将毛茶通过筛分、风选、拣剔，除去梗、片及非茶类物质，进行分级。

8.2.2.2.2 拼配或不拼配

按品质和等级要求进行分级拼配。

8.2.2.2.3 渥堆

根据茶叶等级和气候条件，在符合食品生产环境下，合理采取汽蒸渥堆或加冷水渥堆。汽蒸渥堆，茶叶上蒸茶机蒸3 min~5 min，至叶全软为宜，出蒸后摊晾至堆温降到80℃~85℃，即进行渥堆。加冷水渥堆，根据茶叶的含水情况，合理确定茶水比例，均匀加水，茶叶含水量控制在18%~20%以内。堆高60 cm~80 cm，每日勤检查，相对湿度85%~90%，堆温45℃~60℃为宜。渥堆30 d~80 d，待叶色变褐，发出醇香即可。

8.2.2.2.4 开堆摊晾

开堆摊晾至茶叶水分降到15%以下。

8.2.2.2.5 汽蒸

汽蒸器具应保持清洁，蒸前应测量每批预制茶（渥堆适度茶）含水量并计算确定称茶量。将茶叶经蒸汽蒸软，形成散茶。

8.2.2.2.6 压制成型或不压制

趁热将散茶压成篓、砖、饼、沱等形状。

8.2.2.2.7 陈化

将茶叶置于清洁、阴凉、通风、无异杂味的环境内晾置，待茶叶温度降至室温，茶叶含水量降至18%以下，移至清洁、无异杂味、相对湿度在60%~85%、温度在23 °C~28 °C的环境中陈化。陈化时间不少于180 d。陈化起始日期应从渥堆结束开始计算，陈化后成品应符合T/GXAS 311的要求。

中华人民共和国团体标准

地理标志农产品广西六堡茶加工

技术规程

T/GXAS 310—2022

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究