

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 500—2023

花香型白茶加工技术规程

Technical code for processing of floral scent white tea

2023-06-15 发布

2023-06-21 实施

广西标准化协会 发布

前 言

本文件参照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、赵云雄、覃仁源、李子平、陈海生、梁光志、冯红钰、刘汉焱、王云仙、吴妃妃、庞师婵、陈静、李金婷、吴玲玲、刘宝贵、杨晶晶、莫小燕、冯兰。

花香型白茶加工技术规程

1 范围

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

本文件适用于广西壮族自治区行政区域内花香型白茶的加工。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 30766 茶叶分类

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GH/T 1070 茶叶包装通则

3 术语和定义

GB/T 30766界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

低温消毒 fixation at low temperature

将茶叶投入到杀青机中，温度控制在70℃~90℃杀青，以达到消除青气、保持茶叶花香的过程。

3.2

花香型白茶 floral scent white tea

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、低温消毒、烘干、精制等一系列工艺加工制成的白茶。

4 加工基本条件

应符合GB/T 32744的规定。

5 加工工艺技术

5.1 工艺流程

茶树鲜叶→晒青→萎凋→低温消毒→烘干→精制→成品茶。

5.2 鲜叶原料

广西壮族自治区境内的乌龙茶树品种，鲜叶新鲜、无红变。

5.3 晒青

5.3.1 操作方法

在鲜叶采摘当天下午阳光较弱时进行，将鲜叶移到晒青台进行晒青，晒青地表温度 $25^{\circ}\text{C}\sim 35^{\circ}\text{C}$ 。

5.3.2 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 $6\%\sim 10\%$ 。

5.4 萎凋

5.4.1 操作方法

萎凋要求室内温度为 $20^{\circ}\text{C}\sim 22^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度为 $65\%\sim 75\%$ ，摊叶厚度为 $2\text{ cm}\sim 5\text{ cm}$ ，萎凋时间为 $12\text{ h}\sim 16\text{ h}$ ，萎凋至含水量到 $20\%\sim 40\%$ 。

5.4.2 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。

5.5 低温消青

5.5.1 操作方法

将萎凋叶投入炒青机杀青。

5.5.2 技术要求

手摸茶叶略刺手，青气消退，花香显。

5.6 烘干

5.6.1 操作方法

毛火温度 $60^{\circ}\text{C}\sim 70^{\circ}\text{C}$ ，时间 $50\text{ min}\sim 100\text{ min}$ ，足火温度 $50^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$ ，时间 $100\text{ min}\sim 150\text{ min}$ ，摊叶厚度 $2\text{ cm}\sim 3\text{ cm}$ 。

5.6.2 技术要求

含水量 7% 以下。

5.7 精制

通过拣梗、风选剔除非茶叶夹杂物。

6 质量管理

6.1 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。

6.2 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。

6.3 每批产品应编制加工批号，批号一直延用到终端销售，并做好溯源记录。

7 标志、标签、包装、运输

7.1 标志、标签

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。

7.2 包装

应符合GH/T 1070的规定。

7.3 运输

7.3.1 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。

7.3.2 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8 贮存

应符合GB/T 30375的规定。



中华人民共和国团体标准
花香型白茶加工技术规程
T/GXAS 500—2023
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究