

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 499—2023

地理标志产品 龙州乌龙茶加工技术规程

Technical code of practice for processing of product of geographical
indication — Longzhou Oolong 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、龙州县市场监督管理局。

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、何芳、何等。

地理标志产品 龙州乌龙茶加工技术规程

1 范围

本文件界定了地理标志产品龙州乌龙茶加工的术语和定义，规定了加工基本条件、原料要求、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、贮存等技术要求。

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。

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/T 30766 茶叶分类

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

DB45/T 1989 地理标志产品 龙州乌龙茶

3 术语和定义

DB45/T 1989、GB/T 30766界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

4 加工基本条件

应符合GB/T 32744的规定。

5 原料要求

5.1 鲜叶

茶树品种金萱（原名：台茶12号）新梢上端2到4片的嫩梢。到厂鲜叶应新鲜，不红变。

5.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

6 加工工艺流程

6.1 初加工工艺流程

6.1.1 颗粒形

鲜叶→晒青→做青（摇青、静置）→炒青→包揉→烘干→毛茶。

6.1.2 条形

鲜叶→晒青→做青（摇青、静置）→炒青→揉捻→理条→烘干→毛茶。

6.2 精加工工艺流程

毛茶→拣剔→风选→除杂→分级→复烘→摊凉→成品。

7 初加工技术

7.1 晒青

7.1.1 操作方法

在鲜叶采摘当天下午阳光较弱时，将鲜叶移到晒青台进行晒青。晒青地表温度35℃以下，摊叶厚度<2 cm。

7.1.2 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20 min~40 min，失水率8%~15%。

7.2 做青

7.2.1 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8 r/min~12 r/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，依据原料等级，摇青次数以摇青出现花香时停止。第一次摇青1.5 min~3 min，第二次摇青3 min~5 min，第三次摇青5 min~8 min，第四次摇青5 min~10 min，2次摇青之间静置1.5 h~2.5 h，静置时茶青薄摊在簸箕或水筛上，摊叶量1.5 kg/m²~2.5 kg/m²。

7.2.2 技术要求

做青室温度18℃~24℃，湿度65%~75%，失水率在20%~25%，摇青出现花香时停止摇青。

7.3 炒青

7.3.1 操作方法

将做青叶投入炒青机进行杀青，杀青温度为250℃~280℃，时间3 min~5 min。

7.3.2 技术要求

青气消失，花香显现。

7.4 揉捻

用揉捻机揉捻至茶叶成条率达90%以上。

7.5 包揉及理条

应符合DB45/T 1989的规定。

7.6 烘干

应符合DB45/T 1989的规定。

8 精加工技术

8.1 拣剔

剔除非茶类夹杂物。

8.2 风选

采用风选机分选老叶、黄片。

8.3 除杂

应符合DB45/T 1989的规定。

8.4 分级

根据各级别产品要求，按比例拼配。

8.5 复烘

应符合DB45/T 1989的规定。

8.6 摊凉

应符合DB45/T 1989的规定。

8.7 成品茶

应符合DB45/T 1989的规定。

9 质量管理

9.1 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。

9.2 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。

9.3 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。

10 标志、标签、包装、运输

10.1 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。

10.2 包装

应符合GH/T 1070的规定。

10.3 运输

10.3.1 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。

10.3.2 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

11 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

中华人民共和国团体标准
地理标志产品 龙州乌龙茶加工技术规程
T/GXAS 499—2023
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究