

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

茉莉六堡茶加工技术规程

Technical code of practice for processing of jasmine Liupao tea

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 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 加工工艺 1

 4.1 工艺流程 1

 4.2 加工操作 1

 4.2.1 原料选择 1

 4.2.2 茶坯处理 2

 4.2.3 鲜花养护 2

 4.2.4 窨花 2

 4.2.5 通花续窨 2

 4.2.6 起花 2

 4.2.7 湿坯干燥 2

 4.2.8 摊晾 3

 4.2.9 提花 3

 4.2.10 匀堆装箱 3

5 档案记录 3

参考文献 4

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。

本文件由广西标准化协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西标准化协会、横州市六堡茶协会、广西茶叶流通协会、广西大学、广西职业技术学院、横州市综合检验检测中心、横州市茉莉花产业服务中心、横州市花茶协会、广西-东盟食品检验检测中心、广西金花茶业有限公司、横县南方茶厂、广西隆盛源茶业有限公司、广西逸柯茗茶业有限公司、广西梧州里深茶业有限公司、广西八桂凌云茶业有限公司、广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西壮族自治区中国科学院广西植物研究所、横州市职业技术学校。

本文件主要起草人：黄林华、罗振平、冯文珍、雷顺新、刘珈伶、罗玉振、翁荣彬、禰品建、陈永晶、谢宏昭、谢大高、韦全辉、梁杰珍、陈家献、李叶梅、李星宇、陈道平、韦树汉、梁冬明、刘祁云、史艳财、陈家献、包素青、梁显冰、高周平、赖碧云、孙志华、雷大焰、黄荣新、何广、谢少平、谢世家、梁忠文、马红燕、何海红、赖道月、宋其凤、刘艳萍、孙仙珍、陆阳、赖春梅、徐江宁、零慧兰、陈苏伟、宋大龙、蒙银凤、谢小丽、李叶梅、许忠、杨旭萍、刘翠玉、谢宏华、冯婷、梁立会、韦桂宁、黄金凤、袁冬寅、邓丽丽、韦映梅、谢沐新。

茉莉六堡茶加工技术规程

1 范围

本文件界定了茉莉六堡茶加工涉及的术语和定义,确立了茉莉六堡茶的加工程序,规定了鲜花养护、茶坯处理、窨花、通花续窨、起花、湿坯干燥、摊晾、提花、匀堆装箱等阶段的操作指示,描述了加工过程信息的追溯方法。

本文件适用于茉莉六堡茶的加工生产。

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 34779 茉莉花茶加工技术规范
- DB45/T 2606 地理标志产品 横县茉莉花茶生产技术规程
- DBS45/ 079 食品安全地方标准 茉莉花
- T/GXAS 311 地理标志农产品 广西六堡茶
- T/GXAS XXXX 茉莉六堡茶

3 术语和定义

GB/T 34779、DB45/T 2606及T/GXAS XXXX界定的术语和定义适用于本文件。

4 加工工艺

4.1 工艺流程

见图1。

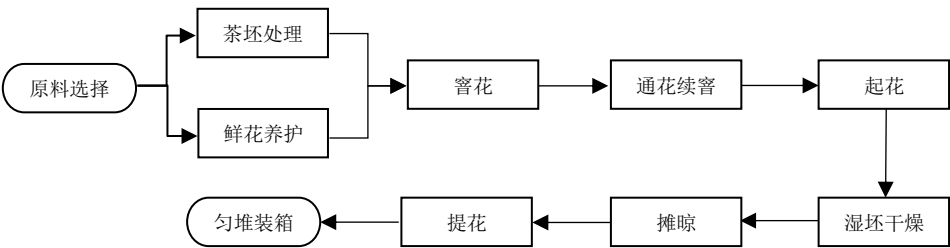


图1 加工工艺流程图

4.2 加工操作

4.2.1 原料选择

- 4.2.1.1 选择符合 T/GXAS 311 规定的六堡茶。
- 4.2.1.2 选择成熟洁白、饱满带花柄,当晚应能开放的花蕾,符合 DBS45/ 079 规定的鲜茉莉花(蕾)。

4.2.2 茶坯处理

六堡茶散茶不需要打散处理，六堡茶紧压茶宜使用茶刀从紧压茶侧面边缘插入，向上用力，把紧压茶撬开剥落，在保证茶叶条索完整的情况下，按照同样的方法顺着茶叶的间隙，一层一层的撬开，将紧压茶打散。

4.2.3 鲜花养护

4.2.3.1 采摘后的鲜花用通气的箩筐或网状袋装运至工厂进行养花。

4.2.3.2 进厂后的鲜花先用3目筛筛去青蕾、花蒂等，然后选择阴凉、洁净、通风的场地将茉莉花蕾及时薄摊散热，摊放厚度宜为8 cm~10 cm，待花温比室温 $\leq 2^{\circ}\text{C}$ 时，收堆升温；若是雨天采摘的鲜花，应待鲜花表面水分全部晾干后收堆。

4.2.3.3 收堆的堆放高度宜为10 cm~30 cm，堆心温度 35°C ~ 38°C ，反复摊、堆至鲜花开放率达到85%~90%花蕾开放呈虎爪状。

4.2.4 窨花

将茶坯均匀摊铺在窨茶场地上，高度20 cm~30 cm为宜，依次将鲜花均匀铺放在茶堆上，茶坯与鲜花的质量比宜为1:0.8~1:1，将茶叶与鲜花充分拌匀，使鲜花和茶坯均匀混合成堆，堆高为20 cm~45 cm。

注：可根据需要，每100 kg茶坯配1.0 kg~2.0 kg白兰鲜花付窨打底。

4.2.5 通花续窨

窨花时，窨堆温度随时间不断上升，当窨制时间、窨堆温度达到表1数值时应进行通花，及时把堆耙开散热，开纵横沟反复2次~3次，摊凉厚度10 cm~20 cm。通花应快速、通透、通匀。当通花摊凉堆温达室温（或高于室温 2°C ~ 3°C ）时，即可收堆续窨，堆高20 cm~40 cm，续窨时间见表1。

表1 通花和窨制指标

窨次	窨制时间	窨堆温度	续窨时间
一窨	4 h~6 h	40°C ~ 48°C	5 h~6 h
二窨	4 h~5 h	43°C ~ 45°C	
三窨	4 h~5 h	41°C ~ 43°C	
四窨及以上	4 h~5 h	40°C ~ 42°C	

4.2.6 起花

茶花拌和窨制6 h~12 h后，茉莉花呈萎凋状，色泽由白转微黄，香气微弱时用筛选工具或设备立即进行起花，上茶应当、均匀，上茶量以机器正常运转而能筛净茶叶的最大量为标准，未能及时起花的，应适时通花。

4.2.7 湿坯干燥

起花后，应及时采用热风烘干机干燥湿坯。烘干机应保持进风口温度和送热风量平稳，不应忽高忽低；上茶均匀，不应出现断流。湿坯复火温度与干茶水分应符合表2的规定。

表2 烘干指标

项目		指标			
		一窨	二窨	三窨	四窨
四窨一提	复火温度/ $^{\circ}\text{C}$	100~110	90~100	80~90	80~85
	干茶水分/%	6.0~9.0	6.0~8.0	6.5~7.5	6.5~7.5
三窨一提	复火温度/ $^{\circ}\text{C}$	100~110	90~100	80~90	—
	干茶水分/%	6.0~9.0	6.0~8.0	6.5~7.5	—

表2 烘干指标（续）

项目		指标			
		一窖	二窖	三窖	四窖
二窖一提	复火温度/℃	100~110	90~100	-	-
	干茶水分/%	6.0~9.0	6.0~8.0	-	-
一压一窖一提	复火温度/℃	(一压) 110~115		(一窖) 100~110	
	干茶水分/%	5.0~6.5		6.0~9.0	
一窖一提	复火温度/℃	100~110			
	干茶水分/%	6.0~9.0			

4.2.8 摊晾

烘干后的热坯经过摊晾冷却后即可装袋，堆码存放待窖（提）花，每窖次间隔时间为1 d~3 d。

4.2.9 提花

提花前，茶坯水分符合4.2.6中茶坯水分要求，每100 kg茶坯宜配8 kg~16 kg茉莉鲜花，窖制5 h~8 h，起花后茉莉六堡茶含水率控制≤12.0%。

4.2.10 匀堆装箱

烘干或者提花后应及时按T/GXAS XXXX的规定抽样检测，达到要求后，应及时匀堆装箱、装袋。

5 档案记录

加工过程的档案记录内容包括：原料来源、原料验收、制作日期等，档案记录保存2年以上。

参 考 文 献

- [1] GB/T 34779—2017 茉莉花茶加工技术规范
 - [2] DB45/T 2606—2022 地理标志产品 横县茉莉花茶生产操作规程
-