|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140.10 |
| 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—XXXX

修仁茶加工技术规程

Technical Specifications for Xiu Ren Tea Processing

（本草案完成时间：）

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。

本文件由荔浦市农业农村局提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：广西荔浦市修仁茶科技有限公司、桂林市产品质量检验所、荔浦市市场监督管理局、荔浦市农业农村局、荔浦市科学技术情报研究所、桂林市茶文化研究会、荔浦市璞素茶艺堂、荔浦修仁吉祥村民合作农业综合开发有限公司。

本文件主要起草人：梁玉、滕海森、韦金明、张欢、吴兴超、吴顺立、邓华、莫晓敏、吕新印、张鸿斌。

修仁茶加工技术规程

* 1. 范围

本文件界定了修仁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。

本文件适用于修仁茶的加工。

* 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/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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

* 1. 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。

修仁茶 xiu ren tea

在以荔浦市修仁镇为核心产区的广西大瑶山山脉范围内，选用修仁茶群体种等广西群体种、引进的大中小叶种及其分离、选育的品种、品系茶树品种的鲜叶原料，按第5.1条加工而成的茶叶。

* 1. 加工基本条件

应符合GB/T 32744的规定。

* 1. 加工工艺技术
     1. 工艺流程

茶树鲜叶→摊青→蒸青→揉捻→堆闷→解块或不解块→初烘→汽蒸→压制→干燥→成品茶

* + 1. 工艺要求
       1. 茶树鲜叶

芽叶应新鲜、完整，无红变叶、腐败变质叶及杂物等，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

* + - 1. 鲜叶摊青

对鲜叶进行摊青，摊青厚度以2cm～25cm为宜，摊青时间以2h～6h为宜，至叶质变得较柔软、色泽转为暗绿、清香显露为宜。

* + - 1. 蒸青

将鲜叶进行蒸青，蒸青应均匀，蒸青温度100℃～120℃，蒸青时间2min～8min，蒸青以叶质柔软、叶色转为暗绿色、青草气味基本消失、茶梗折而不断为宜。

* + - 1. 揉捻

蒸青结束后进行揉捻，揉捻时间25min～60min，揉捻成条索即可。

* + - 1. 堆闷

初揉结束后进行筑堆堆闷，筑堆高度以25cm～40cm为宜，筑堆温度30℃～50℃，当堆温达到50℃时，及时进行翻堆散热，当堆温降到30℃时再收拢筑堆，继续堆闷至叶色绿黄、发出醇香为宜，堆闷时间约10h。

* + - 1. 解块

将堆闷后结块的茶叶放入解块机解块，解块至茶叶呈松散无团块为宜。

* + - 1. 初烘

将堆闷或解块后产品进行初烘，初烘温度90℃～100℃，烘至茶叶含水量6%～12%，成为毛茶。

* + - 1. 汽蒸

用洁净的汽蒸设备对毛茶进行汽蒸，汽蒸温度100℃～120℃，汽蒸时间1min～3min，以茶叶蒸软为宜。

* + - 1. 压制

趁热将蒸软的茶压成篓、砖、饼、沱等形状。

* + - 1. 干燥

将压制好的茶叶进行烘干，烘干温度30℃～40℃，时间10d～15d，烘至茶叶含水量8%～9.5%，即成为修仁茶。

* 1. 质量管理

制定和实施质量控制措施，关键工序应有作业指导书，并做好加工记录。

建立原料采购、加工、贮存、运输、入库、出库和销售完整的可追溯的档案记录。

每批产品应编制加工批号，批号一直延用到销售终端，并做好可追溯记录。

* 1. 标志、标签、包装、运输、贮存
     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。

* + 1. 包装

产品包装应符合GH/T 1070的规定。

* + 1. 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防曝晒措施。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

* + 1. 贮存

产品贮存应符合GB/T 30375的规定。

