

ICS 67.140

CCS X 55

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1312—2026

凌云白毫 黄茶加工技术规程

Code of practice for processing of Linyunbaihao yellow tea

2026 - 05 - 09 发布

2026 - 05 - 05 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。

本文件由广西茶叶流通协会提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：广西南亚热带农业科学研究所、广西凌云一尖茶业有限公司、广西广茗投资有限公司、凌云县农业农村局、广西正道茶业有限公司、广西凌云县四美茶叶有限公司。

本文件主要起草人：李子平、赵云雄、刘宝贵、杨晶晶、魏宗游、陈海生、梁光志、罗莲凤、冯红钰、李金婷、覃仁源、王云仙、吴妃妃、刘汉焱、高斯婷、蹇钦昊、李东云、叶靖平、覃福方、万崇宋、万秋萍、金小云、杨正国、胡尚军、万恒崙、李天元、赵金萍、梁汉高、何昌敏。

凌云白毫 黄茶加工技术规程

1 范围

本文件界定了凌云白毫 黄茶加工涉及的术语和定义，确立了凌云白毫 黄茶加工的程序，规定了凌云白毫 黄茶加工过程各阶段的操作指示，描述了凌云白毫 黄茶加工过程信息的追溯方法。

本文件适用于广西壮族自治区境内以“凌云白毫群体种及其分离、选育的品种、品系”的茶树鲜叶为原料的黄茶加工。

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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 31608	食品安全国家标准	茶叶
GB/T 31748	茶鲜叶处理要求	
GB/T 32744	茶叶加工良好规范	
GB/T 39592	黄茶加工技术规程	
GB/T 40633	茶叶加工术语	

3 术语和定义

GB/T 40633界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

凌云白毫 黄茶 *Lingyun baihao yellow tea*

以广西境内的“凌云白毫群体种及其分离、选育的品种、品系”的茶树鲜叶为原料，按本文件加工工艺制成的茶叶产品。

4 鲜叶要求

4.1 茶鲜叶

茶鲜叶质量要求符合GB 31608规定的原料要求，采摘标准为单芽和一芽一叶。

4.2 茶鲜叶运输

按GB/T 31748要求执行。

5 加工条件

按GB 14881和GB/T 32744要求执行。

6 加工工艺

6.1 工艺流程

加工工艺流程见图1。

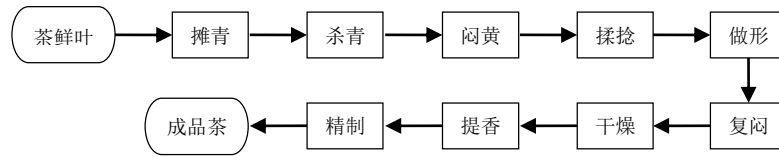


图1 工艺流程图

6.2 摊青

采用萎凋槽、簸箕、晒席等专用设备进行摊青，控制室内环境温度为20℃~25℃。摊叶时抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致，摊放厚度1cm~2cm，摊放时间2h~4h，摊青失水率为8%~10%，叶色变暗，叶质柔软。

6.3 杀青

杀青机温度250℃~280℃，杀青时间4min~7min，含水量55%~65%为杀青适度。

6.4 闷黄

待杀青叶堆温降至25℃~35℃，闷黄厚度20cm~40cm，堆内湿度≥80%，闷黄时间2h~4h，闷黄至叶色微黄或微杏黄为适度。

6.5 揉捻

根据闷黄叶量选择揉捻机型号，装叶量以自然装满揉捻桶即可。按照“轻-重-轻”原则揉捻，时间20min~40min。揉捻成条率达90%以上，条索紧结。

6.6 做形

采用理条机或曲毫机进行做形。理条机温度55℃~70℃，投叶量占机槽体积3/5~4/5，时间10min~15min；曲毫机温度55℃~70℃，投叶量占机槽体积1/4~1/3，时间20min~40min，最终外形紧结挺直或紧结卷曲。

6.7 复闷

利用做形茶叶余温立即进行二次闷黄。复闷厚度20cm~40cm，茶叶含水量20%~30%，堆温25℃~30℃，闷黄时间4h~6h，至叶色黄或杏黄为适度。

6.8 干燥

将闷黄叶均匀摊放至烘干设备进行干燥。干燥温度70℃~80℃，烘至含水量为4%~6%。

6.9 提香

将茶叶均匀摊放提香机中。提香温度90℃~100℃，提香时间20min~30min，摊放厚度1cm~2cm。

6.10 精制

按GB 39592中7.1的要求执行。

7 档案管理

建立档案记录制度，记录包括但不限于原料采购、来源、数量、负责人、验收结果、加工时间与过程、贮存、运输、入库、出库和销售完整的档案记录，并妥善保存以备追溯。每批产品编制加工批号，批号一直延用到终端销售，产品进行逐批检验记录，产品检验记录至少保存2年。

中华人民共和国团体标准
凌云白毫 黄茶加工技术规程
T/GXAS 1331—2026
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究