

ICS 67.140.10

X55

T/QLCWY

青岛市崂山区茶文化研究会团体标准

T/QLCWY 001.2-2019

崂山儒茶 绿茶

LaoshanConfucian tea Green tea

第二部分：加工技术规程

Part II: Technical specification for
processing

2019-09-18 发布

2020-01-01 实施

青岛市崂山区茶文化研究会 发布

前 言

本标准根据 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

T/QLCWY 001-2019《崂山儒茶 绿茶》分为 2 个部分：

——第 1 部分：产品要求

——第 2 部分：加工技术规程

本部分为 T/QLCWY 001 的第 2 部分。

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这些专利的责任。

本标准由青岛市崂山区茶文化研究会提出并归口。

本标准主要起草单位：青岛市崂山区茶文化研究会、青岛正礼茶业有限公司、青岛市孟子文化研究会。

本标准参与起草单位：青岛碧海蓝田生态农业有限公司、青岛福元泉茶业有限公司、青岛天沐茶叶有限公司、青岛天地春茶业有限公司、青岛正礼茶农茶业专业合作社。

本标准主要起草人：彭正云、孟庆彪、王玲丽、宋春燕、刘蕾、黄亚宁、张玉玲、陈欣、张勇、胡纯光、张少华、林先勇、高云峰。

崂山儒茶 绿茶第 2 部分：绿茶加工技术规程

1 范围

T/QLCWY 001.2-2019 的本部分规定了崂山儒茶绿茶加工的基本要求、加工方法与质量控制。

本标准适用于崂山区使用青岛市崂山区茶文化研究会所属的“崂山儒茶”标识的绿茶加工生产。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 3095 环境空气质量标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- GH/T 1124 茶叶加工术语

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

茶叶加工 tea processing

按照茶叶产品品质、规格要求，对茶叶做各种技术工作（如改变外形、内质等）的总称。

3.2

茶叶加工工艺 tea processing technology

将鲜叶或半成品茶加工成成品茶的工作、方法、技术等。

3.3

茶叶加工生产线 tea processing line

根据茶叶加工工艺要求，将单机或机组进行组合，用输送带、提升机等传输设备进行连接，形成流水线式加工生产的成套加工设备。

3.4

初加工 primary processing

按毛茶品质、规格要求，对鲜叶做各种技术工作（如改变外形、内质等）的总称。

3.5

精加工 refining

按成品茶品质、规格要求，对毛茶做各种技术工作（如汰除劣异、整饰外形、调剂品质、划分等级）的总称。

3.6

再加工 reprocessing

以初加工或精加工后的茶叶为原料，采用特定工艺加工的总称。

3.7

可追溯性 traceability

通过记录证明来追溯产品的历史、使用和所在位置的能力（即材料和成份的来源、产品的加工历史、产品交货后的销售和安排等）。

4 基本要求

4.1 加工条件

4.1.1 生产场所要求符合 GB 14881 的规定。

4.1.2 加工场所应选择地势干燥，日照充分的地方，远离排放“三废”的工业企业，周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源，符合 GB 3095 的规定大气环境要求。

4.1.3 加工车间应通风、通气良好。灰尘较大的车间或作业区域，宜安装换气风扇或除尘设备。加工车间或作业区域，宜安装足够能力的排湿、排气设备。

4.1.4 加工车间地面应坚固、平整、光洁、不起灰。

4.1.5 其他符合 GB/T 32744 的规定。

4.2 加工设备

4.2.1 加工设备和用具应用无毒、无异味、不污染茶叶的材料制成。

4.2.2 加工设备和用具在每次使用前后，必须清洁干净，不得有残留茶叶等物质。用于清洗与产品接触的设备 and 用具的清洗用水符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 其他符合 GB/T 32744 的规定。

4.3 加工人员

4.3.1 人员上岗前应经过崂山儒茶生产培训，掌握加工技术和操作技能并取得相应资格证书。

4.3.2 人员应保持个人卫生，进入工作场地顺序为更衣、换鞋、戴帽、洗手、烘干、消毒，

离开车间应换下工作衣、鞋和帽，存放在更衣室内。

4.3.3 加工、包装等工作场所不能吸烟和随地吐痰，不能在加工、包装等工作场所用餐和进食食品。

4.3.4 其他符合 GB/T 32744 的规定。

4.4 加工前仪式

儒茶加工前，应按照儒家仪轨进行儒茶加工仪式。

4.5 鲜叶处理

4.5.1 鲜叶采摘严格按照产品分级的原料要求进行，手工采茶要求提手采，保持芽叶新鲜、完整，不采雨水叶、露水叶、紫芽叶、破碎叶及病虫害叶。

4.5.2 鲜叶及时送到茶叶初制厂，并按不同品种的鲜叶分开、不同级别的鲜叶分开、上午叶和下午叶分开的原则及时摊放。

4.5.3 其他符合 GB/T 31748 的规定。

5 加工工艺

见附录 A

附录 A

(资料性附录)

崂山儒茶高香型卷曲茶加工技术^①

1 工艺流程

分拣—摊青—杀青—清风—揉捻—冷干燥—做形—摊凉—足干

2 加工工艺

2.1 工艺

本工艺适宜于一芽一叶初展至一芽三叶初展鲜叶为原料的特种绿茶加工工艺流程。

2.2 分拣

使用鲜叶分选机进行等级分选，分选后手工挑拣出不符合标准的鲜叶或者杂质。

2.3 摊青

设备使用萎凋槽或摊青架摊青，鲜叶摊放厚度(2~3) cm，每(1.5~2) h 轻翻一次，春茶需摊放(4~6) h。摊青槽可采用间隔式吹风，应视环境温湿度情况而定，鼓风 1 h 左右停止(0.5~1) h，摊放时间为(2~4) h。以鲜叶发出清香或花香、含水量 70 %左右为适度。

2.4 杀青

分手工杀青和机械杀青两种。

(1) 手工杀青：采用电炒锅进行杀青，当锅底温度读表数为(200~220) °C时，投放鲜叶，鲜叶投放量为(0.3~0.5) kg。杀青时，双手抓茶翻炒，先闷后抖，当茶叶受热均匀后，边闷边抖，待茶叶柔软，失去光泽，并发出清香时，立即出锅。时间 3 分钟左右，锅温掌握先高后低的原则。

(2) 机械杀青：采用 50 型、60 型或 70 型滚筒杀青机杀青。杀青温度为读表数(270~320)°C，杀青时间 1.5 分钟。要求投叶均匀、适量，杀青叶含水量 62 %，叶缘略卷缩，手捏成团，有弹性，茎折而不断，有清香透出，无红梗红叶，无焦边，爆点。

2.5 清风

采用手工杀青时，将出锅的杀青叶立即均匀散置于篾盘中，用风扇直接吹风，使叶温迅速降低；采用机械杀青时，使用茶叶冷却输送带，及时降低叶温。

2.6 揉捻

分手工揉捻和机械揉捻两种。

(1) 手工揉捻：双手抓茶在篾盘内旋转揉捻，用力采取轻-重-轻的方式，时间 5 分钟。

(2) 机械揉捻：选用 40 型或 45 型中小型揉捻机，装叶量以自然装满揉筒为宜。一芽一叶揉捻(4~5)分钟，一芽二叶揉捻(5~8)分钟，一芽三叶揉捻(10~15)分钟。揉捻加压应掌握轻-重-轻的原则。以揉捻叶基本成条，少量茶汁外溢，无短碎茶条为揉捻适度。

2.7 冷干燥

2.7.1 低温摊凉，摊凉厚度(5~10)公分，温度(-5~0)℃，时间 30 分钟。

2.8 做形

2.8.1 一级鲜叶原料采用电炒锅或斗型烘干机，温度 80℃左右。投入茶坯翻炒预热，继而做条、整形，双手抓茶，向同一方向顺时针搓揉，力道先轻后重，边紧边抖散茶条，待茶条八成干、有刺手感时，开始提毫。双手大把抓茶，按顺时针方向旋转，使茶与茶之间互相摩擦，茶从手指间落下，时间 30 s 左右，待白毫充分显露时将茶坯下机摊凉。

2.8.2 二级鲜叶原料采用 50 型双锅曲毫机，锅温设定(120~130)℃(表盘读数)，投叶前向锅内撒适量制茶专用油润滑，而后迅速投叶，投叶量(10~12)公斤(按鲜叶计)/锅，用大幅档位快速翻炒，2 分钟后降低翻炒频率以利于提高叶温，待叶温升高后再适当提高频率并打开热风散失水汽，(10~15)分钟后锅温控制降低(10~15)℃同时减慢翻炒频率，炒至粗大茶条的外形开始卷曲、手握松散不成团为度，全程炒制时间(20~30)分钟，炒后含水量(25~30)%。

2.9 摊凉

将茶坯及时均匀薄摊于篾盘或摊凉平台等专用摊凉设备中，厚度不超过 3 cm，时间 30 分钟左右，使茶坯充分冷却和内部水分均匀分布。

2.10 足干

分为焙笼、斗型烘干机足干。

(1) 采用焙笼足干。焙笼烘焙温度控制在 60℃左右，烘焙用的木炭应先燃烧完全，无异味、烟味，摊叶厚度 2 cm 左右，中途轻翻(2~3)次。

(2) 采用斗型烘干机足干。一次干燥，干燥温度控制在(100~110)℃。足干程度以折梗即断、手握茶条成粉末、含水量在 6%以下为适度，下机摊凉，归堆包装后储藏。

崂山儒茶高香型扁形茶加工技术②

1 工艺流程

分拣—摊青—杀青—清风—理条—摊凉—压扁（做形）—摊凉—辉锅

2 加工工艺

2.1 本工艺适宜于一芽一叶初展至一芽三叶初展鲜叶为原料的特种绿茶加工工艺流程。

2.2 分拣

同崂山儒茶高香型卷曲茶加工技术 2.2

2.3 摊青

同崂山儒茶高香型卷曲茶加工技术 2.3

2.4 杀青

同崂山儒茶高香型卷曲茶加工技术 2.4

2.5 清风

同崂山儒茶高香型卷曲茶加工技术 2.5

2.6 理条

(1) 温度

理条机根据不同型号理条设备投叶温度以读表数（200~250）℃为宜。

(2) 理条程度

理条成条率达 95 %以上，茶叶含水率降至 45 %以下。

2.7 摊凉

同崂山儒茶高香型卷曲茶加工技术 2.7

2.8 压扁（做形）

分手工压扁和制扁机压扁。

(1) 手工分两次压扁

电炒锅锅温读表数 150 ℃左右，投叶 250 g，通常二锅杀青叶合并为一锅。以压、搭、推、托、捺、甩等为主要手势，配以理、磨、荡、手势，要求坯扁平直，含水率在 10 % 以下。

(2) 制扁机分两次压扁

温度：以读表数（140~160）℃为宜。

程度：外形扁平挺直，含水率在 10 % 以下

2.9 摊凉

同崂山儒茶高香型卷曲茶加工技术 2.9

2.10 辉锅

分为手工辉锅和辉锅机辉锅。

(1) 手工辉锅

电炒锅读表数 80 ℃左右，投叶 200 g，以荡为主，只手捏茶条成粉末，含水 6 %下机冷却。

(2) 辉锅机辉锅

温度：以读表数（80~90）℃为宜。

程度：外形扁平光滑挺直，含水率在 6 %以下。

辉锅后下机摊凉，归堆包装后储藏。

注：①②均涉及到青岛正礼茶业有限公司正在申请专利内容，已经过专利申请人同意使用该内容。
