|  |  |
| --- | --- |
| ICS 67.140.10 |  |
| CCS X 55 |  |

四川省地方标准

DB51/T XXXX—XXXX

代替 DB51/T 721—2007

DB51

烘青绿茶加工技术规程

（草案）

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

四川省市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc54608088)

[1 范围 1](#_Toc54608089)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc54608090)

[3 术语和定义 1](#_Toc54608091)

[4 加工要求 1](#_Toc54608092)

[5 加工工艺 2](#_Toc54608093)

[6 质量管理 3](#_Toc54608094)

[表1 鲜叶原料等级划分](#_Toc54608094) 1

1. 前言

本文件按照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。本文件发布机构不承担识别专利的责任。

本文件替代DB51/T 721—2007《烘青茶加工技术规程》，与DB51/T 721—2007相比除编辑性修改外，主要变化如下：

——修改了标准名称，修改为“烘青绿茶加工技术规程”

——修改了范围（见第1章）；

——修改了规范性引用文件（见第2章）；

——删除了“足火”的定义，增加了“烘青绿茶”定义；

——4 要求 修改为4 加工要求

——修改了4.1 原料（见4.1）

——删除了4.2、4.3、4.4，改为4.2基本加工条件（见4.2）

——修改了5.1工艺流程（见5.1）

——修改了5.2、5.3、5.4、5.5、5.6.、5.7、5.8，新增5.9、5.10

——删除了6.1、6.2、6.3、6.4，改为了“应符合DB51/T 732中规定。”

本文件由四川省农业农村厅厅提出、归口、解释并组织实施。

本文件起草单位：四川省农业科学院茶叶研究所、四川省园艺作物技术推广总站。

本文件主要起草人：王小萍、王云、熊元元、马伟伟、谢晓逗、张娟、李欢欢、刘晓、张厅

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——首次发布为DB51/T 721-2007，本次为首次修订。

烘青绿茶加工技术规程（修订）

* 1. 范围

本文件规定了烘青绿茶的术语和定义、加工要求、加工工艺、质量管理。

本文件适用于四川省内茶树鲜叶为原料加工而成的烘青绿茶。

* 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 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 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

DB51/T 732 精制川茶 毛峰茶加工工艺技术规程

* 1. 术语和定义

**3.1**

烘青绿茶 roasted green tea

系茶树1芽1叶初展至1芽4叶鲜叶为原料，经摊青、杀青、揉捻、烘干等工序加工而成的外形匀整、色绿的绿茶。

* 1. 加工要求
     1. 原料

要求芽叶完整、新鲜、匀净，禁用病虫叶，不带其他非茶类杂物，无机械损伤，无红变，污染物限量应符合GB 2762规定的要求，农药最大残留限量应符合GB 2763规定的要求。原料等级划分如表1规定。

1. 鲜叶原料等级划分

| 等级 | 鲜叶嫩度 |
| --- | --- |
| 特级 | 一芽一叶初展 |
| 一级 | 一芽一叶开展至一芽二叶初展 |
| 二级 | 一叶二叶开展至一芽三叶初展 |
| 三级 | 一芽三叶开展至一芽四叶初展 |

* + 1. 基本加工条件

加工场所应符合GB 14881及GB/T 32744要求。加工设备和用具应符合GB/T 32744要求，卫生管理应符合GB/T 32744要求。

**5 加工工艺**

**5.1 工艺流程**

鲜叶 摊青 杀青 揉捻 烘二青 复揉 烘干 精制 提香 包装

**5.2 摊青**

摊青场地、摊青时间、摊青厚度和摊青程度应符合DB51/T 732的规定。

**5.3 杀青**

**5.3.1** 应遵循“嫩叶老杀，老叶嫩杀”原则，特级或一级原料应“先透后闷、多透少闷”，二、三级原料应“先闷后透、多闷少透”，不应出现红梗红叶、焦边。

**5.3.2** 采用滚筒连续杀青、汽热杀青、热风杀青、电磁杀青、光波杀青或其他组合杀青方式。

**5.3.3** 杀青温度应使叶温快速升至85℃以上，并持续保持。

**5.3.4** 杀青程度应符合DB51/T 732中5.3.2的规定。

**5.4 揉捻**

条形烘青茶需揉捻。即：杀青叶冷却回潮后，采用揉捻机进行初揉。投叶量以揉桶自然装满为宜。加压应遵循“轻-重-轻”原则，加压时间根据原料等级确定，特级或一级以5 min～15 min 为宜，二级或三级以15 min～25 min为宜。以揉捻叶紧卷成条，茶汁初溢为揉捻适度。揉捻后应及时解块。

**5.5 烘二青**

初揉后的在制品应及时高温、快速进行烘二青。采用烘干机进行烘干，温度110℃～120℃，摊叶厚度1 cm～2 cm，烘焙时间10 min～15 min，当叶色转暗，条索收紧，茶条略刺手为适度，含水率40%～50%，及时摊晾。

**5.6 复揉**

**5.6.1** 原料等级特级或一级的，摊晾后烘二青可直接烘干，不进行复揉。

**5.6.2** 原料等级为二或三级的，待烘二青冷却回潮后，采用揉捻机复揉，投叶量以装至揉桶4/5为宜。二级原料不加压揉捻3 min～5 min后，加轻压5 min～8 min；三级应按加压轻-重-轻原则，揉捻时间15 min～25 min。待成条率90%以上，及时解块。

**5.6.3** 直条形烘青不进行复揉，需进行理条做形，在制品烘二青冷却回潮后，采用理条机理条整形。槽锅温80℃～90℃，均匀投叶，槽锅采用中速往复运动，时间10 min～15 min。含水率10%～15%出锅后及时摊晾。

**5.7 干燥**

采用烘干机，温度80℃～90℃，摊叶厚度2 cm～4 cm，当茶条含水率＜7%时，及时进行摊晾。

**5.8 精制**

筛分大小，剔除碎茶、片末、暗条和杂质等，使成茶净度、匀度及色泽一致。

**5.9 提香**

采用烘干机，温度110℃～120℃，摊叶厚度2 cm～4 cm，时间3 min～5 min。当茶条含水率＜6%时，及时下锅摊晾冷却。

**5.10 包装**

提香后的烘青绿茶产品，根据原料等级划分进行包装，包装方法可机械包装或手工包装。

**6 质量管理**

应符合DB51/T 732中的规定。