

# 团 体 标 准

T/QZAS XXX—20XX

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。

## 南安石亭绿茶加工技术规程

Processing Technical specification of Nananshiting green tea

（征求意见稿）

（本稿完成日期：2021.9）

2021 - XX - XX 发布

2021 - XX - XX 实施

泉州市标准化协会 发布



## 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》给出的规则起草。

本文件由泉州市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：XXXX、XXXX、XXXX。

本文件主要起草人：XXXX、XXXX、XXXX。



# 南安石亭绿茶加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了南安石亭绿茶的术语和定义、基本要求、加工工艺、标志标签、包装、运输及贮存。本文件适用于南安石亭绿茶的生产加工。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏 通则
- SB/T 10034 茶叶加工技术术语
- T/QZAS 021—2021 南安石亭绿茶

## 3 术语和定义

SB/T 10034 及 T/QZAS 021—2021 界定的术语和定义适用于本文件，为了便于使用，以下重复列出了 T/QZAS 021—2021 中的术语和定义。

### 3.1

#### 南安石亭绿茶 Nananshiting green tea

以南安市丰州镇莲花峰区域内环境相似的周边地域的适制品种鲜叶为原料，按照石亭绿茶加工技术规程加工而成，具有特定品质的绿茶。

[来源：T/QZAS 021—2021，3.1]

## 4 基本要求

### 4.1 厂房

4.1.1 工厂选址应选择地势干燥，空气、水源清洁无污染，日照充足的地方，远离排放“三废”的生产企业。

4.1.2 加工厂房设计应根据茶叶生产工艺流程进行合理布局，贮青室、加工车间、包装车间应安装换气扇、防尘、防鼠装置，贮青室、加工车间应保持通风、通气良好。

4.1.3 加工车间应整洁、干净、无异味，空气清新，周边无污染源。

#### 4.2 加工设备和用具

4.2.1 加工设备和用具应采用无毒、无异味、不污染茶叶的材料制成，不应使用含铅材料的设备。

4.2.2 新购及每个茶季开始和结束都要对器具进行清洗、除锈和保养，保持清洁干净。

#### 4.3 加工人员

参加茶叶加工和包装的人员应符合食品从业人员相关要求，熟练掌握加工技术和操作技能。

#### 4.4 生产过程卫生

生产过程卫生应符合 GB 14881 的规定。

#### 4.5 鲜叶质量

原料鲜叶的芽叶应完整、色泽鲜绿、匀净。用于同批次加工的鲜叶，其嫩度、匀度、新鲜度、净度应基本一致。鲜叶质量分为三个等级，应符合表 1 的规定。低于二级的以及劣变鲜叶不应用于加工南安石亭绿茶。

表 1 南安石亭绿茶鲜叶分级要求

等级	鲜叶要求
特级	一芽二叶初展
一级	一芽二叶
二级	一芽三叶及同等嫩度对夹叶、单叶

### 5 加工工艺

#### 5.1 加工工艺流程

##### 5.1.1 总则

南安石亭绿茶可分为手工加工和机械加工两种加工工艺流程。

##### 5.1.2 手工加工

南安石亭绿茶手工加工工艺流程为：摊青→杀青→初揉→复炒→复揉→炒干。

##### 5.1.3 机械加工

南安石亭绿茶机械加工工艺流程应符合 T/QZAS 021—2021 中 5.7.2.1 的要求。

#### 5.2 加工工艺要求

##### 5.2.1 手工加工

###### 5.2.1.1 摊青

将采回的鲜叶放置于水筛上，摊放厚度气温低时一般为3 cm~5 cm，晴天气温高时一般为5 cm~10 cm，应放置通风处，避免太阳直射摊晾，并经常翻拌抖松，翻拌时动作应轻柔，以免碰伤芽叶产生红变，经摊晾3 h~4 h，至鲜叶含水量68%~72%即可杀青，雨水青应待叶表面水晾干后才能杀青。

#### 5.2.1.2 杀青

用85 cm口径的平锅，锅温200 ℃，将鲜叶投入平锅中，投叶量1.5 kg~2 kg，按照扬（手捧茶叶向上扬起，让茶叶自动落锅）、闷（把茶叶堆成堆、不使其透气，利用热气迅速提高茶叶温度）、抖（手捧茶叶，五指略张开，让茶叶在手掌上振动）的顺序操作，炒至梗折不断，手捏成团，有粘手感，叶色变为暗绿色、青气消失、发出茶香，历时7 min~10 min，减重率约35%，应立即起锅。

#### 5.2.1.3 初揉

杀青叶略经摊晾即可进行揉捻，将杀青叶包在茶巾上，在专用包揉椅子上，用双手进行揉捻，中间解块一次，历时8 min~10 min，揉至叶片卷成条索即可。

#### 5.2.1.4 复炒

锅温130 ℃~150 ℃，投叶量1 kg~1.5 kg，历时3 min~4 min，使茶叶受热，叶质柔软，水分蒸发至复炒叶含水量50%~60%时起锅。

#### 5.2.1.5 复揉

趁热复揉，方法同5.2.1.3，历时5 min~7 min，至条索紧结为度，即可下锅解块干燥。

#### 5.2.1.6 炒干

锅温60 ℃~80 ℃，投叶量1.5 kg~2 kg，锅温先80 ℃，逐渐降到60 ℃，将茶叶人工抖动翻炒，叶色呈银灰绿色，捏茶成粉末时，茶香显露，即可起锅摊晾。然后整理外形，拣去粗老叶、黄片、茶梗和夹杂物，筛出茶末，簸去黄片。最后再用锅进行燉雾，锅温50 ℃~60 ℃，历时3 h~5 h，燉雾手法是将茶叶贴住锅面轻轻磨转，磨炒至叶面渐现灰白色，香气显露，手捏叶片即成粉末，即可起锅包装。

### 5.2.2 机械加工

机械加工的工艺要求应符合T/QZAS 021—2021中5.7.2.2~5.7.2.8的规定。

## 6 标志标签、包装、运输及贮存

标志标签、包装、运输及贮存应符合T/QZAS 021—2021中第8章的规定。