

ICS 67.140.10

CCS X 55

DB4451

潮州市地方标准

DB 4451/T XX—20XX

凤凰单丛（枞）茶加工技术规程

Technical code of practice for processing of Fenghuang Dancong tea

（征求意见稿）

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。

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

潮州市市场监督管理局 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》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。

本文件由潮州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：XXXX

本文件主要起草人：XXXX

凤凰单丛（枞）茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了凤凰单丛（枞）茶的初制茶与精制茶的术语和定义、加工工艺要求、品质区别、检验方法、检验规则和质量管理体系。

本文件适用于原国家质量监督检验检疫总局 2010 年第 30 号公告批准保护的地理标志产品凤凰单丛（枞）茶中的初制茶与精制茶的通用要求及判定。其他单丛可参照执行。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 8302 茶取样
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- GB/T 40633-2021 茶叶加工术语
- DB 4451/T 1—2021 地理标志产品 凤凰单丛（枞）茶

3 术语和定义

GB/T 40633-2021、DB 4451/T 1—2021 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

初制茶 primaking processing tea

也叫毛茶。对鲜叶进行初加工形成的茶叶初级产品，内中可能含有黄片、茶梗、茶末或是其他非茶类杂物等。

3.2

精制茶 refined tea

也叫成品茶。对毛茶进行精加工，把茶梗、黄片及非茶类杂物等挑剔后，进行复焙等一系列的精加工，其综合品质得以提高的茶叶。

4 加工工艺要求

4.1 基本要求

应符合 GB 14881、GB/T 32744 的规定。

4.2 初制工艺

4.2.1 流程

晒青→凉青→做青（浪菜）→杀青（炒茶）→揉捻→干燥。

4.2.2 晒青

失水率宜控制在 10 %~15 %之间。

4.2.3 凉青

晒青后鲜叶温度降至室温，水分得以平衡，叶片呈紧张状态。

4.2.4 做青

由碰青、摇青和静置三个过程往返交替数次进行，次数不低于 4 次。

4.2.5 杀青

高温快速，杀熟、杀透、杀匀。

4.2.6 揉捻

条索成形紧结，叶细胞破碎率宜在 50 %~60 %。

4.2.7 干燥

烘焙二次以上，茶胚失水率宜在 90 %~94 %。

4.3 精制工艺

4.3.1 流程

毛茶归堆→拣剔筛末→拼堆（分级）→烘焙（提香）→摊凉→包装。

4.3.2 毛茶归堆

同香型归堆，翻拌均匀。

4.3.3 拣剔筛末

茶枝、末、黄片≤1.8 %。

4.3.4 拼堆

按表 1 等级标准分级拼堆。

4.3.5 烘焙（提香）

烘焙（提香）两次以上至含水率 4 %~5 %。

4.3.6 摊凉

退热至室温，密封封存。

4.3.7 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

5 初制茶与精制茶的区别

初制茶与精制茶感官品质区别见表 1。

表 1 感官品质区别

产品类型		初制茶	精制茶
外形		紧结，含茶梗、黄片，黄褐	紧结，匀净，乌褐（黄褐），润（尚润）
内质	香气	清花香	花香、持久（尚持久）
	滋味	鲜爽	醇厚（醇爽），回甘
	汤色	清黄	橙黄（浅橙黄），亮
	叶底	软亮、尚匀、红边	柔软，匀亮、红边
注：初制茶的茶枝、末、黄片总量一般大于 1.8%，数据仅做为参考。			

6 检验方法

6.1 感官品质

6.1.1 外形、内质，按 GB/T 23776 的规定执行，对照本文件表 1 进行审评。

6.1.2 茶枝、末、黄片总量：按 GB/T 8311 规定检验粉末，并在检验粉末的筛上物中挑出黄片、茶梗及其他非茶类的杂物合并粉末称重，与样品质量的百分比即为茶枝、末、黄片总量，保留小数点后一位。

7 检验规则

7.1 取样

按 GB/T 8302 规定执行。

7.2 判定规则

感官品质每个项目均符合本文件中初制茶要求，则综合判定该批产品为初制茶。感官品质每个项目均符合本文件中精制茶要求，则综合判定该批产品为精制茶。

7.3 复检

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行有争议项目的复检，以复检结果为准。复检应通过三个或三个以上（评茶员）一起完成感官审评。参加审评的人员组成一个审评小组，推荐其中一人为主评，审评过程中由主评先给出评语，评语引自 GB/T 14487，其他人员根据主评给出的评语进行修改与确认，对观点差异较大的茶进行讨论，最后共同确定评语和结论。

8 质量管理

- 8.1 加工过程的卫生管理、质量安全应符合 GB 14881 的规定。
 - 8.2 建立原料采购、加工、入库、出库的完整档案记录。
 - 8.3 企业应对出厂的产品逐批进行检验，并做好留样，按有关规定保存好相应记录。
-