

T/ZPCY

团 体 标 准

T/ZPCY 003—2021

昭平绿绿螺茶加工技术规程

Technical regulations for processing of Zhaoping lyluo tea

2022-7-18 发布

2022-8-1 实施

昭平县茶叶协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本加工条件	1
4.1 加工场所基本条件	1
4.2 加工过程卫生要求	1
4.3 加工人员	2
4.4 加工装备	2
5 原料（鲜叶）要求	2
5.1 基本要求	2
5.2 分级要求	2
5.3 鲜叶装运	2
6 加工工艺	2
6.1 工艺流程	2
6.2 工艺要求	2
6.2.1 摊放	2
7 质量管理	3
8 标志、标签、包装、运输和贮存	4
8.1 标志、标签	4
8.2 包装	4
8.3 运输	4
8.4 贮存	4
（规范性附录）附录 A 昭平绿螺茶感官评价标准	5

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这些专利的责任。

本文件由广西昭平县将军峰农业科技有限公司提出。

本文件由昭平县茶叶协会归口。

本文件起草单位：广西将军峰茶业集团有限公司、广西贺源科技发展有限责任公司、贺州学院、广西昭平县将军峰农业科技有限公司、昭平县茶叶协会、昭平县茶叶办公室、昭平县市场监督管理局、昭平县农业农村局、广西昭平县将军峰生态农业有限公司、昭平县永辉茶业有限公司、昭平县韵茗茶业有限公司、昭平县昭平镇仙峰茶厂、昭平县昭平镇裕鑫源茶厂。

本文件主要起草人：滕秋、江其柳、刘美镇、郭壮心、汤泉、梁明华、殷佳雅、苏辉兰、邱剑平、黄林光、吴肃清、姚恩琪、冯彩丽、黄尘、卢发辉、张辉、陆开有、蔡和、唐宗军、严小平、叶密、周紫薇、梁勇、莫远军、龚明寿、叶统双、陈秋娟。

昭平绿绿螺茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了昭平绿绿螺茶加工的术语和定义、基本加工条件、原料（鲜叶）要求、加工设备、加工工艺、质量管理、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于昭平茶地理标志地域保护范围内生产的，以适制昭平绿绿茶的茶树品种鲜叶为原料，按照摊放、杀青、初揉、动态初烘、冷却、复揉、解块筛分、做形、干燥、分级、拼配、装袋等连续工艺加工而成，外形卷曲呈螺形的绿螺茶。

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/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/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求

GB/T 14456.3 绿茶 第3部分：中小叶种绿茶

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 30375 茶叶贮存

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

GH/T 1124 茶叶加工术语

DB 45 /T 2025 地理标志产品 昭平茶种植技术规程

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令）

国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定（国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕123号）

3 术语和定义

GH/T 1124和DB 45 /T 2025界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

昭平绿绿螺茶

以昭平茶地理标志地域保护范围内生长的中、小叶种茶树鲜叶为原料，按照摊放、杀青、初揉、动态初烘、冷却、复揉、解块筛分、做形、干燥、分级、拼配、装袋等连续工艺加工而成，外形卷曲呈螺形的绿茶。

4 基本加工条件

4.1 加工场所基本条件

应符合GB 14881的要求。

4.2 加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB/T 32744的要求。

4.3 加工人员

应符合GB 14881的要求。

4.4 加工装备

设备包括萎凋槽、热风杀青机、蒸汽杀青机、揉捻机、动态干燥机、冷却机、解块分筛机、成形机、烘干机、提香机等，应符合 GB 14881 的要求。

5 原料（鲜叶）要求

5.1 基本要求

2月下旬~10月下旬采摘，每批采摘的茶树鲜叶应符合 GB/T 31748 的要求。

5.2 分级要求

依据原料鲜叶嫩度分三级，鲜叶分级指标应符合表1的要求。

表 1 鲜叶质量分级

等级	原料要求
特级	一芽一叶初展比例不低于 85%，叶梗长度约 0.2 cm~0.3 cm
一级	一芽一叶比例不低于 85%，叶梗长度约 0.3 cm~0.5 cm
二级	一芽二叶比例不低于 85%，叶梗长度约 0.5 cm~1.0 cm

5.3 鲜叶装运

应符合GB/T 31748的要求。

6 加工工艺

6.1 工艺流程

摊放→杀青→冷却→初揉→动态初烘→冷却→复揉→解块分筛→做形→分级→干燥→拼配→装袋

6.2 工艺要求

6.2.1 摊放

6.2.1.1 自然摊放

将鲜叶薄摊于萎凋室内的萎凋槽上，厚度 3 cm~15 cm，保持厚薄一致；摊放环境温度 20 °C~28 °C，相对湿度 60%~75%，每隔 2 h~3 h 翻动一次，动作轻柔，避免鲜叶损伤。

6.2.1.2 摊放程度

摊放至鲜叶表面失去光泽，青草气减退，散发出清香或花香为适度，鲜叶含水率控制在 68%~72%，摊放时间为 4 h~6 h。

6.2.2 杀青

采用蒸汽、热风或其它设备杀青，蒸汽杀青温度为 500 °C~580 °C，热风杀青温度为 300 °C~380 °C，滚筒杀青温度为 220 °C~280 °C。程度以叶缘略卷缩，紧捏叶子成团，青草气消失，略带茶香为适度，杀青后叶片含水率在 50%~60%。杀青后叶片冷却至室温后初揉。

6.2.3 初揉

选用揉捻机，装叶量以自然装满揉桶为宜。特级鲜叶揉捻 8 min~10 min，一级鲜叶揉捻 10 min~12 min，二级鲜叶揉捻 12 min~15 min。按“轻-中-轻”加压方法和 5: 5: 2 的时间比例进行揉捻。以揉捻叶成条率 80%以上，少量茶汁粘附叶面，手摸有湿润黏手感为揉捻适度，揉捻后即可进行动态初烘。

6.2.4 动态初烘

采用动态干燥机，温度控制在 90 °C~100 °C，时间 4 min~6 min，烘至茶坯不粘手，含水率 45%~50% 左右为适度。

6.2.5 冷却

将动态初烘后的茶叶及时通过冷却机冷却至室温，冷却时间 4 min~10 min。

6.2.6 复揉

选用揉捻机，装叶量以自然装满揉桶为宜。特级鲜叶揉捻 35 min~45 min，一级鲜叶揉捻 45 min~55 min，二级鲜叶揉捻 50 min~70 min。按“轻-中-重-轻”加压方法和 1: 2: 2: 1 的时间比例进行揉捻。以揉捻叶成条率 90%以上，少量茶汁粘附叶面，手摸有湿润黏手感为揉捻适度。

6.2.7 解块筛分

复揉后的茶叶用解块分筛机进行解块筛分。

6.2.8 做形

用成形机做形，温度 100 °C~250 °C，时间 15 min~20 min，待茶条卷曲成螺形。

6.2.9 分级

用振动分筛机对成形机出来的茶叶，按茶叶外形粗细，卷曲大小进行分筛，筛底茶直接足干，筛面茶继续做形（按6.2.8操作），直至外形达到质量要求为止。

6.2.10 干燥

6.2.10.1 烘干机毛火

采用连续烘干机进行毛火干燥。温度控制在 90 °C~100 °C，摊叶厚度 2 cm~3 cm，时间 20 min~30 min。毛火后含水率 8%~10%，摊凉时间 20 min~30 min。

6.2.10.2 提香机足火

采用提香机进行足火干燥。温度控制在 100 °C~120 °C，摊叶厚度 2 cm~3 cm，时间 20 min~30 min。

6.2.10.3 足干程度

足干至含水率≤6%，用手指捻茶条即成粉末为适度。足干后冷却至室温。

6.2.11 分级

6.2.11.1 采用色选机或风选机等设备去除筋梗、黄片、碎末。

6.2.12 拼配

按照昭平绿绿螺茶各等级的品质要求，内外品质兼顾，以嫩度、色泽、形态为主进行匀堆拼配。

6.2.13 装袋

及时进行包装，防止吸水回潮，并做好标签。

7 质量管理

企业应制定质量管理手册并实施质量控制措施，关键工艺应有作业指导书，并记录执行情况。应建立昭平绿绿螺茶感官品质标准，见附录A。

鲜叶原料、在制品应按批次经检查符合要求后方可进入下一生产工序，加工各关键控制点应有相关记录，建立原料采购、加工、入库、出库的完整档案记录，各记录应保留三年。

加工过程的卫生管理、质量安全应符合 GB 14881 的规定，加工过程不能添加任何非茶类物质。

企业应按产品标准的规定对出厂的产品逐批进行检查，应有相应的检查原始记录，记录应保留三年。

企业应建立污染限量控制与管理制度。

企业应建立农药残留限量控制与管理制度。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

毛茶和半成品应有标签，标签应包含产地、加工日期、等级、数量等内容。成品标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令（2009）123 号令的规定，运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品包装应符合 GB 7718 和 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干净、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。不得与其他物品混装、混运。

8.4 贮存

毛茶、半成品、成品茶应分别存放，贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

(规范性附录)
附录 A 昭平绿螺茶感官评价标准

级别	外形	内质			
		香气	汤色	滋味	叶底
特级	细紧卷曲如螺、显毫、匀 整洁净隐绿鲜润	清香、高爽持久	嫩绿、明亮	鲜醇回甘	幼嫩、匀齐、嫩绿 明亮
一级	尚细秀如螺、披毫、尚均 匀、尚匀整洁净隐绿鲜润	清香、鲜爽	黄绿、清亮	鲜爽	细嫩成朵、匀齐、 嫩绿较明亮
二级	紧实卷曲、尚匀稍有毫、 色鲜绿	清纯爽快	黄绿、尚亮	平和	细嫩成朵、匀齐、 尚嫩绿较明亮