

ICS 67.140.10

X 55

团 体 标 准

T/QNCY 004-2022

都匀白茶加工技术规程

Processing Technical Specification of Duyun White Tea

2022-07-25 发布

2022-08-01 实施

黔南州茶叶协会 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
3.1 都匀白茶 Duyun White Tea	1
4 加工场所要求	1
4.1 加工场所基本条件	1
4.2 生产过程卫生要求	1
5 鲜叶等级及要求	1
6 加工技术要求	2
6.1 工艺流程	2
6.2 技术要求	2
6.2.1 鲜叶	2
6.2.2 摊青	2
6.2.3 杀青	2
6.2.4 理条	2
6.2.5 初烘	3
6.2.6 摊凉	3
6.2.7 焙干	3
6.2.8 整理	3

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由黔南州农业科学研究院提出。

本标准由黔南州市场监督管理局归口。

本标准由黔南州茶叶协会发布。

本标准主要起草单位：黔南州农业科学研究院、黔南州茶叶产业化发展中心、贵州省都匀毛尖茶工程技术研究中心、黔南州检验检测院、黔南民族师范学院、贵州经贸职业技术学院、黔南民族职业技术学院、黔南州茶叶协会、平塘县茶叶产业化发展中心、瓮安县茶叶产业化发展中心、独山县茶叶产业化发展中心、三都水族自治县茶叶产业化发展中心、贵州黄红缨茶业有限公司、贵州丰隆现代农业发展有限公司。

本标准主要起草人：欧平勇、张丽娟、李琼芬、郑松、唐木花、杨雅焯、周义、杨东、李长贵、杨清、柳青、刘文静、徐兴国、刘学、李星、肖一璇、周潇潇、陈跃华、罗再粉、赵兴波、谢历清、韦玲冬、周才碧、卢玲、汪德利、陈鹏、陈元安、屠慧成、潘雪花、陈安明、黄红缨、张艳、张业黔、徐才进。

本标准于2022年7月首次制定发布。

都匀白茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了都匀白茶的术语、定义、鲜叶等级、加工场所和加工技术要求。

本标准适用于都匀白茶的加工。

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，仅该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（包括所有修改单）适用于本文件。

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

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

DB52/T 630 贵州茶叶加工场所基本条件

T/QNCY 002-2022 都匀白茶

3 术语和定义

SB/T 10034确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 都匀白茶 Duyun White Tea

以产自黔南州境内种植的“白叶一号”等白化变异茶树鲜叶为原料，经特有的加工工艺制作而成，具有特定品质特征的自然条形茶叶。

4 加工场所要求

4.1 加工场所基本条件

应符合DB52/T 630的规定。

4.2 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 鲜叶等级及要求

原料鲜叶应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染物、无病虫叶、无冻伤叶和其他非茶类夹杂物。鲜叶分为四个等级：珍品、特级、一级和二级，鲜叶分级要求见表1。

表1 鲜叶分级要求

等级	要求
珍品	一芽一叶初展
特级	一芽一叶
一级	一芽一叶初展至一芽二叶
二级	一芽二、三叶

6 加工技术要求

都匀白茶加工以机械加工为主，各等级的质量符合都匀白茶标准要求。

6.1 工艺流程

鲜叶→摊青→杀青→理条→初烘→摊凉→烘焙→成品→审评归类→官堆装箱→入库贮存

6.2 技术要求

6.2.1 鲜叶

鲜叶采收时，按照都匀白茶鲜叶质量及等级要求进行分级，将不同等级的茶青分开收放，不能混装。

6.2.2 摊青

鲜叶按照鲜叶质量及分级要求分级后，将鲜叶均匀摊放到竹匾中或摊青场所，鲜叶要薄摊，天气干燥可适当厚摊，室内温度在25℃以下，防止阳光直射。摊放时间3h~6h，摊放至叶质发软，芽叶舒展，水分散发，清香透露即可付制。

6.2.3 杀青

6.2.3.1 杀青方法

提倡使用多功能名茶机杀青，按照“老叶嫩杀、嫩叶老杀”的原则进行杀青。

6.2.3.2 杀青锅温

杀青时，要求锅壁温度达到300℃~400℃后进行投叶。

6.2.3.3 投叶量

根据选用设备调整，确保杀匀、杀透、一致，无红梗红叶和焦糊叶。

6.2.3.4 杀青时间

杀青时间2min~4min，然后降低温度进入理条工序。

6.2.3.5 杀青适度标准

杀青后叶色转为暗绿，叶质柔软，折梗不断，青气消失，茶香显露，无焦边，无红梗红叶。

6.2.4 理条

采用多功能杀青机理条，杀青后，逐步提高转速，先慢后快，叶温从烫逐步降到热，锅壁温度逐

步降低。理条前期转速慢，以理直理圆呈条状为目标，后期转速加快，使茶叶在锅中呈纵向整齐排列。可用风机控制温度，及时吹散热气，以保持适宜的理条时间。待条索挺直、紧结时出锅摊凉。采用理条机理条时，投叶量、槽温、时间根据设备型号及时调整。

6.2.5 初烘

采用微型烘干机或烘焙机进行烘干。温度：烘干机风温达到100℃~140℃时开始上叶，将理条叶均匀薄摊于烘网上。一般不翻动保持条形。时间：10 min~20 min，烘至茶梗略硬，即可出锅。

6.2.6 摊凉

将初烘叶摊于软匾上，进行摊凉回潮，使茶叶内部水分重新分布均匀。摊凉时间为20 min~30 min左右。

6.2.7 焙干

采用微型烘干机或名茶烘焙机烘干。温度100℃左右。每隔4 min~5min翻动一次，直至足干，拣最粗壮芽头，用手指一捻能成粉末，含水量6%以下即可。

6.2.8 整理

剔除杂质，去除单片叶，审评定级后即可入库。
