

HNNY

湖南省农业技术规程

HNNY318-2022

夏秋乌龙茶加工技术规程

Technical specifications for processing of
summer-autumn oolong tea

2022-08-16 发布

2022-08-16 实施

湖南省农业农村厅发布

目 次

前 言

1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语与定义.....	1
4 基本要求.....	1
5 工艺流程.....	2
6 加工技术.....	2
7 质量管理.....	4
附录 A(资料性附录).....	5

前 言

本文件按《湖南省农业技术规程制定与发布管理规范》相关规定起草。

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。

本文件由湖南省农业农村厅提出，省农业农村标准化技术委员会技术归口。

本文件起草单位：湖南农业大学，湖南省茶叶研究所，湖南省茶叶学会。

本文件主要起草人：肖力争，黎娜，李敏，牛丽，郑红发，文海涛，田娜。

夏秋乌龙茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了夏秋乌龙茶加工的基本要求、工艺流程、加工技术和质量管理等技术要求。
本文件适用于湖南省内夏秋乌龙茶的生产加工。

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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 31748	茶鲜叶处理要求
GB/T 32744	茶叶加工良好规范
GB/T 35863	乌龙茶加工技术规范
GH/T 1070	茶叶包装通则
GH/T 1077	茶叶加工技术规程

3 术语和定义

GB/T 35863 和 GH/T 1077 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 夏秋乌龙茶 summer-autumn oolong tea

以湖南省区域内主栽茶树品种楮叶齐、碧香早、黄金茶系列等茶树良种或当地群体种茶树的夏秋季茶鲜叶为原料，经分级风选、贮青、晒青、晾青、摊青、综合做青、杀青、揉捻、初烘、复烘、足干等工艺加工而成的具有乌龙茶典型香味特征的条形乌龙茶产品。

4 基本要求

4.1 鲜叶

4.1.1 采摘时间 5月中旬-9月下旬。待采摘面新梢 60%左右伸展至一 3 叶，部分新梢已形成同等嫩度的对夹叶时，采用无铅汽油采茶机进行机采，进行采摘。

4.1.2 鲜叶及时运送至加工厂，应符合 GB/T 31748 的规定。

4.1.3 用于同批次加工的鲜叶，其嫩度、匀度应基本一致。

4.2 加工条件

应符合 GH/T 1077 的规定。

5 工艺流程

鲜叶处理→晒青→晾青→摊青→综合做青→杀青→摊凉回潮→揉捻→初烘→摊凉回潮→复烘→仓储熟化→焙火提香→色选→筛分→风选→拼配匀堆→包装→贮藏。

6 加工技术

6.1 鲜叶处理

6.1.1 分级风选

采用鲜叶分级机进行分级、风选等处理，将机采过程夹杂的碎叶、断梗、长枝等不合格鲜叶及非茶类夹杂物剔除。

6.1.2 贮青

将不同品种、不同采摘时段和不同成熟度的鲜叶分别贮青，摊放在竹匾、篾垫上，摊放厚度为 5 cm~15 cm。摊放环境的温度控制在 20℃~25℃，相对湿度 70%~80%。

6.2 晒青

6.2.1 鲜叶采回时及时进行晒青，在光照强度较弱时进行，光照强度宜在 8000 lux~18000 lux,若光照强度较强，可采用 40%~70%遮阳网遮阳。若鲜叶采回当天没有日光，摊青至有日光时，再进行晒青。将鲜叶直接薄摊在晒青场所的竹席、晒青布及其他器具上，摊叶厚度 2 cm~3 cm，晒 20 min~40 min，中间翻拌 1 次~2 次。

6.2.2 晒青程度以叶子呈轻萎凋状态，叶质稍柔软，叶面光泽消失，叶色稍暗绿，青草气减退，清香初显，手持新梢基部，顶端 1 叶~2 叶下垂为宜。

6.3 晾青

将晒青叶及时移至室内阴凉处摊放，室内温度 20℃~25℃，相对湿度 70%~80%，时间 60 min~90 min。

6.4 摊青

6.4.1 槽式摊青

将鲜叶摊放在萎凋槽中，摊放厚度 5 cm~10 cm，摊叶时应抖散摊平，鲜叶呈蓬松状态，保持厚薄一致。鼓风机气流温度 28℃~30℃，槽体前后温度一致，鼓风 1 h~1.5 h 停止 10 min~15 min，

下叶前 30 min 停止鼓风，每隔 1.5 h~2 h 翻动一次，动作要轻，时间 2 h~3 h。

6.4.2 室内自然摊青

将鲜叶摊放于萎凋室内的水筛或竹匾中，摊放厚度 2 cm~5 cm，保持厚薄一致，每隔 2 h~3 h 翻动一次，动作要轻，时间 4 h~6 h。

6.5 综合做青

6.5.1 做青间温度 20℃~25℃，相对湿度 60%~75%。

6.5.2 做青工序分摇青和静置两个过程，摇青和静置交替进行，静置过程中每 20 min 吹风一次。

6.5.3 摇青采用调速综合摇青机，装叶量为筒容积 35%~40%，按摇青、静置的顺序摇青，参数见表 1。

表 1 摇青参数

名称	第一次	第二次	第三次	第四次	第五次
转速(r/min)	2~3	6~8	15~16	15~16	15~16
摇青时间(min)	2~3	5~8	8~10	12~15	12~15
静置时间(min)	30~40	40~50	50~60	50~60	20~30

备注：一般摇 5 次，若叶子化学变化不足，可再摇一次。

6.5.4 程度以做青叶花香显露，叶片主脉透明，叶色变黄绿，叶缘黄红色，叶缘略背卷，叶尖翘起呈汤匙状，翻动时有沙沙响声为宜。

6.6 杀青

采用滚筒炒青机，温度 260℃~280℃，时间 2min~3min。

采用乌龙茶炒青机，设定温度 300℃~320℃，（筒壁温度 180℃~200℃），时间 5min~8min，以青气消退，散发出清香、无杂味，手握杀青叶有刺手感，揉之不出汁为宜。

6.7 揉捻

选用中大型揉捻机，略带余温时揉捻，装叶量以自然装满揉桶为宜，轻揉 10 min~15 min，至成条率达 60%~70%为宜，即下机解块。

6.8 初烘

采用自动烘干机或烘培机进行。温度 105℃~110℃，摊叶厚度 2 cm~3 cm，时间 8 min~10 min，烘至茶坯含水率 25%~30%。

6.9 摊凉回潮

将初烘的茶坯及时摊放在摊凉设备上，摊叶厚度 5 cm~10 cm，时间 20 min~30 min。

6.10 复烘

采用连续烘干机进行，温度 90℃~110℃，摊叶厚度 2 cm~3 cm，时间 10 min~12 min，烘

至茶坯含水率 10%以下，下机摊放至室温，入库。

6.11 仓储熟化

温度 20℃~25℃，相对湿度 60%~80%，时间 28 d~30 d。

6.12 焙火提香

采用烘焙机，温度 90℃~100℃，摊叶厚度 2 cm~3 cm，时间 10 h~12 h。足干至茶坯含水率 7%以下。

6.13 色选

采用色选机进行反复色选，可分为一口茶、二口茶及三口茶。一口茶可进入下一道工序，二口茶需进行二次或多次色选，以提高生产效率和产品净度，三口茶味黄片、茎梗等茶类与非茶类夹杂物，另行付制处理。

6.14 筛分

采用平面圆筛机进行筛分。根据原料的长短、粗细配备合适目数规格的筛网进行筛分，筛分出正身茶、头子茶和茶末，头子茶需切扎后再次色选。

6.15 风选

筛分后的正身茶需经风选分出正口茶、黄片、碎末和非茶类夹杂物。正口茶进入色选工序，轻质茶归作下脚茶。

6.16 拼配匀堆

拣剔后的茶坯，按原级别投料将各筛号茶按一定的比例打堆拼合。可采用人工匀堆或机械匀堆，使产品符合标准或合同的要求。

6.17 包装、贮藏

使用符合 GH/T 1070 要求的包装材料进行包装。按等级、原料品种、生产日期的不同，分类储存于 4℃左右的冷藏库。

7 质量管理

7.1 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。

7.2 加工全过程应清洁化，加工过程应符合 GB 14881 的规定。原料采购、加工、贮存、运输、入库和出库等关键环节，建立完整档案记录，档案应保留三年（参见附录 A）。

附录 A
(资料性)
生产记录表

表 A.1 至表 A.4 给出了夏秋乌龙茶加工生产记录表，包括表 A.1 原料采（收）购、进厂验收记录表、表 A.2 加工记录表、A.3 加工产品入库记录表、A.4 加工产品出库记录表。

表 A.1 原料采（收）购、进厂验收记录表

日期	来源（地点）	品种	数量/kg	等级	验收人	备注

表 A.2 加工记录表

日期	原料批次号	原料等级	原料重量/kg	加工批次	加工（萎凋、做青、杀青、干燥）记录	成品茶等级	成品茶数量/kg	加工人员	备注

表 A.3 加工产品入库记录表

日期	加工批次	数量/kg	等级	包装形式	保管员	备注

表 A.4 加工产品出库记录表

出库日期	入库日期	加工批次	包装形式	等级	数量/kg	保管员	备注