

T/ GZTPA

贵州省绿茶品牌发展促进会团体标准

T/ GZTPA 0004-2022

贵州黑茶加工技术规程

Technical Specification for dark tea processing in Guizhou

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

贵州省绿茶品牌发展促进会 发布

目 次

前 言.....	I
贵州黑茶加工技术规程.....	1
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语与定义.....	1
4 场地环境设备.....	1
5 加工技术.....	2
6 包装贮存.....	3
7 记录.....	3

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。

本标准由贵州省绿茶品牌发展促进会提出。

本标准由贵州省绿茶品牌发展促进会提出与归口。

本标准起草单位：贵州沃丰茶业有限公司、贵州贵黑茶业有限公司、贵州黄红缨茶业有限公司、贵州百茶台科技有限公司、贵州贡芽茶业发展有限公司、贵州梵锦茶业有限公司.....

本标准主要起草人：杨小琴、沈文永、徐嘉民、牟小玲、奉红琼、刘阳、马嫵、蔡永青、全珊、胡思敏、何进、林正洲、张铭、张艳、罗汉、吴红燕、刘承攀.....

贵州黑茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了贵州黑茶加工的场地环境设备、加工技术、包装、贮存和记录。
本标准适用于贵州黑茶加工技术。

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，仅注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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 3095	环境空气质量标准
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 18204.1	公共场所卫生检验方法 第1部分：物理因数
GH/T 1070	茶叶包装通则

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 贵州黑茶

以贵州省的茶树鲜叶为原料经萎凋、杀青、渥堆、接种、发酵、干燥（成型）、贮存、包装等工序制作而成的茶叶。

4 场地环境设备

4.1 茶叶加工厂所处的大气环境应高于或等于 GB 3095 规定的三级标准要求。

4.2 茶叶加工中的直接用水，冲洗场地、洗涤加工设备和厂房用水应符合 GB 5749 要求。

4.3 加工区域环境应整洁、干净、无异味，萎凋场应选用硬化、粘贴防滑地砖的场地，加工区域与生活、办公区域隔离，闲杂无关人员不得入内。

4.4 加工发酵车间采光良好，灯光明亮，符合 GB/T 18204.1 规定。

4.5 加工车间应配有相应更衣间、茶叶审评室、菌种制备室。加工场地和设备在每次生产后及时清洗，每年茶叶季生产加工前消毒清洗一次。

4.6 加工中使用的机械设备、器具等直接接触茶叶的部分应无毒、无害、无污染，使用前应清洗干净。

4.7 每季毛茶生产开始前应对加工设备、器具、容器检查、清洗、保养和消毒。新购设备首次使用前应清除油污、粉尘和锈渍。

4.8 加工人员上岗前应通过岗前培训，取得上岗证；熟悉加工技术和操作要领，佩证上岗。

4.9 加工人员应保持个人卫生，在进入发酵、加工车间时应穿戴整套工作服（衣、帽、鞋、手套等），进入生产场地人员不得使用化妆用品。

5 加工技术

5.1 基本要求

5.1.1 加工前按每批次加工生产量制备（准备）好 10%原料量的冠突散囊菌或阿姆斯特丹群体曲霉菌种量。

5.1.2 加工过程中禁止使用任何添加化学合成的物质。

5.1.3 加工过程中，半成品、成品茶均不得直接接触地面。

5.1.4 贵州黑茶鲜叶原料为每年春茶后期一芽二、三叶（一般在当年 4 月 20 日~5 月 15 日）的鲜叶。

5.2 加工工艺

5.2.1 工艺流程

原料→萎凋→杀青→渥堆→接种→发酵→干燥→精制（分级做型）→ 贮存

5.2.2 原料。

根据名优茶生产和茶园茶叶生长情况（一般在当年春茶生产季后期4月20日~5月15日），采摘、选购一芽二、三叶，一芽三、四叶或对夹叶的白化茶鲜叶进入生产加工场地，对鲜叶规格、数量、产地（山头）、天气等作好记录，填写好记录牌，随工艺流程进入下道工序。

5.2.3 萎凋

鲜叶原料检验合格后，按级别编号，填好记录牌，送入萎凋场地，萎凋18 h~20 h，萎凋叶厚度不超过8 cm，每隔2 h翻动一次，达到鲜叶失去光泽，叶梗柔软，无青草气、无异味，花蜜香显露。

5.2.4 杀青

萎凋叶经滚筒或热风杀青机杀青，杀青温度180℃~250℃，杀青时间40 s~90 s，杀青叶有花蜜香。

5.2.5 渥堆

5.2.5.1 将杀青好的半成品送入渥堆室渥堆，并按时间、等级、批次、数量做好记录牌，随工序流转。

5.2.5.2 渥堆时控制渥堆高度不超过 80 cm，控制渥堆时间在 24 h~36 h，控制中心温度不超过 60℃。

5.2.6 种子菌

发酵前五天，将冠突散囊菌或阿姆斯特丹曲霉菌种从群体种中分离，在灭菌室进行扩大培养或直接购买种子菌（按生产干茶量 10%），提前准备置于菌种室，发酵时备用。

5.2.7 接种发酵

将渥堆完成的物料送入发酵场，均匀摊铺在发酵床上，厚度在15cm~20cm，待物料冷却至室温后，接种菌种，接种量控制在10%左右。发酵时间控制在3d~5d，发酵温度控制在30℃~45℃，湿度控制在80%以上。

5.2.8 干燥

将发酵完毕物料用烘干机干燥，干燥温度不超过80℃，将物料均匀投料，每次干燥时间10s~15s，直至含水量达到10%以下,制成毛茶。

5.2.9 分级做型

5.2.9.1 将毛茶进行审评分级，根据茶叶内质以及叶底嫩匀度分成特级、优级、一级三种级别；做好标识和记录，分类存放。

5.2.9.2 根据生产计划和产品规格要求，将分级后的毛茶按规格、形状要求做型（饼形、砖形、巧克力形等），做型后的成品茶再烘干至水份含量低于8%贮存。

5.2.10 贮存记录

将成品茶置于通风干燥处贮存，贮存时标注好生产时间、批次、规格。

6 包装贮存

6.1 将贮存的成品茶按销售部门要求进行包装标注，做好记录并存档。

6.2 包装材料和包装应符合 GB 4806.8、GH/T 1070 要求。

6.3 包装茶叶置于通风干燥处贮存。

7 记录

将包装好出厂的茶叶做好记录，记录内容应包括：产品批次、规格、数量、出厂时间等，记录至少保存五年。