ICS 67.140.10
CCS X55

# 团　　体　　标　　准

T/GZTPA 0024-2026

# 贵州碾茶加工技术规程

Technical Regulations for Guizhou Tencha Processing

T/GZTPA

2026-05-26 发布　　2026-06-26 实施

贵州省绿茶品牌发展促进会　发布

# 目录

前言 ..... I

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语及定义 ..... 2

4 原料及采收要求 ..... 2

5 加工技术要求 ..... 3

6 运输 ..... 4

7 储存 ..... 4

8 档案 ..... 4

T/GZTPA

# 前言

本文件按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》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识别这些专利的责任。**

本文件为首次制定。

本文件由贵州贵茶（集团）有限公司、贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司提出。

本文件由贵州省绿茶品牌发展促进会归口。

本文件起草单位：贵州贵茶（集团）有限公司、贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司、贵州省茶文化研究会、贵州省植保植检站、贵州省茶叶研究所、贵州高原明珠茶业有限公司、瓮安县花竹茶业有限公司、贵州高原春雪有机茶业有限公司、贵州省江口县梵园农业综合开发有限责任公司、毕节职业技术学院、遵义市种植业发展服务中心、贵阳学院、安顺职业技术学院、黔南州农业农村局茶产业发展中心、贵州金三叶机械制造有限公司。

本文件主要起草人：兰方强、骆科胜、王宜文、白志文、韦勇、代远富、杨留勇、张光宇、徐嘉民、余海游、罗金龙、陈万红、张永江、王连建、张建康、彭定陆、韦吉福、何玉川、杨建中、杨家干、奉红琼、李芳睿、张佳、张钺、胡正军、徐兴国、李星、刘勇志、杜云霄、孙悦、蒋秀芳、周佳、韦丝柔、黄俊斓、王琳、白小萍。

# 贵州碾茶加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了贵州碾茶生产加工的术语和定义、原料及采收要求、加工技术要求、运输和贮存、档案。

本文件适用于贵州省境内碾茶加工。

## 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 2762　　食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 14881　　食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 30375　　茶叶贮存

GB/T 34778　　抹茶

GH/T 1070　　茶叶包装通则

T/GZTPA 0023-2026　贵州碾茶

T/GZTPA

## 3 术语和定义

GB/T 34778、T/GZTPA 0023-2026 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 贵州碾茶

在贵州省境内，对适制的茶树品种茶园采用遮阴覆盖栽培技术管理后，采摘其鲜叶为原料，经贮青、切叶、杀青（蒸汽、蒸汽热风、微波）、辐射热方式干燥、梗叶分离等工序加工而成的片状初制茶产品。

### 3.2 覆盖香

茶树鲜叶经遮阴覆盖栽培后，在加工成的碾茶产品中所形成的鲜爽细腻或有海苔香的特征香气。

## 4 原料及采收要求

4.1 鲜叶原料要求

鲜叶原料应符合表 1 规定。

表 1 鲜叶原料要求

| 鲜叶等级 | 嫩度 | 匀度 | 净度 | 新鲜度 |
|---|---|---|---|---|
| 一级 | 新梢叶片开展 3 至 5 叶，叶片柔软，嫩度一致，无老叶老梗 | 长度一致，色泽浓绿均匀 | 匀净，无病害害叶，无非茶类夹杂物 | 浓绿鲜活，无红梗红叶 |
| 二级 | 新梢叶片开展 3 至 5 叶，叶片柔软，嫩度基本一致，无老叶老梗 | 长度基本一致，色泽浓绿较均匀 | 匀净 | 浓绿较鲜活 |
| 三级 | 新梢叶片开展 4 至 5 叶，叶片较柔软，无老叶老梗 | 长度基本一致，色泽较浓绿 | 较匀净，少量红梗 | 绿较鲜活 |

4.2 采收与运输 4.2.1 采收时期

茶园覆盖 15d 至 20d 后，当 70%形成驻芽，色泽浓绿均匀，叶片柔软，嫩度基本一致时采收。

4.2.2 采摘方法

采摘当季生新梢，采用留一至二叶采，保证采摘茶青嫩度一致。

4.2.3 采摘管理

a)采摘前应清除茶树蓬面的杂草、树枝等非茶类异杂物；
b)应现揭现采，以保证同批鲜叶品种相同，茶青鲜活，色泽不受影响；
c)盛装茶青应使用干净、无异味、透气性良好的器具，严禁使用非食品级塑料制品及有污染的器具。

4.2.4 茶青运输

a)运输车辆应清洁卫生，车厢内干净、无异味、无有毒有害物质污染，车厢内应增加通风设备；
b)运输过程应平稳，采取防雨、防晒措施，装卸时应轻拿轻放；
c)采摘后应及时运至加工厂，时间应控制在 240 分钟内。

## 5 加工技术要求

5.1 基本要求

加工场所与人员卫生应符合 GB 14881 的规定。

5.2 加工流程

贮青→切叶→杀青→冷却散叶→初烘→梗叶分离→复烘→茎叶分离→冷却→装箱。

5.3 贮青

5.3.1 贮青场所应清洁、卫生、阴凉、通风、无异味，避免阳光直射。鲜叶应迅速摊放散热，保持鲜活状态，叶片翠绿，不得出现红梗红叶、灼伤、霉变、异味或劣变。加工应遵循“先进先出”原则。

5.3.2 应按照等级、品种分开贮青。

5.4 切叶

使用切茶机切叶，切叶长度 3cm 至 8cm，大小、长短均匀。

5.5 杀青

杀青应杀匀杀透，杀青后茶叶应色泽浓绿、明亮、均匀，叶质柔软，无青草气和熟闷味。

5.6 冷却散叶

快速冷却杀青后的鲜叶，散失表面水分，防止色泽变黄，并吹散重叠叶片，促进叶片舒展，便于后续加工。

5.7 初烘

5.7.1 采用碾茶炉干燥时，叶片在前段应高温快速通过，最高温度不宜超过 200℃，后段温度控制在 80℃至 160℃。干燥时间 20min 至 40min。

5.7.2 采用碾茶远红外烘干炉干燥时，烘干温度控制在 100℃至 180℃，干燥时间 5 分钟至 8 分钟。

5.8 梗叶分离

通过梗叶分离机使茶梗与叶片分离，并筛分去梗。

5.9 复烘

采用烘干设备复烘，复烘温度控制在 60℃至 80℃，15 分钟至 25 分钟。 茶叶水分含量应≤6.0%。

5.10 茎叶分离

去除叶片中残留的叶茎组织及梗叶分离未筛净部分。

5.11 装箱

符合 TH /T 1070 的规定。

## 6 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨、防潮、防晒，不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。装卸时应轻拿轻放，防止包装破损。

## 7 贮存

在 10℃以下冷藏保存，其他要求应符合 GB/T 30375 的规定。

## 8 档案

记录资料包括不限于鲜叶采摘、加工各关键控制点的数据，应保存不少于 3 年。