

DB34

安徽省地方标准

DB 34/T 431—2017
代替 DB/T 431-2004

岳西翠兰茶生产加工技术规程

Technical Specification for Yue Xi Cui Lan Tea Processing

2017 - 12 - 30 发布

2018 - 01 - 30 实施

安徽省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准代替 DB34/T 431-2004《无公害岳西翠兰茶生产加工技术规程》。

本标准与 DB34/T 431-2004 相比主要变化为：

——根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》，修改标准名称；

——增加了岳西翠兰机械加工内容。见条款 7.2.4。

本标准由安徽省岳西县市场管理监督局提出。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：岳西县茶业协会、岳西县农业委员会、岳西县茶叶局、岳西县市场监督管理局。

本标准主要起草人：焦丰宝、徐卫兵、钱子华、荣光明、方再友、蒋本勤、陈庆昌、王长生。

岳西翠兰茶生产加工技术规程

1 范围

本标准规定了地理标志产品岳西翠兰茶的基地选择与规划、茶树种植、茶园管理、鲜叶采摘装运、鲜叶加工。

本标准适用于批准范围内岳西翠兰茶生产、加工。

注：地理标志产品岳西翠兰茶保护范围限于国家质检总局 2013年第175号《关于批准对戎子酒庄葡萄酒等产品实施地理标志产品保护的公告》批准的范围，岳西翠兰茶产地范围为安徽省岳西县现辖行政区域。

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，仅所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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

NY/T 5018 茶叶生产技术规程

NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程

DB34/T 430 岳西翠兰茶

3 基地选择与规划

3.1 自然环境条件

岳西翠兰茶限定在岳西县境内特定的自然环境条件下生产；基地选择在岳西县境内适宜茶树生长、生态环境良好、具有可持续生产能力的区域；其生态环境指标应符合 NY/T 5010 的规定。

3.2 基地规划与建设

基地规划与建设应符合 NY/T 5018 的有关规定，有利于保护和改善茶区生态环境，维护茶园生态平衡，发挥茶树良种的优良种性，保证岳西翠兰茶品质稳定和提高，有利于茶园管理和作业。

4 茶树种植

应符合 NY/T 5018 的要求。

5 茶园管理

应符合 NY/T 5018 的要求。

6 鲜叶采摘、储运

6.1 鲜叶采摘

6.1.1 开采期

根据茶树生长状况及采摘标准确定，当 10%的芽叶达到适合制作岳西翠兰茶的标准时适时开采。

6.1.2 采摘标准

各级茶的采摘标准应符合 DB34/T 430 的规定。

6.1.3 采摘方法及要求

按标准采，要求提采，保持芽叶完整、新鲜、匀净，不允许捋采、抓采和掐采。每批采下的鲜叶要求芽叶完整，嫩度、匀度一致。

6.2 鲜叶装运

6.2.1 采用清洁卫生、通气良好的网眼茶篮、篓筐硬包装材料制成的工具盛装鲜叶，禁用塑料袋、编织袋等透气性差以及软包装工具装运鲜叶。

6.2.2 鲜叶运送必须及时，避免日晒雨淋，防止发热、机械损伤，严禁混入有毒、有害、有异味物质。

7 加工

7.1 加工条件

7.1.1 环境条件

应符合 NY/T 5019 的规定。

7.1.2 卫生条件

应符合 GB 14881 的要求。

7.2 加工工艺

7.2.1 工艺流程

鲜叶摊放→杀青→整形→摊凉→毛火→摊凉→足火→摊凉→包装。

7.2.2 鲜叶摊放

至叶质发软，发出清香，含水量以 68%~70%为宜。

7.2.3 手工制作

7.2.3.1 工艺流程

鲜叶→摊放→头锅→二锅→摊凉→毛火→摊凉→足火→摊凉→包装。

7.2.3.2 头锅

锅温 120℃~130℃。每锅投叶量 100 g~150 g。采用“抓、抖、撒、理”等手法，待叶质变软、青气消失、茶香出现时，用茶把扫入第二锅。

7.2.3.3 二锅

锅温 80℃~100℃。采用“拢、带、撒、理”等手法，直到茶条成形，用茶把扫出锅面。

7.2.3.4 摊凉

将二锅叶均匀薄摊，待余温散尽，叶质回软即可。

7.2.3.5 毛火

采用炭火烘焙。烘笼顶部温度 80℃~90℃。适度轻翻，待烘至七成干时，下烘摊凉。

7.2.3.6 摊凉

将下烘茶叶倒入竹匾中，摊放时间 1 h 以上。

7.2.3.7 足火

采用低温慢烘。烘笼顶部温度为 50℃~70℃。烘焙中要适度轻翻，烘至茶香散发，手捻成末，下烘摊放备装。

7.2.3.8 包装

充分摊凉后密封包装。

7.2.4 机械制作

7.2.4.1 工艺流程

鲜叶→摊放→杀青→整形→摊凉→初烘→摊凉→复烘→包装。

7.2.4.2 杀青

温度达到 220℃~300℃左右时，即可投叶杀青。投叶量、投叶速度视机械性能、鲜叶质量不同适当调整，杀青时间 2 min~3 min。

7.2.4.3 整形

整形机温度达 80℃~90℃时即可投叶。至茶香显现、条形自然收紧为宜。

7.2.4.4 初烘

烘干机温度 110℃~130℃左右投叶，高温快烘，摊叶厚度以 1.0 cm~1.5 cm 为宜。烘至手抓茶叶有刺手感，手捏茶梗不断，叶片易碎即可。

7.2.4.5 摊凉

摊至余温散尽，叶质回软，方可复烘。

7.2.4.6 复烘

采用低温、慢烘，温度 70℃~80℃，摊叶厚度 3 cm 左右。至手捻成末，即可下烘备装。

7.2.4.7 包装

充分摊凉后密封包装。
