

浙江省地方标准

DB33/T294.3-2000

长兴紫笋茶

第三部分 鲜叶与加工

2000-11-18 发布

2000-12-18 实施

浙江省质量技术监督局 发布

前 言

为确保长兴紫笋茶的产品质量,提高经济效益,特制定本标准。本标准规定长兴紫笋茶鲜叶原料和加工的技术要求。

本标准按 GB/T1.1-1993 和 GB/T1.3-1997《标准化工作导则》规定的要求进行编制。

本标准从 2000 年 12 月 18 日开始执行。

本标准是 DB33/T294.3-2000《长兴紫笋茶系列标准》的第三部分,该系列标准的其它部分为:

DB33/294.1-2000 长兴紫笋茶 第一部分 苗木

DB33/T294.2-2000 长兴紫笋茶 第二部分 栽培管理

DB33/T294.4-2000 长兴紫笋茶 第四部分 商品茶

本标准由浙江省农业厅提出。

本标准起草单位:长兴县农业局、长兴县技术监督局、长兴县科委、长兴县茶叶协会、长兴县紫笋名茶开发公司。

本标准主要起草人:吴建华、是晓红、贺大钧、毕藕芹、何忠民、许建民、罗美珍。

浙江省地方标准
长兴紫笋茶
第三部分 鲜叶与加工

DB33/T294.3-2000

1 范围

本标准规定了长兴紫笋茶鲜叶、加工等技术要求。

本标准适用于长兴紫笋茶采摘、加工。

2 引用标准

下列标准包含的条文，通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。在标准出版时，所示版本均为有效。所有标准都会被修订，使用本标准的各方应探讨、使用下列标准最新版本的可能性。

GB8302-87 茶 取样

GB8304-87 茶 水份测定

3 鲜叶

3.1 鲜叶的分级与质量要求见表1。

表1 鲜叶分级与质量要求

等级	质量要求
1	一芽一叶，芽叶匀齐健壮，新鲜，不带鱼叶、鳞片、茶蒂、单片、紫芽、病虫斑点等，摘断处无指痕。
2	一芽一叶含少量一芽二叶(20%以下)，芽叶完整，匀净，新鲜，稍带鱼叶，不含单片、紫芽病虫斑点等。
3	一芽一叶为主，一芽二叶较多(不超过50%)，芽叶完整，新鲜，稍带鱼叶、单片、病虫斑点等。

3.2 鲜叶分为三个等级，低于3等鲜叶及质变鲜叶，不得作为长兴紫笋茶原料。

3.3 鲜叶采摘

3.3.1 采摘标准：一芽一叶初展或一芽二叶初展。

3.3.2 采摘时间：当茶园内有15%符合采摘标准可开始。

3.3.3 采摘要求：先发先采，后发后采，采大留小，按标准双手提采。

3.4 鲜叶盛装、运输、贮存

3.4.1 鲜叶采摘和运输，必须用清洁、透气良好的竹篮、竹篓进行盛装，不得紧压，不得

用布袋、塑料袋等软包装材料。

3.4.2 运输工具必须清洁卫生,运输时避免日晒雨淋,并不得与有异味、有毒的物品混装。

3.4.3 鲜叶采摘后 4h 内要送到加工厂,不能及时运送茶厂的鲜叶,要注意保质保鲜,合理贮存。

3.4.4 鲜叶盛装、运输、贮存中,应轻放、轻翻、禁压,以减少机械损伤。

4 加工

4.1 加工环境、茶厂选址,符合环保和食品卫生法的有关规定,做到空气流通,采光明亮,排水良好,设备清洁,并能绿化、美化周围环境。从业人员经体检合格后方能上岗。

4.2 工艺流程:鲜叶摊放→杀青→理条→初烘→干燥

4.3 炒制工具:滚筒杀青机、电炒锅、理条机(或多用机)、烘干机(或烘笼)

4.4 工艺要点

4.4.1 摊青

4.4.1.1 摊青间应清洁卫生,空气流通,无异味。

4.4.1.2 进入加工车间的鲜叶,应立即摊青。摊青厚度 3cm 以下。

4.4.1.3 不同等级、不同品种的鲜叶要分别摊青,有表面水的鲜叶单独摊青,上、下午鲜叶分开摊青,分别付制。

4.4.1.4 摊青时间 4-6 小时,最多不超过 10 小时。摊青过程中要适当翻叶散热,轻翻,匀翻,减少机械损伤。摊放叶的含水率掌握在 70-72%左右。

4.4.2 杀青

4.4.2.1 杀青温度,平锅手工杀青 150℃-180℃,微型滚筒杀青机 180℃-200℃。

4.4.2.2 可用平锅手工杀青或微型滚筒杀青机杀青。

4.4.2.3 平锅(龙井锅)投叶量每锅(0.3-0.35)kg。直径 30cm 微型滚筒杀青机投叶量每小时 25kg-30kg 摊青叶。

4.4.2.4 杀青时间:平锅杀青每锅 15-20 分钟,滚筒杀青从入筒到出筒时间(1-1.2)分钟。

4.4.3 理条

4.4.3.1 平锅的手工理条:锅温(100-80)℃。投叶量是原来杀青叶时的投叶量。因为杀青与理条在锅内一气造就,采用搓条、翻炒、理条、整形、抖散等手势交替进行,后期锅温降至(60-70)℃,等条索挺直略扁时,约 20 分钟左右起锅摊凉。

4.4.3.2 理条机(或多用机)理条,规格有 5 槽、6 槽等,投叶量、槽温、时间根据机器要求操作。

4.4.4 初烘(毛火)

4.4.4.1 竹制烘笼烘培:首先将干净清洁的纱布摊在烘笼上,以免茶碎、茶末掉入炭盆,引起烟味,再将理条叶均匀薄摊在烘笼上,厚 1cm 左右,以优质木炭为原料,旺火烘焙,笼顶温度(90-100)℃烘焙中要勤翻,每烘(2-3)min 翻动一次,上烘量(4-5)锅杀青叶作一笼。

当初烘叶紧握不成团，易碎，松手即散开，有触手感，就可下烘摊凉，时间(20-25)min。

4.4.4.2 烘干机烘焙：烘干机进风口温度(110-120)℃时上叶，均匀薄摊，以不见筛网为宜，时间(5-6)min，至初烘叶有触手感出叶。

4.4.5 复烘(足火)

4.4.5.1 烘笼焙干：笼顶温度(70-60)℃，投叶量为(6-7)笼初烘叶作一笼，(4-5)min翻动一次，时间30min左右，待手捻茶叶成粉末，折梗即断时起笼。操作时严防茶末漏入火盆内冒烟。

4.4.5.2 热风自动烘干机烘焙：烘干机进风口温度90℃左右，摊叶厚度比初烘稍厚，时间(12-15)min，烘至足干时下烘。

4.5 在制品质量感官特征

4.5.1 摊青叶：叶片发软，芽叶舒展，散发清香。

4.5.2 杀青叶：叶色转暗绿，叶质柔软，手捏成团，略卷成条，折筋不断，具有清香。

4.5.3 理条叶：条索挺直略带扁，稍有触手感。

4.5.4 初烘叶：茶叶互不粘连，握不成团，松手即散，青气消失，有明显触手感。

4.5.5 焙干产品，条索紧直略带扁，茶条可用手指捻成粉末，含水率在6%以内，取样和测定方法按GB8302-87和GB8304-87规定执行。

4.6 整理

足干后的茶叶在散热后用号筛进行筛分，并结合簸、拣等手段筛去碎末，簸去朴、片，拣梗剔杂，分级归堆。