

ICS 67.140.10

X 55

# T/WHTD

## 湖南省大湘西茶产业发展促进会团体标准

T / WHTD 009—2018

---

### 潇湘茶 潇湘绿加工技术规程

**Technical Specification for Xiaoxiang Green Tea of  
Xiaoxiang Tea processing**

2018-04-13 发布

2018-04-15 实施

---

湖南省大湘西茶产业发展促进会 发布

## 目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	2
5 加工工艺	2
6 质量管理	11
附录 A（资料性附录） 潇湘绿加工设备及辅助工具目录	12
附录 B（资料性附录） 鲜叶收购记录表种	13
附录 C（资料性附录） 加工记录表	14

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由湖南省大湘西茶产业发展促进会提出并归口。

本标准起草单位：湖南省茶叶研究所、湖南省大湘西茶产业发展促进会。

本标准主要起草人：周浩、黄静、谢念祠、包小村、尹钟、谭月萍、段一凡。

# 潇湘茶 潇湘绿加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了潇湘茶 潇湘绿加工基本要求、加工工艺、质量管理。

本标准适用于湖南省大湘西地区包括湘西州、张家界、怀化、邵阳、娄底 5 市州所辖的 42 个县市区以及武陵山片区的安化、石门、桃源 3 县共 45 个县市区内使用“潇湘”商标的绿茶的加工生产。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
- SB/T 10034 茶叶加工技术术语

## 3 术语和定义

SB/T 10034 所界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

### 古丈毛尖 Guzhang Mao Jian Tea

以古丈毛尖地理标志产品所界定保护范围区域内种植的中小叶种适制茶树品种鲜叶为原料,经摊青、杀青、初揉、炒二青、复揉、炒三青、做条(理条、拉条、直条)、提毫收锅等工艺加工而成的具有古丈毛尖固有品质特征的绿茶产品。

### 黄金茶 Huangjin Green Tea

以大湘西区域内黄金茶系列茶树品种鲜叶为原料,经杀青、揉捻、干燥等工艺加工而成的具有黄金茶品质特征的绿茶产品。

### 碣滩茶 Jietan Tea

以碣滩茶地理标志产品所界定保护范围区域内种植的中小叶种适制茶树品种鲜叶为原料,按照潇湘茶 潇湘绿加工技术规程的要求加工而成的具有碣滩茶品质特征的绿茶产品。

### 石门银峰 Shimen Yinfeng Tea

以石门县境内生产的优质茶树鲜叶为原料,按照分杀青、清风、揉捻、炒坯、紧条、理条、提毫、摊凉、烘焙等工艺加工而成的具有石门银峰品质特征的绿茶产品。

### 潇湘绿 Xiaoxiang Green Tea

以适于大湘西地区包括湘西州、张家界、怀化、邵阳、娄底 5 市州所辖的 42 个县市区以及武陵山片区的安化、石门、桃源 3 县共 45 个县市区范围内种植的适制绿茶的茶树品种鲜叶为原料,经杀青、

揉捻、干燥等工艺加工而成的具有大湘西地区绿茶品质特征，使用“潇湘”商标的除古丈毛尖、黄金茶、碣滩茶、石门银峰等 4 类产品以外的绿茶产品。

## 4 基本要求

### 4.1 加工条件

4.1.1 生产场所要求符合 GB 14881 的规定。

4.1.2 加工场所应选择地势干燥，日照充分的地方，远离排放“三废”的工业企业，周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源，所处大气环境不低于 GB 3095 中规定的三级标准要求。

4.1.3 水质符合国家生活饮用水的标准，茶叶加工用水达到 GB 5749 的要求。

4.1.4 加工车间应通风、通气良好。灰尘较大的车间或作业区域，宜安装换气风扇或除尘设备。干燥车间或作业区域，宜安装足够能力的排湿、排气设备。

4.1.5 加工车间地面应坚固、平整、光洁、不起灰。

4.1.6 其他符合 GB/T 32744 的规定。

### 4.2 加工设备

4.2.1 加工设备和用具应用无毒、无异味、不污染茶叶的材料制成。

4.2.2 加工设备和用具在每次使用前，必须清洗干净，不得有残留茶叶等物质。用于清洗与产品接触的设备用具的清洗用水符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 使用的加工设备见附录 A。

4.2.4 其他符合 GB/T 32744 的规定。

### 4.3 加工人员

4.3.1 人员上岗前应经过生产培训，掌握加工技术和操作技能。

4.3.2 人员应保持个人卫生，进入工作场地应洗手、更衣、换鞋、带帽，离开车间应换下工作衣、鞋和帽，存放在更衣室内。

4.3.3 加工、包装场所不能吸烟和随地吐痰，不能在加工和包装场地用餐和进食食品。

4.3.4 其他符合 GB/T 32744 的规定。

### 4.4 鲜叶处理

4.4.1 采摘时不用指甲掐断茶叶。

4.4.2 鲜叶及时送到茶叶初制厂，并按不同品种的鲜叶分开、雨水叶和晴天叶分开、不同级别的鲜叶分开、上午叶和下午叶分开的原则及时摊放。

4.4.3 雨水叶、露水叶经萎凋槽吹干后适当薄摊。

4.4.4 其他符合 GB/T 31748 的规定。

## 5 加工工艺

### 5.1 潇湘茶 古丈毛尖

5.1.1 适用于以单芽、一芽一叶初展、一芽二叶初展等嫩度的鲜叶为原料的加工工艺流程：

摊青—杀青—初揉—炒二青—复揉—炒三青—做条—提毫收锅

5.1.2 以单芽、一芽一叶初展、一芽二叶初展等嫩度的鲜叶为原料的加工技术要求。

#### 5.1.2.1 摊青

对收购的鲜叶按级摊青。晴天鲜叶摊叶厚度(6~8)cm, 摊放时间(4~6)h; 雨天鲜叶摊叶厚度(3~5)cm, 摊放时间(10~12)h。摊青水分含量(70~72)%为适度。

#### 5.1.2.2 杀青

分手工杀青和机械杀青两种。

(1) 手工杀青: 在直径78cm、深24.5cm、倾斜度15度的铁锅或电炒锅内进行。当离锅底3.3cm处气温升至(180~220)℃时即可投放鲜叶, 每锅投鲜叶(0.4~0.6)kg, 鲜叶下锅后, 双手翻抖, 先闷后抖, 抖闷结合。每锅杀青时锅温先高后低, 杀青时间为(3~4)min, 至叶色变暗, 叶质柔软, 发出清香时止, 出锅清风摊凉至室温。

(2) 机械杀青: 采用50型、60型、70型滚筒式杀青机, 杀青温度为投叶端20cm处内壁温度(280~320)℃, 杀青时间为(1.5~2.5)min, 至叶色变暗, 叶质柔软, 发出清香时止, 清风摊凉至室温。

#### 5.1.2.3 初揉

分手工揉捻和机械揉捻两种。

(1) 手工揉捻: 在光滑洁净的簸箕中进行, 将经过摊凉的杀青叶进行揉捻。初揉用力宜轻, 中途解块(2~3)次, 初揉时间为(3~4)min, 茶叶初步成条即可。

(2) 机械揉捻: 采用40型或45型揉捻机轻揉, 时间(5~10)min, 成条率达80%左右时下机、抖散。

#### 5.1.2.4 炒二青

分手工炒二青和机械炒二青两种。

(1) 手工炒二青: 以抖炒为主。炒量为一锅揉捻叶坯量, 时间(4~5)min, 炒至四成干即可出锅。出锅后, 茶坯应及时摊凉散热。

(2) 机械炒二青: 采用60型不锈钢瓶式炒干机, 投叶量为(4~6)kg揉捻叶, 锅温在(175~185)℃, 时间(3~5)min。

#### 5.1.2.5 复揉

分手工复揉和机械复揉两种。

(1) 手工复揉: 用力较初揉重, 中途解块(1~2)次, 揉(4~5)min, 揉至茶条紧结。

(2) 机械复揉: 揉捻时间(10~15)min, 揉至茶条紧结成形。

#### 5.1.2.6 炒三青

以抖炒为主, 炒至茶条不粘手时降低锅温, 待锅温降至60℃时, 即可在锅内做条。

#### 5.1.2.7 做条

做条宜与炒三青两道工序一次性完成。先理条, 待茶条基本理顺后, 再拉条。理、拉、搓反复进行, 炒至茶条有光滑感时即可出锅摊凉。若采用理条机理条, 时间宜控制在(5~10)min, 达到条索圆、紧、直时下机摊凉。

#### 5.1.2.8 提毫收锅

炒锅洗净，锅温(70~80)℃，投叶量 0.5kg 左右。茶叶下锅后，轻轻翻炒，边翻边理条，当茶条受热回软时，用双手将理顺的茶条置于掌中，轻轻揉搓。揉搓时要防止茶条断尖脱毫，白毫提出后增温提香。炒至足干(茶叶含水量低于 6.5%)时出锅摊凉至室温，密封。

## 5.2 潇湘茶 黄金茶

5.2.1 适用于以单芽、一芽一叶初展等嫩度的鲜叶为原料的加工工艺流程：

摊青—杀青—清风—揉捻—初烘—摊凉—做形—提毫—足干

5.2.2 适用于以一芽二叶初展等嫩度的鲜叶为原料的加工工艺流程：

摊青—杀青—清风—初揉—初烘—摊凉—复揉—足干

5.2.3 以单芽、一芽一叶初展等嫩度的鲜叶为原料的加工技术要求。

### 5.2.3.1 摊青

设备使用摊青槽或箅盘，鲜叶摊放厚度，摊青槽(3~5)cm，箅盘(2~3)cm，适当轻翻，每(2~3)h 轻翻一次，春茶需摊放(8~12)h。摊青槽可采用间隔式吹风，应视环境温湿度情况而定，鼓风 1h 左右停止(0.5~1)h，摊放时间为(3~6)h。以鲜叶发出清香或花香、含水量 70%左右为适度。

### 5.2.3.2 杀青

分手工杀青和机械杀青两种。

(1) 手工杀青：采用电炒锅进行杀青，当离锅底距离 3.3cm 处气温为(200~220)℃时，投放鲜叶，鲜叶投放量为(0.5~0.75)kg。杀青时，双手抓茶翻炒，先闷后抖，当茶叶受热均匀后，边闷边抖，待茶叶柔软，失去光泽，并发出清香时，立即出锅。时间 3min 左右，锅温掌握先高后低的原则。

(2) 机械杀青：采用 50 型、60 型、70 型滚筒杀青机杀青。杀青温度为投叶端 20cm 处内壁温度(270~320)℃，杀青时间 1.5min。要求投叶均匀、适量，杀青叶含水量 62%，叶缘略卷缩，手捏成团，有弹性，茎折而不断，有清香透出，无红梗红叶，无焦边，爆点。

### 5.2.3.3 清风

采用手工杀青时，将出锅的杀青叶立即均匀散置于箅盘中，用风扇直接吹风，使叶温迅速降低；采用机械杀青时，使用茶叶冷却输送带，及时降低叶温。

### 5.2.3.4 揉捻

分手工揉捻和机械揉捻两种。

(1) 手工揉捻：双手抓茶在箅盘内旋转揉捻，用力采取轻-重-轻的方式，时间(1~2)min。

(2) 机械揉捻：选用 40 型、45 型中小型揉捻机，装叶量以自然装满揉捻筒为宜。单芽揉捻(4~5)min，一芽一叶初展揉捻(5~8)min。揉捻加压应掌握轻-重-轻的原则。以揉捻叶基本成条，少量茶汁外溢，无短碎茶条为揉捻适度。

### 5.2.3.5 初烘

采用五斗烘干机或自动链板式烘干机，温度设置为(110~130)℃。投叶要求均匀，自动链板式烘干机投叶厚度(1~2)cm，五斗烘干机(2~3)cm。烘至茶坯不粘手，略有刺手感，茶叶含水量 45%左右为适度。

### 5.2.3.6 摊凉

将初烘后的茶叶及时均匀薄摊于篾盘或摊凉平台等专用摊凉设备中，厚度 2cm 左右，时间(20~30)mi n。

#### 5.2.3.7 做形

采用电炒锅或五斗烘干机，温度 70℃左右。投入茶坯翻炒，当茶条打在锅中或烘干机上有轻微响声、茶坯含水量在 30%左右时开始做形。双手抓茶，向同一方向顺时针搓揉，力道先轻后重，边紧边抖散茶条，待茶条八成干、白毫隐现时下机。时间一般 5mi n 左右。

#### 5.2.3.8 提毫

采用电炒锅或五斗烘干机等设备，电炒锅温度在(70~80)℃，五斗烘干机温度在(90~100)℃，双手抓茶，按顺时针方向旋转，使茶与茶之间互相摩擦，茶从手指间落下，时间 30s 左右，待白毫充分显露时将茶坯下机摊凉。摊凉厚度不超过 3cm，时间 30mi n 左右，使茶坯充分冷却和内部水分均匀分布。

#### 5.2.3.9 足干

分为焙笼、五斗烘干机和提香机足干。

(1) 采用焙笼足干。焙笼烘焙温度控制在 60℃左右，烘焙用的木炭应先燃烧完全，无异味、烟味，摊叶厚度 2cm 左右，中途轻翻(2~3)次。

(2) 采用五斗烘干机足干。分两次干燥，其中第一次干燥温度控制在(80~90)℃，第 2 次为(70~80)℃，中间摊凉(20~25) mi n，摊叶厚度为 2cm 左右。

(3) 采用提香机足干，温度控制在(80~90)℃，时间(30~40) mi n，其他按设备操作要求进行。

足干程度以折梗即断、手捏茶条成粉末、含水量在 6%以下为适度，下机摊凉至室温，归堆包装后储藏。

#### 5.2.4 以一芽二叶初展等嫩度的鲜叶为原料的加工技术要求。

##### 5.2.4.1 摊青

设备使用萎凋槽或透气篾盘，鲜叶摊放厚度(2~3)cm，每(2~3)h 轻翻一次，春茶需摊放(8~12)h。摊青槽可采用间隔式吹风，应视环境温湿度情况而定，鼓风 1h 左右停止(0.5~1)h，摊放时间为(3~6)h。以鲜叶发出清香或花香、含水量 70%左右为适度。

##### 5.2.4.2 杀青

分手工杀青和机械杀青两种。

(1) 手工杀青：采用电炒锅进行杀青，当离锅底距离 3.3cm 处气温为(200~220)℃时，投放鲜叶，鲜叶投放量为(0.5~0.75)kg。杀青时，双手抓茶翻炒，先闷后抖，当茶叶受热均匀后，边闷边抖，待茶叶柔软，失去光泽，并发出清香时，立即出锅。时间 3mi n 左右，锅温掌握先高后低的原则。

(2) 机械杀青：采用 50 型、60 型或 70 型滚筒杀青机杀青。杀青温度为投叶端 20cm 处内壁温度(270~320)℃，杀青时间 1.5mi n。要求投叶均匀、适量。杀青叶含水 62%，叶缘略卷缩，手捏成团，有弹性，茎折而不断，有清香透出，无红梗红叶，无焦边，爆点。

##### 5.2.4.3 清风

采用手工杀青时，将出锅的杀青叶立即均匀散置于篾盘中，用风扇直接吹风，使叶温迅速降低；采用机械杀青时，应使用茶叶冷却输送带，及时降低叶温。

##### 5.2.4.4 初揉

揉捻时间(10~12)min。揉捻加压应掌握轻-重-轻的原则。揉捻叶成条率 70%以上。

#### 5.2.4.5 初烘

采用五斗烘干机或自动链板式烘干机，温度设置为(110~130)℃。投叶要求均匀，自动链板式烘干机投叶厚度(1~2)cm，五斗烘干机(2~3)cm。烘至茶坯不粘手，略有刺手感，茶叶含水量 40%左右为适度。初烘时间一般(5~10)min。

#### 5.2.4.6 摊凉

将初烘后的茶叶及时均匀薄摊于篾盘或摊凉平台等专用摊凉设备中，厚度 2cm 左右，时间(20~30)min。

#### 5.2.4.7 复揉

装叶量以自然装至揉筒的 4/5 左右为宜。加压比初揉略重，掌握轻、重、轻的原则。揉捻中产生的团块采用解块机解散。

#### 5.2.4.8 足干

分为五斗烘干机、自动链板式烘干机和提香机足干。

(1) 采用五斗烘干机或自动链板式烘干机足干。分两次干燥，其中第一次干燥温度控制在 90℃，第 2 次为(70~80)℃，中间摊凉(20~25)min，摊叶厚度为 2cm 左右。

(2) 采用提香机足干，温度控制在(80~90)℃，时间(30~40)min，其他按设备操作要求进行。足干程度以手捏茶条成粉末，含水量在 6%以下时为适度，下机摊凉至室温，归堆包装后储藏。

### 5.3 潇湘茶 碣滩茶

5.3.1 适用于以单芽、一芽一叶初展、一芽二叶初展等嫩度的鲜叶为原料的加工工艺流程：

摊青—杀青—清风—初揉—初烘—复揉—做形—足干

5.3.2 以单芽、一芽一叶初展、一芽二叶初展等嫩度的鲜叶为原料的加工技术要求。

#### 5.3.2.1 摊青

阴凉处摊放(6~8)h，单芽和一芽一叶初展鲜叶的厚度不超过 3cm，一芽二叶初展鲜叶的厚度不超过 5cm，鲜叶失去水分，清香呈现为适度。

#### 5.3.2.2 杀青

分手工杀青和机械杀青两种。

(1) 手工杀青：在电炒锅内进行。当离锅底 3.3cm 处气温升至(180~220)℃时即可投放鲜叶，每锅投鲜叶(0.4~0.6)kg，鲜叶下锅后，双手翻抖，先闷后抖，抖闷结合。每锅杀青时锅温先高后低，杀青时间为(3~4)min，至叶色变暗，叶质柔软，发出清香时止，出锅清风摊凉至室温。

(2) 机械杀青：采用 50 型或 60 型滚筒式杀青机杀青，杀青温度为投叶端 20cm 处内壁温度(280~320)℃，杀青时间为(1.5~2.5)min，至叶色变暗，叶质柔软，弯折茶梗不断，发出清香时为宜止，清风摊凉至室。

#### 5.3.2.3 清风

采用手工杀青时，将出锅的杀青叶立即均匀散置于篾盘中，用风扇直接吹风，使叶温迅速降低；采

用机械杀青时，使用茶叶冷却输送带，及时降低叶温。

#### 5.3.2.4 初揉

分手工揉捻和机械揉捻两种。

(1) 手工揉捻：双手抓茶在篾盘内旋转揉捻，用力采取轻-重-轻的方式，时间(1~3)min。

(2) 机械揉捻：选用 40 型或 45 型中小型揉捻机，装叶量以自然装满揉筒为宜，揉捻用力要轻，以揉捻叶基本成条即可。

#### 5.3.2.5 初烘

采用五斗烘干机或自动链板式烘干机，温度设置为(110~130)℃。烘至四到五成干，茶坯迅速摊凉散热。

#### 5.3.2.6 复揉

分手工复揉和机械复揉两种。

(1) 手工复揉：用力较初揉重，中途解块(1~2)次，揉(4~5)min，揉至茶条紧结。

(2) 机械复揉：选用 40 型或 45 型等中小型揉捻机，用力较重，中途轻压(1~2)次，复揉(6~8)min 至茶条紧结。

#### 5.3.2.7 做形

采用五斗烘干机，待烘干机温度升至(80~90)℃时，投入茶坯。双手抓茶，向同一方向顺时针搓揉，力道先轻后重，边紧边抖散茶条，至茶条有刺手感即可摊凉。

#### 5.3.2.8 足干

采用五斗烘干机或提香机足干，温度控制在(60~65)℃低温慢烘，含水量在 6%时下机摊凉至室温，归堆包装后储藏。

### 5.4 潇湘茶 石门银峰

5.4.1 适用于以单芽、一芽一叶初展、一芽二叶初展等嫩度的鲜叶为原料手工加工工艺流程：

杀青—清风—揉捻—炒坯—紧条—理条—提毫—摊凉—足干

5.4.2 适用于以单芽、一芽一叶初展、一芽二叶初展等嫩度的鲜叶为原料的机械结合手工加工工艺流程：

杀青—揉捻—初烘—复揉—理条—整形提毫—摊凉—足干

5.4.3 以单芽、一芽一叶初展、一芽二叶初展等嫩度的鲜叶为原料的手工加工工艺技术要求。

#### 5.4.3.1 杀青

采用电炒锅手工杀青。当离锅底 3.3cm 处气温升至(180~220)℃时即可投放鲜叶，每锅投鲜叶(0.4~0.6)kg。双手迅速翻抖，先闷后抖，当茶叶受热均匀后，改为抖炒，边闷边抖，待芽叶柔软，失去光泽，发出清香时为止，及时出锅。时间约需 3min，锅温先高后低。

#### 5.4.3.2 清风

将出锅的杀青叶立即均匀散置于篾盘中，用风扇直接吹风，使叶温迅速降低。

#### 5.4.3.3 揉捻

双手抓适量茶叶在洁净的篾盘或竹垫中来回推揉，来轻去重，揉捻时间为(1~3)min，茶叶初步成条。

#### 5.4.3.4 炒坯

当离锅底 3.3cm 处气温为 85℃时，投入茶坯，手势基本与杀青相同，但动作要轻，当茶坯含水量在 40%左右时，出锅降温。

#### 5.4.3.5 紧条

当离锅底 3.3cm 处气温为 60℃时，把茶坯投入锅内，继续翻炒，当茶坯含水量在 30%左右，茶条打在锅里有轻微响声时，右手抓起茶条，左手平摊，向单一方向搓揉，先轻后重，边紧条边抖散，时间 5min。

#### 5.4.3.6 理条

离锅底 3.3cm 处气温控制在 50℃，右手抓茶，向前方理直，动作要轻，待茶条达八成干，白毫隐现时，转入下个工序。

#### 5.4.3.7 提毫

锅温升至(70~80)℃，把茶条理直理齐，手指间落下，注意好茶条不与手摩擦，时间 1min 左右，待白毫大量开始显露时，及时出锅。

#### 5.4.3.8 摊凉

将茶坯摊在篾盘内，厚度不超过 3cm，使水分分布均匀，时间 30min 左右。

#### 5.4.3.9 足干

采用焙笼足干。把冷却后的茶坯均匀撒在白棉布上，焙笼用的木炭必须燃烧无异味，烘焙温度在 60℃左右。中间翻动(2~3)次，当手指捏茶条成粉末，茶条水分含量到 6%以下时下焙，及时冷却。

5.4.4 以单芽、一芽一叶初展、一芽二叶初展等嫩度的鲜叶为原料的机械结合手工加工工艺技术要求。

#### 5.4.4.1 杀青

选用 50 型或 60 型滚筒杀青机。杀青温度为投叶端 20cm 处内壁温度(280~320)℃，杀青时间 1.5min。鲜叶失水 30%左右、青草气消失、手握茶叶成团、松手即散、梗折弯曲不断为适度。

#### 5.4.4.2 揉捻

选用 40 型或 45 型揉捻机。揉捻力度较轻。芽头揉捻时间(3~5)min；一芽一叶初展揉捻时间(8~12)min；一芽二叶初展揉捻时间(12~15)min，成条率达 80%左右时下机，抖散。

#### 5.4.4.3 初烘

采用五斗烘干机或自动链板式烘干机初烘茶坯，温度控制在(110~130)℃，烘至茶条水分含量 30%左右时下机，摊凉。

#### 5.4.4.4 复揉

采用 40 型、45 型或 55 型揉捻机，揉捻时间(3~5)min。

#### 5.4.4.5 理条

采用理条机理条，时间(8~10)min，达到条索圆、紧、直时下机，摊凉。

#### 5.4.4.6 整形提毫

采用五斗烘干机，温度控制在(80~90)℃，轻轻翻炒茶叶，边翻边理条，当茶条受热回软时，将茶条置于手掌中，轻轻揉搓，时间1min左右，待白毫大量显露时，及时下机。

#### 5.4.4.7 摊凉

将茶坯摊在篾盘内，厚度不超过3cm，使茶坯水分分布均匀，时间30min左右。

#### 5.4.4.8 足干

分为五斗烘干机和提香机足干。

(1) 采用五斗烘干机足干，温度控制在(70~80)℃，待茶条达足干即手捏茶条成粉末、含水量达6%以下时下机，摊凉后再密封保存。

(2) 采用提香机足干，温度控制在(70~80)℃，其他按设备操作要求进行，待茶条达足干即手捏茶条成粉末、含水量达6%以下时下机，摊凉后再密封保存。

### 5.5 潇湘茶 潇湘绿

5.5.1 适用于单芽、一芽一叶初展、一芽二叶初展等嫩度鲜叶为原料的特种绿茶加工工艺流程：

摊青—杀青—清风—初揉—初烘—复揉—做形—摊凉—足干

5.5.2 适用于以春季一芽二叶、春季一芽二叶同等嫩度的对夹叶、夏秋季一芽二叶、夏秋季一芽二叶同等嫩度的对夹叶等嫩度鲜叶为原料的普通绿茶加工工艺流程：

摊青—杀青—清风—初揉—解块—初烘—滚炒—复炒—足干

5.5.3 以单芽、一芽一叶初展、一芽二叶初展等嫩度鲜叶为原料的特种绿茶加工技术要求。

#### 5.5.3.1 摊青

设备使用萎凋槽或摊青架摊青，鲜叶摊放厚度(2~3)cm，每(2~3)h轻翻一次，春茶需摊放(8~12)h。摊青槽可采用间隔式吹风，应视环境温湿度情况而定，鼓风1h左右停止(0.5~1)h，摊放时间为(3~6)h。以鲜叶发出清香或花香、含水量70%左右为适度。

#### 5.5.3.2 杀青

分手工杀青和机械杀青两种。

(1) 手工杀青：采用电炒锅进行杀青，当离锅底距离3.3cm处气温为(200~220)℃时，投放鲜叶，鲜叶投放量为(0.5~0.75)kg。杀青时，双手抓茶翻炒，先闷后抖，当茶叶受热均匀后，边闷边抖，待茶叶柔软，失去光泽，并发出清香时，立即出锅。时间3min左右，锅温掌握先高后低的原则。

(2) 机械杀青：采用50型、60型或70型滚筒杀青机杀青。杀青温度为投叶端20cm处内壁温度(270~320)℃，杀青时间1.5min。要求投叶均匀、适量，杀青叶含水量62%，叶缘略卷缩，手捏成团，有弹性，茎折而不断，有清香透出，无红梗红叶，无焦边，爆点。

#### 5.5.3.3 清风

采用手工杀青时，将出锅的杀青叶立即均匀散置于篾盘中，用风扇直接吹风，使叶温迅速降低；采用机械杀青时，使用茶叶冷却输送带，及时降低叶温。

#### 5.5.3.4 初揉

分手工揉捻和机械揉捻两种。

(1) 手工揉捻：双手抓茶在篾盘内旋转揉捻，用力采取轻-重-轻的方式，时间(1~3)min。

(2) 机械揉捻：选用 40 型或 45 型中小型揉捻机，装叶量以自然装满揉筒为宜。单芽揉捻(4~5)min，一芽一叶初展揉捻(5~8)min，一芽二叶初展揉捻(8~10)min。揉捻加压应掌握轻-重-轻的原则。以揉捻叶基本成条，少量茶汁外溢，无短碎茶条为揉捻适度。

#### 5.5.3.5 初烘

采用五斗烘干机或自动链板式烘干机进行，温度设置为(110~130)℃。投叶要求均匀，自动链板式烘干机投叶厚度(1~2)cm，五斗烘干机(2~3)cm。烘至茶坯不粘手，略有刺手感，茶叶含水量 45%左右为适度，初烘时间(5~8)min。将初烘后的茶叶及时均匀薄摊于篾盘或摊凉平台等专用摊凉设备中，厚度 2cm 左右，时间(20~30)min。

#### 5.5.3.6 复揉

应掌握轻-重-轻的原则，时间(10~20)min，单芽茶与一芽一叶高档茶一般不复揉。

#### 5.5.3.7 做形

采用电炒锅或五斗烘干机，温度 80℃左右。投入茶坯翻炒预热，继而做条、整形，双手抓茶，向同一方向顺时针搓揉，力道先轻后重，边紧边抖散茶条，待茶条八成干、有刺手感时，开始提毫。双手大把抓茶，按顺时针方向旋转，使茶与茶之间互相摩擦，茶从手指间落下，时间 30s 左右，待白毫充分显露时将茶坯下机摊凉。

#### 5.5.3.8 摊凉

将茶坯及时均匀薄摊于篾盘或摊凉平台等专用摊凉设备中，厚度不超过 3cm，时间 30min 左右，使茶坯充分冷却和内部水分均匀分布。

#### 5.5.3.9 足干

分为焙笼、五斗烘干机和提香机足干。

(1) 采用焙笼足干。焙笼烘焙温度控制在 60℃左右，烘焙用的木炭应先燃烧完全，无异味、烟味，摊叶厚度 2cm 左右，中途轻翻(2~3)次。

(2) 采用五斗烘干机足干。分两次干燥，其中第一次干燥温度控制在(80~90)℃，第 2 次为(70~80)℃，中间摊凉(20~25)min，摊叶厚度为 2cm 左右。

(3) 采用提香机足干，温度控制在(80~90)℃，时间(30~40)min，其他按设备操作要求进行。

足干程度以折梗即断、手捏茶条成粉末、含水量在 6%以下为适度，下机摊凉，归堆包装后储藏。

5.5.4 以春季一芽二叶、春季一芽二叶及同等嫩度的对夹叶、夏秋季一芽二叶、夏秋季一芽二叶及同等嫩度的对夹叶等嫩度鲜叶为原料的普通绿茶加工技术要求。

#### 5.5.4.1 摊青

鲜叶摊放到摊青槽上，厚度(10~15)cm，根据需要开关鼓风机，中途翻叶(2~3)次。叶沿微卷，含水量 70%左右，为摊青适度，时间一般为(6~8)h 或鼓风(2~3)h。

#### 5.5.4.2 杀青

使用 70 型以上滚筒杀青机。杀青温度为投叶端 20cm 处内壁温度（260~280）℃，杀青叶含水量 60%为适度。

#### 5.5.4.3 清风

使用冷却输送带降低叶温。

#### 5.5.4.4 初揉

选用 55 型或 65 型等大中型揉捻机，揉时（10~15）min，揉捻转速为 45r/min，揉捻加压应掌握轻—重—轻的原则。

#### 5.5.4.5 解块

揉捻中产生的团块采用解块机解散。

#### 5.5.4.6 初烘

选用自动链板式烘干机初烘，温度（110~120）℃，摊叶厚度 1cm。使用冷却输送带冷却。

#### 5.5.4.7 滚炒

选用 90 型或 110 型瓶式炒干机，温度（180~200）℃，转速 22r/min，滚炒至茶叶含水量 35%时下机，冷却摊凉 0.5h。

#### 5.5.4.8 复炒

选用 90 型或 110 型瓶式炒干机，温度（170~180）℃，转速 22r/min，滚炒至茶叶含水量 25%时下机，冷却摊凉 0.5h。

#### 5.5.4.9 足干

选用自动链板式烘干机，温度（90~110）℃，足干至茶叶含水量 6%。

## 6 质量管理

6.1 建立具有可追溯性的质量安全管理体系统。

6.2 茶鲜叶原料和制品应按批次检验，并做好检验和加工记录，记录表格见附录 B、附录 C。

附录 A  
(资料性附录)  
潇湘绿加工设备及辅助工具目录

编号	工序	设备	型号	参数	用途
1		鲜叶分级机	6CFJ-70	(150~200)kg/h	鲜叶采摘不标准时使用,提高名优茶鲜叶等级质量
2	摊青	萎凋槽	—	—	鲜叶萎凋、鲜叶表面水处理
		簸盘	—	—	用于加工要求较高的茶叶生产的鲜叶萎凋
		空调	柜式	(25~30)℃	调控过低或过高的环境温度
3	杀青	杀青机	6CS-50	(90~100)kg/h	破坏鲜叶中酶的活性,保持茶叶绿色
			6CS-60	(150~180)kg/h	
			6CS-70	(200~250)kg/h	
			6CS-80	(250~300)kg/h	
	电炒锅	6CG-65	—	手工制茶	
4	揉捻	揉捻机	6CR-40	(22~35)kg/h	部分破裂鲜叶细胞组织,初步茶条做形
			6CR-45	(30~40)kg/h	
			6CR-55	(40~80)kg/h	
			6CR-65	(80~180)kg/h	
5	解块	解块机	6CJ-40	(400~500)kg/h	打散揉捻所产生的茶团
6	干燥	自动链板式烘干机	6CH-10	(40~60)kg/h	干燥
			6CH-6.0	(30~40)kg/h	
		五斗烘干机	6CHP-941	(12~15)kg/h	干燥、做形
		理条机	6CLZ-60/11(电)	(15~20)kg/h	干燥、做形
		瓶式炒干机	6CCP-60	—	干燥、做形
			6CCP-90	—	
			6CCT-110	—	
		提香机	6CTH-2.0	(5~9)kg/次	干燥、增香
6CTH-6.0	16 kg/次				
焙笼	—	—	手工制茶时干燥		
7	辅助	摊凉平台	—	—	冷却干燥后的茶叶
		冷却输送带	—	—	运输、冷却
		振动输送机	—	—	运输、冷却
		温湿度计	—	(-50~70)℃ (15%~95%)RH	测定制茶中的环境温度和湿度
		红外线测温仪	—	(-30~500)℃	测定制茶中茶叶和设备的温度
		水分测定仪	—	(-30~50)℃ (0~95%)RH	测定制茶过程中茶叶的含水量

附录 B  
(资料性附录)  
鲜叶收购记录表

鲜叶收购						备注
日期	产地 (种植户)	品种	等级	重量/kg	收购人	

附录 C  
 (资料性附录)  
 加工记录表

加 工													备注
日期	鲜叶批 次号	鲜叶 等级	鲜叶 重量 /kg	摊青 记录	杀青 记录	揉捻 记录	干燥 记录	提香 记录	成品茶 等级	成品茶 重量 /kg	工艺 说明	质量 检测 说明	