ICS 67.140.10

X 55

|  |
| --- |
|  |

**DB5111**

四川省（乐山市）地方标准

DB 5111/T XXXX—XXXX

|  |
| --- |
| 4 |

地理标志保护产品

峨眉山茶加工技术规程

202× - ×× - ××发布

202× - ×× -××实施

乐山市市场监督管理局   发布

（征求意见稿）

|  |
| --- |
|  |
|  |

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　地理标志产品保护的范围 2

5　鲜叶 2

6　加工条件要求 2

7　加工工艺流程 3

8 加工工艺技术 3

9 质量管理 4

10 产品的标志、标签、包装、运输、贮存 5

附录A（规范性附录）　峨眉山茶地理标志产品保护区域图 6

前  言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》、国家质量监督检验检疫总局[2005]第78号令《地理标志产品保护规定》和GB/T17924《地理标志产品标准通用要求》而制定。

本标准按GB/T1.1-2009给出的规定起草。

 本标准代替DB 511100/T 20—2014《地理标志保护产品 峨眉山茶种植加工技术规范》第7章加工技术及第9章标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准与DB 511100/T 20—2014相比，除编辑性修改外主要变化如下：

——修改后标准名称为：《地理标志保护产品 峨眉山茶加工技术规程》

——增加了第五章5.3鲜叶运输、贮存。

——增加了第7章加工工艺流程。

——增加了第8章8.3脱水回潮、8.5脱毫。

——增加了第9章质量管理。

——删除了7.5.5废弃物。

本标准的附录A为规范性附录。

本校准由乐山市峨眉山茶行业协会提出。

本标准由四川省乐山市市场监督管理局批准。

本标准起草单位：乐山市茶产业发展中心、四川省峨眉山竹叶青茶业有限公司、四川省清溪茶业有限公司、夹江县农业农村局、峨眉山市农业农村局、马边彝族自治县农业农村局。

本标准主要起草人：高婧斐、颜飞、杨昌海、梁琪惠、张丽群、王强兵、任静、甘勇、韩燕、黄德平、晏文平、陈伟、帅俨芮。

本标准代替标准的历次版本发布情况为：

——DB511100/T20-2009、DB511100/T20-2010、DB511100/T20-2014。

地理标志保护产品峨眉山茶加工技术规程

1. 范围

本标准规定了峨眉山茶相关术语和定义、地理标志产品保护的地域范围、鲜叶、加工条件要求、加工工艺、质量管理、产品的标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的地理标志保护产品峨眉山茶的加工生产。

1. 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/T191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 32744 茶叶加工良好规范

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1124 茶叶加工技术术语

国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定的决定》国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号。

3 术语和定义

GH/T 1124界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1 峨眉山茶

用乐山市范围内种植的中、小叶种茶树鲜叶，经杀青、做形、干燥等工艺加工而成的，具有“扁平直滑、嫩绿油润、清香高长、鲜醇甘爽”为主要品质特征的扁形绿茶。

4 地理标志产品保护的范围

地理标志产品峨眉山茶保护范围限于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即乐山市市中区、峨眉山市、夹江县、犍为县、沐川县、五通桥区、沙湾区、井研县、金口河区、马边彝族自治县、峨边彝族自治县。峨眉山茶地理标志保护范围见附录A。

5 鲜叶

5.1 鲜叶采摘

采摘要求：分批分次采摘，提手采摘，不得掐采、捋采、抓采，忌采病虫叶、紫叶、鱼叶及其他非茶类杂物。

5.2 鲜叶质量

要求芽、叶完整，色泽鲜绿、匀净。用于同批次加工的鲜叶，其嫩度、匀度、净度、新鲜度应基本一致。鲜叶质量分特级、一级、二级，应符合表1的要求。低于二级的以及劣变鲜叶不得用于加工峨眉山茶。

表1 茶鲜叶质量分级要求

|  |  |
| --- | --- |
| 等 级 | 要 求 |
| 特 级 | 全芽≥90%，一芽一叶初展≤10%，大小均匀一致，色泽嫩绿鲜亮，粗壮饱满，匀齐完整，不得带蒂。 |
| 一 级 | 一芽一叶初展≥70%，一芽二叶初展≤30%，芽长于叶或芽叶等长，芽叶匀称，大小基本一致，色泽鲜绿。 |
| 二 级 | 一芽二叶≥90%，芽和叶长度≤4cm，色泽鲜绿。 |

5.3 鲜叶运输、贮存

5.3.1 鲜叶采摘后应及时运到加工场所。

5.3.2 应使用透气性良好的篮篓盛装鲜叶、运输工具应清洁卫生，运输时不得日晒雨淋，不得与有异味、有毒物品混运。

5.3.3 盛装、运输、贮存鲜叶应轻放、轻翻、不得加压。

6 加工条件要求

6.1 加工场所、用水

加工厂环境、厂区布局、加工车间、加工场地、加工用水应符合GB 14881和GB/T 32744的规定。

6.2 加工设备

加工过程中的设备、用具应符合GB/T 32744的规定。

6.3 加工人员要求

6.3.1 加工人员在上岗前和每年度应进行健康检查，健康合格者才能上岗。

6.3.2 参与茶叶加工人员上岗必须进行茶叶加工技术的培训，全面了解机械性能，完全掌握安全与卫生知识和加工技术。

7 加工工艺流程

摊青→杀青→脱水回潮→做形（理条、脱毫、压条）→辉锅提香→整形→匀堆装箱。

8 加工工艺技术

8.1 摊青

8.1.1 摊青厚度

视天气和鲜叶嫩度而定，摊青厚度2—5cm

8.1.2 摊青时间

视天气和鲜叶嫩度而定，春季摊青时间4h至10h，夏、秋季摊青时间2h至6h，摊青期间间隙式通风。

8.1.3 摊青程度

 摊青叶叶质由硬变软，叶色由鲜绿转暗绿，青气消失，清香显露，失水率达20—50%为适度。

8.2 杀青

 根据不同的杀青机械灵活掌握，杀青温度和投叶量，杀青时鲜叶表面温度应快速升至80℃，杀青时间原则上3min至5min，以青草气消失、茶叶有黏手感、茶香初露为宜。

8.3 脱水回潮

 杀青叶含水量偏高，应继续进行脱水处理，脱水茶叶应进行回潮处理，使杀青叶水分重新分配均匀，回潮时间一般在30min至60min。

8.4 理条

 用理条机理条，投叶量、槽温，时间根据产品要求操作，达到理直芽叶，茶条紧结挺直。

8.5 脱毫

 用滚筒炒茶机滚炒脱毫，以茶条茸毛基本脱落，色泽嫩绿鲜亮为宜。

8.6 压条

 在相应的锅温条件下，当茶叶表面变硬不粘时，使用外力作用压条，一般在含水量40%—50%时进行，当茶条八成至九成干时起锅并及时摊凉，达到扁、平、直的效果。

8.7 辉锅提香

进一步整理外形，散发水分，发挥茶香，直到茶叶扁平、挺直、光滑，香气显露，含水量≤6%时出锅。

8.8 整形

采用筛选，风选等工序，整理去除茶叶中的碎、片、末茶，按轻重一、大小分出筛号茶。

8.9 匀堆装箱

根据产品要求，选取筛号茶，按相应等级拼配匀堆装箱。

9 质量管理

9.1 加工过程的质量安全，卫生管理应符合GB 14881人要求，且不得含有非茶类夹杂物，不着色、无任何添加剂。

9.2 鲜叶、在制品应按批次经检验符合要求后方可进入下一生产工序，并做好检验记录。

9.3 应对出厂的产品承批进行检验，出厂检验项目包括感观品质、净含量、水分、碎茶、粉末和标签。

9.4 产品污染物限理应符合GB 2762的要求，产品农药最大残留限理应符合GB 2763的要求。

10 产品的标志、标签、包装、运输、贮存

10.1 标志、标签

标签应包含产地、加工日期、等级、数量等内容，标签、标识应符合GB 7718和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号的相关规定，产品的包装储运标志应符合GB/T191的要求。

10.2 包装

产品包装应符合GH/T1070的要求。

10.3 运输

运输工具应清洁、干净、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒。不得与其它物品混装、混运。

10.4 贮存

半成品，成品应分别存放，贮存应符合GB/T30375的要求。

1. （规范性附录）峨眉山茶地理标志产品保护区域图

****

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_