

湖南省农业技术规程

HNZ207-2018

湖南桑叶黑毛茶加工技术规程

The Technical Regulation for Production of Raw Mulberry

Dark Tea in Hunan

湖南省农业农村厅发布

发布日期：2018年12月31日

湖南桑叶黑毛茶加工技术规程

1 范围

本规程规定了湖南桑叶黑毛茶加工技术、质量管理及包装、运输和贮存，适用于湖南桑叶黑毛茶加工。

2 原料

2.1 分级

湖南桑叶黑毛茶原料分为特级、一级、二级、三级共四级（见附录1）。

2.2 采收

桑叶根据不同的等级分级采摘，等级高的先摘，等级低的后摘，可以保留叶柄。

2.3 运输

用大箩筐盛放桑叶，不能紧压，防止积压蒸热，做到少装快运，运到储存室后，随即倒出，抖松散热。

3 加工

3.1 场地

初制厂选择在原料生产相对集中（宜建在桑园中心或附近安全地带）的区域建设，兼顾交通、通讯、生活等方面便利，尽量不破坏建设区域的自然生态环境。加工厂所处的大气环境不低于 GB 3095 中规定的三级标准的要求。初制厂要求水源清洁、充足，日晒充分。加工车间内应采光良好，采用灯光明亮时，照度应达到 500lx 以上，照度的测定按 GB/T 18204.1 的规定执行。茶叶加工中的直接用水、冲洗加工设备和厂房用水要达到 GB 5749 的要求。

3.2 装备

应符合 DB43/T 655-2011 加工设备要求。

3.3 人员

应符合 DB43/T 655-2011 加工人员要求。

3.4 工艺

湖南桑叶黑毛茶加工基本工艺流程：摊青→切整→杀青→揉捻→渥堆→复揉→干燥。

3.4.1 摊青

特级、一级鲜叶摊放厚度约为 30cm，摊放时间约为（4~6）h，二、三级鲜叶摊放厚度约为 40cm，摊放时间约为（2~4）h。夏秋季高温干燥期免摊青。

3.4.2 切整

通过手工或使用切桑机将桑叶切成（1~3）cm×（1.5~5）cm 的条型叶。制作湘尖、特制茯砖需在初揉冷却返潮后进行二次切整。

3.4.3 杀青

3.4.3.1 洒水

通常按鲜叶重量的（5~10）%洒水，边洒水边翻拌鲜叶，使叶面、叶背洒水均匀，以水不往下滴为度。

3.4.3.2 机械杀青

采用滚筒式杀青机杀青。特级、一级叶筒芯温度（130~150）℃、时间（2~4）min，二、三级叶筒芯内温度（150~180）℃，时间（3~5）min。掌握叶片柔软，稍有黏性，叶脉折而不断，青臭气消失，清香显现；杀青叶含水量在（45~50）%。

3.4.4 初揉

杀青叶不经冷却返潮，出锅后即装入揉筒进行初揉。特级、一级杀青叶投叶量为揉筒的3/4，时间（2~4）min；二、三级杀青叶适当加大投叶量，时间（5~8）min，采用一次揉。加压遵循“轻一重一轻”原则，采用“轻压、短时、慢揉”的方法，待嫩叶成条，粗老大叶80%左右成“泥鳅条”状，小部份成折叠状，茶汁流出即可。

3.4.5 渥堆

选择保温保湿洁净房屋，铺干净蔑垫（低温时搭离地约30cm的架台以利于升温），室温在（25~35）℃，空气相对湿度（80~85）%。

特级、一级桑毛茶初揉后解散团块，堆在蔑垫子上，厚度为（20~30）cm，适当筑紧，上面加盖洁净覆盖物，在渥堆过程中视堆温变化情况，适时进行（1~2）次翻堆。二、三级桑毛茶揉捻后茶坯不经解块立即堆起来，适当筑紧，堆高约1m左右，加覆盖物，当堆芯温度达到45℃时进行翻堆，防止茶叶渥坏。

渥堆时间春季（12~15）h，夏、秋季（8~10）h，气温低于25℃时采用电热加温。当茶坯表面出现水珠，叶色由暗绿变为大部份墨绿、少量黄褐色，略带酒糟气或酸辣气味，手伸入茶堆感觉发热，茶团粘性变小，一打即散，即为渥堆适度。

3.4.6 复揉

特级、一级茶坯经解块后，上机复揉，压力较初揉小，以桑毛茶条索紧卷为度。复揉时间约（5~8）min，即可下机解块。

3.4.7 干燥

桑叶黑毛茶有七星灶烘焙、自动烘干机干燥。

3.4.7.1 七星灶烘焙干燥

参照 DB43/T 660-2011 七星灶烘焙干燥方法。

3.4.7.2 烘干机烘干

采用百叶烘干机二次干燥。根据设备吞吐量和茶叶嫩度，调节温度至（110~150）℃。初烘时以叶片九至十成干，叶柄及较粗叶脉五至六成干为度下机，拢堆冷却返潮，充分还性。复烘以叶柄易折断，手捏茶叶可成粉末为准。

3.5 桑叶黑毛茶产品标准

湖南桑叶黑毛茶产品分为特级、一级、二级、三级共四级（见附表2），实物标准样为产品质量的最低界限，每三年更换一次。理化指标应符合附表3的要求。

湖南桑叶黑毛茶安全性指标，重金属铅、镉、汞、砷等参照 GB2762-2017；农药残留参照 GB2763-2016。

4 质量管理

建立健全产品质量和卫生管理制度，建立具有可追溯性的质量安全管理体系。

5 包装、运输和储存

5.1 桑叶黑毛茶放入透气性良好的大号布袋或麻袋中，不能紧压。

5.2 运输工具必须清洁、干燥、卫生、无异味、无污染。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。运输时必须有防雨、防潮、防曝晒措施。装卸时应轻装轻卸。

5.3 产品须贮存在清洁、干燥、防潮、无异味的专业用仓库中。库房中应有通风设施并经常通风。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。

6 技术术语

6.1 采收

桑叶枝条平均生长到 15 片成熟叶左右，符合桑叶黑毛茶加工要求，采取一定的技术措施从田间将其收集运回的过程。

6.2 切整

通过手工或是切桑机将桑叶叶片切成小块的过程。

7 引用文件和参考资料

GB/T 18204.1 物理因素

GB 5749 生活饮用水标准

GB 3095 环境空气质量标准

GB 3841 锅炉烟尘排放标准

GB 2762 国家食品中污染物限量标准

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 2419-2009 紧压茶原料要求

DB43/T 659-2011 安化黑茶黑毛茶

DB43/T 660-2011 安化黑毛茶加工技术规程

编写单位：湖南省蚕桑科学研究所、湖南农业大学、安化县云天阁茶业有限公司

编写人员：颜新培、李一平、李飞鸣、李云、肖文军、邵元元、曾学军、肖建中、邹湘月、李劲峰、刘畅和、李林枫、蒋稳岩。