

湖南省农业技术规程

HNZ234—2019

桑叶茯砖茶加工技术规程

Technological regulations for Mulberry Fu Brick Tea Processing

湖南省农业农村厅制定

发布日期：2019年12月31日

桑叶茯砖茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了桑叶茯砖茶的加工要求、加工工艺、贮藏运输、质量管理等技术规范。

本标准适用于桑叶茯砖茶的生产与销售。

2 加工要求

2.1 原料

纯桑叶茯砖茶以桑叶黑毛茶为原料，桑叶黑毛茶原料的指标应符合 HNZ 207 的要求；复配桑叶茯砖茶以桑叶黑毛茶拼配黑毛茶为原料，黑毛茶原料的指标应符合 DB43/T 659 的要求。

2.2 加工厂

2.2.1 厂区应远离污染源、环境良好，大气环境符合 GB 3095 中规定的二类标准要求。

2.2.2 厂房内应有消防、消毒、防蝇、防蚊、防鼠等设施。

2.2.3 加工车间应宽敞明亮、整洁、无杂物堆放。

2.2.4 加工生产设备符合 DB43/T 655 的要求。

2.2.5 加工用水、冲洗加工设备和厂房用水应符合 GB 5749 的要求。

3 加工工艺

3.1 工艺流程

拼配-汽蒸渥堆-称茶付料-二次汽蒸-筑砖-发花干燥-成品包装

3.1.1 拼配

桑叶茯砖茶包括纯桑叶茯砖茶和复配桑叶茯砖茶两大类，每类分一、二、三级茯砖茶 3 个等级。特级纯桑叶茯砖茶采用一级以上桑叶黑毛茶生产，二级纯桑叶茯砖茶采用二级桑叶黑毛茶生产，三级纯桑叶茯砖茶采用三级桑叶黑毛茶生产；复配桑叶茯砖茶拼配根据产品差异化要求选择配方体系中一个配方，一级复配桑叶茯砖茶采用一级以上桑叶黑毛茶和黑毛茶生产，二级复配桑叶茯砖茶采用二级桑叶黑毛茶和二、三级黑毛茶生产，三级复配桑叶茯砖茶采用三级桑叶黑毛茶和四、五级黑毛茶生产。

3.1.2 汽蒸渥堆

采用半机械化和全机械化设备蒸茶，堆积高度不得超过 2 米，堆内温度 70℃~80℃，汽蒸后水分控制在 28%~30%，堆积时间冬季 2~3 小时，夏季控制在 1.5 小时左右，茶叶堆积过

程中遇堆温过高必须及时挖沟散汽降温。适度标准为青气消除，色泽由黄绿转为黄褐或黑褐色。

3.1.3 称茶付料

3.1.3.1 称料前采用烘干法或快速水分测试仪对渥堆后的茶坯进行含水率的测定。

3.1.3.2 每块付制砖需称取的原料重量

每块付制砖需称取的原料重量=每块成品砖的标准重量×成品砖的标准干度÷[付制砖的干度×(1-加工损耗率)]。

3.1.3.3 计算每块付制砖需添加的茶汁量

应加茶汁量=加汁前原料重×(加汁后原料含水率-加汁前原料含水率)÷(1-加汁后原料含水率)

3.1.4 二次汽蒸

汽蒸压力 0.3~0.35MPa；蒸茶时间 10~30 秒，入匣温度 70~80℃。

3.1.5 筑砖

将二次蒸茶后的原料立即倒入衬好纸袋的模具中，并趁热扒茶，扒茶时注意四角插紧，砖片棱角分明，边紧中松利于发花。手筑茯砖用人工和模具进行压制；机制茯砖茶用筑压机筑压。砖面温度下降至 40℃左右退模验收，验收合格的茶砖放入烘房进行发花干燥。

3.1.6 发花干燥

发花期 11~12 天，温度 26~28℃，湿度 70~80%。干燥期 11~13 天，温度由 28℃逐日升温，但最高不超过 45℃，水分不超过 14%，湿度 40~50%。

3.1.7 成品包装

3.1.7.1 验砖：出烘砖片过秤验重，剔除外形和重量达不到规定要求的砖片。

3.1.7.2 包装：包装材料应符合 GH/T 1070 的规定，标志、标签应符合 GB/T 191 和 GB 7718 的规定。

4 贮藏运输

贮藏运输应符合 GB/T 30375 和 DB43/T 654 的规定。包装后的砖片，按生产时间先后、品种花色及批次分别整齐码放。成品仓库要求清洁干燥，无异味，堆码整齐清楚。运输时要轻装轻卸，防止包装损坏。

5 质量管理

5.1 制定和实施质量控制措施，关键工艺应有操作要求和检验方法，并记录执行情况。

5.2 建立原料采购、加工、贮存、运输、入库、出库和销售的完整档案记录。

5.3 产品质量应符合附件 A 规定的要求，安全卫生指标应符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

5.4 每批加工的产品应编制加工批号或系列号，并一直延用到产品销售终端。

6 术语和定义

6.1 桑叶茯砖茶

6.1.1 纯桑叶茯砖茶

以桑叶黑毛茶为原料，经过拼配、渥堆、称茶付料、汽蒸、筑砖、发花干燥等工艺生产的紧压型桑叶茯砖茶成品。

6.1.2 复配桑叶茯砖茶

以桑叶黑毛茶拼配黑毛茶为原料，经过拼配、渥堆、称茶付料、汽蒸、筑砖、发花干燥等工艺生产的紧压型桑叶茯砖茶成品。

7 规范性引用文件

| | |
|------------|---------------------|
| GB/T 191 | 包装储运图示标志 |
| GB2762 | 食品安全国家标准 食品中污染物限量 |
| GB2763 | 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量 |
| GB 3095 | 环境空气质量标准 |
| GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 |
| GB 7718 | 食品标签通用标准 |
| GB/T 30375 | 茶叶贮存 |
| GH/T 1070 | 茶叶包装通则 |
| DB43/T 655 | 安化黑茶加工通用技术规程 |
| DB43/T 659 | 安化黑茶 黑毛茶 |
| DB43/T 654 | 安化黑茶包装标识运输贮存技术规范 |
| HNZ207 | 湖南桑叶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、肖建中、邹湘月、李劲峰、黄超云、李林枫、向晓恒、丁孟兵。

附件 A

1 等级要求

桑叶茯砖茶包括纯桑叶茯砖茶和复配桑叶茯砖茶两大类，每类分一、二、三级茯砖茶 3 个等级。

2 实物样

标准实物样和合同样为产品质量的最低界限，每 3 年更换 1 次。

3 感官品质

桑叶茯砖茶感官品质要求如表 1、表 2。

表 1 纯桑叶茯砖茶感官品质

| 名称 | 外形 | 汤色 | 香气 | 滋味 | 叶底 |
|-------|-----------------------------------|------|-----------|----------|--------------|
| 一级茯砖茶 | 砖面平整，边角分明，厚薄一致，松紧适宜，发花茂盛，青褐带黄 | 浅绿带黄 | 菌花香 纯正 | 鲜醇 回甘 | 青褐、叶片尚均整 |
| 二级茯砖茶 | 砖面平整，边角分明，厚薄基本一致，松紧适度，发花普遍茂盛。色泽青褐 | 浅黄明亮 | 纯正 菌花香 | 醇和 回甘 | 青褐，叶片尚规整，显叶柄 |
| 三级茯砖茶 | 砖面平整，边角分明，厚薄基本一致，松紧适度，发花普遍茂盛。色泽青褐 | 浅黄明亮 | 纯正 菌花香 | 纯和 回甘 | 青褐、叶片摊张显叶柄 |

表 2 复配桑叶（A 配方）茯砖茶感官品质

| 名称 | 外形 | 汤色 | 香气 | 滋味 | 叶底 |
|-------|---------------------------------|----|--------|-----------|------------------|
| 一级茯砖茶 | 松紧适宜，发花茂盛，外形规格一致。 | 红黄 | 菌花香 纯正 | 醇和 回甘 | 黄褐带青、叶片尚均整、显叶柄 |
| 二级茯砖茶 | 砖面平整，边角分明，厚薄基本一致，压制松紧适度，发花普遍茂盛。 | 橙黄 | 纯正 菌花香 | 醇厚 回甘 | 黄褐带青、叶片尚规整，显梗显叶柄 |
| 三级茯砖茶 | 砖面平整，边角分明，厚薄基本一致，压制松紧适度，发花普遍茂盛。 | 橙红 | 纯正 菌花香 | 醇厚 或纯和 | 黄褐带青、叶片摊张、显梗显叶柄 |

4 理化指标

桑叶茯砖茶理化指标应符合表 3、表 4 的规定

表3 纯桑茯砖茶理化指标

| 产品 | 水分 (%) ≤ | 总灰分 (%) ≤ | 茶梗 (%) ≤ | 非桑茶类 夹杂物 (%) ≤ | 水浸出物 (%) ≥ | 冠突散囊菌 (菌数/克 干茶) |
|---------------|--------------------------|--------------|--|----------------------|------------|---------------------------------------|
| 一级 茯砖 茶 | 12.0 (计重 水分 12.0%) | 7.0 | 10 (其中大于 20mm 的叶柄不得超过 总重量的 0.5%) | 0.3 | 23 | 30×10 ⁴ 注: 本指标 为参考指标 |
| 二级 茯砖 茶 | 14.0 (计重 水分 12.0%) | 7.5 | 18 (其中大于 20mm 的叶柄不得超过 总重量的 0.5%) | 0.5 | 22 | 30×10 ⁴ 注: 本指标 为参考指标 |
| 三级 茯砖 茶 | 14.0 (计重 水分 12.0%) | 8.0 | 20 (其中大于 20mm 的叶柄不得超过 总重量的 0.5%) | 0.7 | 21 | 30×10 ⁴ 注: 本指标 为参考指标 |

表4 复配桑叶 (A 配方) 茯砖茶理化指标

| 产品 | 水分 (%) ≤ | 总灰分 (%) ≤ | 茶梗 (%) ≤ | 非桑茶类 夹杂物 (%) ≤ | 水浸出 物 (%) ≥ | 冠突散囊菌 (菌数/克干 茶) |
|---------------|--------------------------|--------------|--|----------------------|-------------------|---------------------------------------|
| 一级 茯砖 茶 | 12.0 (计重 水分 12.0%) | 7.0 | 10 (其中大于 30mm 的茶梗不得超过 总重量的 0.5%) | 0.3 | 24 | 30×10 ⁴ 注: 本指标为 参考指标 |
| 二级 茯砖 茶 | 14.0 (计重 水分 12.0%) | 7.5 | 18 (其中大于 30mm 的茶梗不得超过 总重量的 0.5%) | 0.5 | 23 | 30×10 ⁴ 注: 本指标为 参考指标 |
| 三级 茯砖 茶 | 14.0 (计重 水分 12.0%) | 8.0 | 20 (其中大于 30mm 的茶梗不得超过 总重量的 0.5%) | 0.7 | 22 | 30×10 ⁴ 注: 本指标为 参考指标 |

5 安全卫生指标

桑叶茯砖茶的安全卫生项目及指标详见表5。

表5 桑叶茯砖茶安全卫生指标

| 项目 | 指标 |
|---------------------|-----|
| 氟 (以 F 计, mg/kg) ≤ | 300 |
| 铅 (以 Pb 计, mg/kg) ≤ | 5 |
| 稀土 (mg/kg) ≤ | 2 |
| 氯菊酯 (mg/kg) ≤ | 20 |
| 氯氰菊酯 (mg/kg) ≤ | 20 |
| 氟氰戊菊酯 (mg/kg) ≤ | 20 |

| | | |
|------------------|---|-----|
| 溴氰菊酯 (mg/kg) | ≤ | 10 |
| 顺式氰戊菊酯 (mg/kg) | ≤ | 2 |
| 杀螟硫磷 (mg/kg) | ≤ | 0.5 |
| 六六六 (BHC, mg/kg) | ≤ | 0.2 |
| 滴滴涕 (DDT, mg/kg) | ≤ | 0.2 |
| 乙酰甲胺磷 (mg/kg) | ≤ | 0.1 |

6 净含量

各种桑叶茯砖茶成品净含量负偏差允许范围符合表 6 要求。

表 6 桑叶茯砖茶净含量允许负偏差

| 净含量 | 负偏差 | |
|-----------|--------------|----------|
| | 占净含量的百分比 (%) | 以克 (g) 计 |
| 5g~50g | 9 | - |
| 50g~100g | - | 4.5 |
| 100g~200g | 4.5 | - |
| 200g~300g | - | 9 |
| 300g~500g | 3 | - |
| 500g~1kg | - | 15 |
| 1kg~10kg | 1.5 | - |