

ICS 67.140.10
X 55

DB35

福建省地方标准

DB35/T 943—2009

地理标志产品 福建乌龙茶

Product of geographical indication—Fujian Oolong tea

2009-05-26 发布

2009-05-30 实施

福建省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由福建省质量技术监督局提出并归口。

本标准由福建省质量技术监督局批准发布。

本标准起草单位：福建省标准化协会、福建农林大学、国家茶叶质量监督检验中心（福建）。

本标准主要起草人：孙威江、董秀云、林锻炼、张雪波、董青华、陈泉宾、吴成建、余文权。

本标准为首次发布。

地理标志产品 福建乌龙茶

1 范围

本标准规定了福建乌龙茶的地理标志产品保护范围、术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用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》批准保护的福建乌龙茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

GB/T 8304 茶 水分测定

GB/T 8306 茶 总灰分测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 8321.1 农药合理使用准则(一)

GB/T 8321.2 农药合理使用准则(二)

GB/T 8321.3 农药合理使用准则(三)

GB/T 8321.4 农药合理使用准则(四)

GB/T 8321.5 农药合理使用准则(五)

GB/T 8321.6 农药合理使用准则(六)

GB 11767 茶树种苗

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件

SB/T 10157 茶叶感官审评方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局(2007)第33号关于批准对福建乌龙茶实施地理标志产品保护的公告

3 地理标志产品保护范围

福建乌龙茶的地理标志产品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》批准的保护范围(国家质量监督检验检疫总局2007年第33号公告)，即：福建省安溪县、永春县等35个县、市、区现辖行政区域，见附录A。

4 术语和定义

GB/T 14487确定的及下列术语和定义适用于本标准。

福建乌龙茶 Fujian Oolong tea

福建乌龙茶是指在本标准第3章规定区域内的自然生态环境条件下，以适宜的山茶属茶种茶树[*Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze]品种进行扦插繁育、栽培和采摘，按照独特的加工工艺制作而成，具有福建乌龙茶品质特征的乌龙茶。

5 产品分类

福建乌龙茶分为闽南乌龙茶和闽北乌龙茶，闽南乌龙茶分为闽南色种和闽南铁观音；闽北乌龙茶分为闽北乌龙和闽北水仙等。

6 要求

6.1 品种

6.1.1 经国家或福建省农作物品种审定委员会审（认）定的乌龙茶品种。

6.1.2 武夷名丛（如大红袍、铁罗汉、白鸡冠、水金龟）和武夷菜茶。

6.2 立地条件

生态环境优良，土壤pH值为4.0至6.5的红黄壤丘陵地或山地。

6.3 苗木选择

采用无性繁殖的方式进行育苗，种苗必须选用无病虫害、生长健壮、根系正常的一年生无性系茶苗。

6.4 茶树种植

10月至翌年3月的雨后或阴天定植。种植密度为每公顷45000至75000株。

6.5 栽培管理

适时中耕除草，保持土壤疏松，施肥以有机肥为主，也可以客土改良土壤，适时合理修剪。

6.6 鲜叶采摘

顶芽形成驻芽，采摘小开面至大开面嫩梢，按标准适时分批进行采摘。

6.7 加工工艺

6.7.1 毛茶加工工艺

鲜叶→萎凋→做青→杀青→揉捻（或包揉）→烘焙→毛茶。

6.7.2 成品茶加工工艺

毛茶→归堆→筛分→风选→拣剔→复火→摊凉→匀堆→包装→成品茶。

6.8 产品质量要求

6.8.1 基本要求

6.8.1.1 品质正常，具有福建乌龙茶应有的风味和特征，无劣变、无霉变、无异味、无污染。

6.8.1.2 产品洁净，不得含有非茶类夹杂物。

6.8.1.3 不着色，无任何添加剂。

6.8.2 感官要求

福建乌龙茶品质以外形条索紧卷或壮实、色泽砂绿油润或乌润，内质香气馥郁、滋味醇厚鲜爽回甘、汤色橙黄或蜜绿，叶底软亮、匀齐；或外形壮结、色泽乌润，内质香气浓郁清长、滋味醇厚、汤色橙红清澈，叶底软亮红边显而著称，各花色、等级品质要求如下。

6.8.2.1 闽南色种

闽南色种按感官指标分为特级、一级、二级、三级，各级感官指标应符合表1的要求。

表1 闽南色种感官指标

项目		级 别			
		特级	一级	二级	三级
外形	条索	紧结、卷曲	壮结	较壮结	尚壮结
	色泽	砂绿油润	砂绿、油润	稍砂绿、尚乌润	尚乌润
	整碎	匀整	匀整	尚匀整	稍整齐
	净度	洁净	匀净	尚匀净	尚匀净
内质	香气	清香	清纯	尚浓欠长	稍淡
	滋味	鲜醇甘爽	尚醇厚	尚醇	尚浓稍粗
	汤色	橙黄、清澈明亮	橙黄清澈	橙黄	深橙黄
	叶底	肥厚软亮、匀整	软亮、尚匀整	尚软亮、尚匀整	欠匀亮

6.8.2.2 闽南铁观音

闽南铁观音按感官指标分为特级、一级、二级、三级，各级感官指标应符合表2的要求。

表2 闽南铁观音感官指标

项目		级 别			
		特级	一级	二级	三级
外形	条索	肥壮、紧结、重实	较肥壮、结实	稍肥壮、略结实	卷曲、尚结实
	色泽	翠绿、砂绿明	乌润、砂绿较明	乌润、有砂绿	乌润
	整碎	匀整	匀整	较匀整	稍整齐
	净度	洁净	匀净	尚匀净	稍匀净
内质	香气	浓郁、持久	清高、持久	较清高	清纯平正
	滋味	醇厚鲜爽回甘、音韵明显	醇厚、较鲜爽、音韵较显	醇和尚鲜爽、稍有音韵	较醇和
	汤色	清澈、蜜绿或金黄	清澈、蜜绿或深金黄	较清澈、黄绿或橙黄	尚清澈、深橙黄
	叶底	肥厚、软亮匀齐	尚软亮、匀齐	稍软亮	稍匀齐

6.8.2.3 闽北乌龙

闽北乌龙按感官指标分为特级、一级、二级、三级，各级感官指标应符合表3的要求。

表3 闽北乌龙感官指标

项目		级 别			
		特级	一级	二级	三级
外形	条索	壮结	尚壮结	稍粗松	粗松
	色泽	乌润	较乌润	尚乌润、稍带枯	稍枯
	整碎	匀整	匀整	尚匀整	稍整齐
	净度	洁净	匀净	尚匀净	尚净
内质	香气	清幽细长	清纯	尚纯	稍淡
	滋味	浓醇	醇厚	尚浓	稍粗
	汤色	橙红清澈	橙红	深橙红	深橙红稍暗
	叶底	柔软明亮、红边显	软亮、红点尚显	尚软、欠亮	稍暗

6.8.2.4 闽北水仙

闽北水仙按感官指标分为特级、一级、二级、三级，各级感官指标应符合表4的要求。

表4 闽北水仙感官指标

项 目		级 别			
		特级	一级	二级	三级
外形	条索	壮结	较壮结	尚紧结	较粗壮
	色泽	乌油润、间带砂绿蜜黄	较乌润	欠油润	稍带褐色
	整碎	匀整	匀整	尚匀整	稍整齐
	净度	洁净	匀净	尚匀净	尚净
内质	香气	浓郁清长	清香细长	清纯	稍淡
	滋味	鲜醇浓爽	醇厚	尚浓	稍淡
	汤色	橙红清澈	橙红	深橙红	深橙红稍暗
	叶底	肥厚软亮、红边鲜明	肥厚较软亮、红边显	尚软亮、红边稍暗	欠亮

6.8.3 理化指标

理化指标应符合表5的规定。

表5 理化指标

项目	指标
水分(质量分数)/%	≤ 7.0
总灰分(质量分数)/%	≤ 7.0
碎茶(质量分数)/%	≤ 16.0
粉末(质量分数)/%	≤ 1.3

6.8.4 质量安全指标

6.8.4.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

6.8.4.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

6.8.5 净含量

单件定量包装的净含量应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 取样按 GB/T 8302 规定执行。

7.2 试样制备按 GB/T 8303 规定执行。

7.3 感官指标检验按 SB/T10157 规定执行。

7.4 理化指标检验

7.4.1 水分按 GB/T 8304 规定执行。

7.4.2 总灰分按 GB/T 8306 规定执行。

7.4.3 粉末和碎茶按 GB/T 8311 规定执行。

7.5 质量安全指标按 GB 2762 和 GB 2763 规定执行。

7.6 净含量检验按 JJF 1070 规定执行。

8 检验规则

8.1 取样

8.1.1 取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

8.1.2 取样按 GB/T 8302 规定执行。

8.2 出厂检验

8.2.1 每批产品出厂前，生产单位应进行检验，检验合格并附有合格证方可出厂。

8.2.2 出厂检验内容为感官品质、水分、总灰分、碎茶、粉末和净含量。

8.3 型式检验

型式检验项目为本标准第6章6.8要求的全部项目，检验周期为每年二次。有下列情况之一时，应对产品质量进行型式检验：

加工工艺改变后，可能影响产品质量时；

停产一年后又恢复生产时；

生产地址或生产设备发生较大变化，可能影响茶叶产品质量时；

国家质量监督机构提出型式检验要求时。

8.4 判定规则

8.4.1 检验结果全部符合本标准第6章6.8要求的全部项目，则判该批产品为合格产品；

8.4.2 检验结果中任一项不符合规定的产品，均判为不合格产品。

8.5 复检

对检验结果有争议时，应对留存样进行复检，或在同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

9 标志、标签、包装、运输与贮存

9.1 标志标签

9.1.1 产品的标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.1.2 产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

9.2 包装

产品销售包装应符合SB/T 10035的规定。

9.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

附录 B

(资料性附录)

福建乌龙茶栽培技术

B.1 茶树种苗繁育

茶树种苗应采用无性繁殖。

B.1.1 母树选择

应选择品种纯正、生长健壮、无病虫害的优良母树。

B.1.2 插穗要求

B.1.2.1 品种纯正，枝条上段初木质化黄绿色或中段半木质化红棕色，粗壮、叶大、腋芽饱满、无病虫害。

B.1.2.2 插穗应带有一个饱满腋芽和一片健全叶，叶片下短茎长3cm~4cm。

B.1.2.3 剪口平滑，斜面与叶同向，腋芽和叶片应完整无损，上段剪口距叶柄处3 mm左右，应随剪随插。

B.1.3 扦插

B.1.3.1 应根据不同气候情况，适时扦插。一般春插在2月~3月，夏插在4月底至5月下旬，秋插在8月~9月，冬插在11月~12月。较寒冷的地区以夏插为宜。

B.1.3.2 将苗床充分喷湿，待稍干不粘手后，按叶片的长度进行划行扦插。

B.1.3.3 插穗直插或将叶片稍翘起斜插入土，叶面应顺主风向，叶柄和腋芽应露出土面，叶片不贴土。插后应立即遮荫并充分喷水至培养土湿透。

B.1.4 苗木出圃

茶树种苗出圃规格按GB 11767规定执行。

B.2 茶园建设

B.2.1 园地选择

茶园宜选在平地或坡度25度以内的山地，土壤为红壤、黄壤或沙质壤土，要求土壤微酸性，pH4.0~6.5，土层厚度1m以上，地下水位1m以下，土质结构良好，无污染，富含有机质。

B.2.2 茶园规划

B.2.2.1 道路设置

依据园地规模设置主干道、支道与步行道，主干道宽3m~4m，支道宽2m~2.5m，在茶行与支道之间，设置步行道。道路应按“之”字形绕山开筑。

B.2.2.2 道路绿化

茶园主干道与支道两边种植豆科类、落叶或常绿类行道树，株距10m~12m左右。

B.2.2.3 排灌设施

茶园修筑蓄水池、蓄水沟、排灌沟等，做到小、中雨雨水不出园，大、暴雨积沙走水不冲园。

B.2.3 园地开垦

B.2.3.1 平地 and 坡度5度以下的缓坡地等高开垦，等高条栽。

B.2.3.2 坡度在5度以上时，建梯面内倾等高梯田，梯田宽度最窄不小于1.5m，梯壁高度超过2m的要做好护壁设施。

B.2.3.3 石砌梯壁倾斜度在70度以内，心土夯筑梯壁在60度以下。

B.2.3.4 表土回沟（种植沟），心土筑埂。梯埂应高于梯田面20cm。

B.3 栽培管理

B.3.1 划种植行

DB35/T 943—2009

B.3.1.1 梯面宽1.5 m的梯层茶园种一行，距梯埂外沿80cm~90cm平行划种植行。

B.3.1.2 梯面宽2.7m以上的梯层应按行距1.5m规划种植。

B.3.2 种植沟与施基肥

B.3.2.1 根据划出的各种种植行，挖深50cm、宽50cm的种植沟。

B.3.2.2 每亩用腐熟有机肥3000kg~5000kg、磷肥50kg，与土拌匀，施入沟底，再覆土20cm。

B.3.3 定植

B.3.3.1 定植时间

在茶苗休眠期定植，一般在晚秋10月~11月或早春2月~3月，以雨后或阴天为宜。

B.3.3.2 种植密度

每亩种植3000株~4500株，穴距30cm，行距150cm，穴种2株。

B.3.4 种植

B.3.4.1 茶苗的根茎部入土深2cm~3cm，茶根要自然伸展。

B.3.4.2 栽后覆土压实，盖一层松土，保持有10cm浅沟，再浇水，铺草覆盖。

B.3.5 中耕除草

B.3.5.1 一般每年2次~3次，以经常保持茶园土壤疏松和无杂草。

B.3.5.2 在各茶季茶芽萌发前于晴天进行。一、二年幼龄茶园，宜在雨后进行。

B.3.5.3 浅耕一般深10cm左右，深耕15cm~20cm。

B.3.6 茶园施肥

B.3.6.1 施肥时间：追肥一般在各茶季采摘前一个月施用，全年3次~4次。基肥一般结合秋冬季深耕时施用。

B.3.6.2 肥料种类：基肥主要为有机肥与磷、钾肥；追肥可选用复合肥、尿素、钙镁磷、过磷酸钙或生物固氮菌肥、有机复合肥等。

B.3.6.3 施肥量与配比：幼龄茶园以氮肥为主，磷钾肥为辅；采摘茶园增加磷钾肥，适当使用氮肥，推广使用有机肥。

B.3.7 茶树修剪

B.3.7.1 幼龄茶树定型修剪

定植后1年左右，树高30 cm，主茎粗0.3 cm以上，即可进行第一次定型修剪；一般在春茶芽梢萌动前或春茶采摘后(长势旺盛的茶树)，定剪次数为3次~4次；剪去主干枝，然后平剪；每次剪后要要加强耕锄，肥培管理，防治病虫害。

B.3.7.2 茶树轻修剪

成龄茶树每年进行一次轻修剪。采用平剪或略带弧型剪，剪去树冠表面鸡爪枝、细弱枝、病虫枝和突出枝；每次修剪深度比上次剪口提高5cm左右。

B.3.7.3 茶树深修剪

剪去树冠10cm~15cm，修剪时间为立春前或春茶采摘后10天内。

B.3.7.4 茶树重修剪

茶树树势趋向衰老或未老先衰，分枝稀疏、枝条细弱、新梢萌发无力，对夹叶增多，产量逐步下降，应在离地面20cm~30cm处进行修剪。

B.3.7.5 台刈

对茶树树势严重衰老，多枯枝、病虫枝、细弱枝、披生地衣或苔藓、芽叶稀小细弱、对夹叶多，产量严重下降的老茶树应在离地面5cm~10cm处进行台刈，若根茎部有更新枝的应留数枝枝梢。

B.3.8 病虫害防治

B.3.8.1 防治原则

按照预防为主、综合治理的原则，应用农业防治、生物防治、物理防治和适量适度化学防治相结合，强化采剪、耕作、施肥等农业技术的综合运用。

B.3.8.2 农药的使用

使用农药应严格遵循GB 4285、GB/T 8321.1、GB/T 8321.2、GB/T 8321.3、GB/T 8321.4、GB/T 8321.5、GB/T 8321.6的规定，不得使用国家明令禁止在茶树上使用的农药，应严格执行农药安全间隔期。

附录 C

(资料性附录)

闽南乌龙茶加工技术规范

C.1 采摘标准

芽梢驻芽形成后小开面至中开面，采驻芽二、三叶，夏暑茶可适当嫩采。

C.2 初制技术

C.2.1 初制基本工艺流程

鲜叶→萎凋→做青（凉青⇌摇青）→杀青→包揉→烘焙→毛茶。

C.2.2 晒青

C.2.2.1 技术要求

a) 失水率：6%~8%，失水均匀。

b) 适度指示：叶面光泽消失，叶色转暗绿色，发出微青草味、顶叶垂软。

C.2.2.2 操作方法

a) 日光萎凋

时间：在傍晚日光斜照或午后阳光较弱时进行晒青，历时 20 分钟~40 分钟，亦可采用遮阳网提早晒青时间。

温度：35℃以下。

摊叶量：每平方米摊鲜叶 0.5 kg~0.75 kg，厚度小于 2cm。

操作：把鲜叶均匀薄摊在筴篱、水筛、竹席或布席上，轻手翻动 2~3 次。

b) 室内加温萎凋

温度：风温 38℃~30℃。

摊叶量：采用热风萎凋槽，每平方米摊鲜叶 7 kg~8 kg。

操作：把鲜叶均匀摊在萎凋槽内，每 30 分钟翻动一次。

C.2.3 凉青

a) 适度指示：叶色由暗转亮，叶态由软变硬，俗称“返阳”。

b) 操作方法：把晒青后的鲜叶移入室内，翻松后均匀摊放散热，防止风吹和日光照射，叶温降至室温，历时 60 分钟左右。

C.2.4 摇（凉）青

C.2.4.1 技术要求

a) 失水率：20%~25%。

b) 适度指示：青蒂绿腹红镶边，叶转黄绿色，均匀适度，散发花果香。

C.2.4.2 操作方法

凉青间适宜的温度为 18℃~23℃、湿度为 65%~75%。把凉青叶装入摇青机进行摇青，投叶量以机体容量的三分之一到二分之一为宜。摇青后应及时把摇青叶倒出，摊放在筴篱上进行凉青。摇青、凉青交替进行，一般为三摇或四摇，历时 12 小时~24 小时，达到适度发酵程度后转入杀青工序。

摇青转数先少后多，凉青厚度先薄后厚，凉青时间先短后长，并根据季节、气候、清香型和浓香型不同风格产品等因素灵活掌握。

C.2.5 杀青

C.2.5.1 技术要求

a) 含水率：杀青叶含水量 50%~55%。

b) 适度指示：青气消失，清香或花果香显露，有刺手感。

C.2.5.2 操作方法

- a) 适当高温, 先高后低, 闷炒为主, 扬闷结合, “老叶嫩杀, 嫩叶老杀”, 投叶适量, 快速短时。
b) 90型燃气杀青机温度 $240^{\circ}\text{C}\sim 260^{\circ}\text{C}$, 投叶量 $2.0\text{kg}\sim 2.5\text{kg}$, 历时5分钟~8分钟。

C.2.6 包揉造型

C.2.6.1 技术要求

通过包揉使茶条形成紧结、卷曲外形。

C.2.6.2 操作方法

使用包揉机、速包机和松包机配合反复进行, 历时3小时~4小时。

C.2.7 烘干

C.2.7.1 技术要求

茶叶烘至足干(梗和茶条折之脆断, 茶叶揉搓成粉状), 水分含量 $6\sim 7\%$, 感官达到色泽砂绿乌润, 气味清纯。

C.2.7.2 操作方法

采用“低温慢烘”, 分两次进行。第一次温度 60°C , 烘至九成干, 冷却摊放1~2小时, 使茶叶不同部位的水分重新均匀分布, 再进行第二次烘培, 温度 $55^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$, 烘至符合技术要求。

C.3 精制技术

C.3.1 精制加工工艺流程

C.3.1.1 清香型产品精制工艺

毛茶→验收→归堆→投放付制→筛分→风选→拣剔→号茶拼配→匀堆→(文火干燥)→包装→成品茶。

C.3.1.2 浓香型产品精制工艺

毛茶→验收→归堆→投放付制→筛分→风选→拣剔→号茶拼配→烘焙→摊凉→匀堆→拣杂→包装→成品茶。

C.3.2 验收归堆

C.3.2.1 验收

毛茶对照标准样或贸易样进行审评验收, 并检测水分、碎茶、粉末、茶梗含量。评定等级后分别归堆。

C.3.2.2 归堆

按地域、品种、季别、等级进行分类入库堆放。

C.3.3 毛茶拼配和投放付制

C.3.3.1 毛茶拼配

a) 应根据拟生产的成品茶的要求, 制订不同产地、不同季别、不同等级的毛茶配料比例的正式方案。

b) 拼配应遵循执行标准、稳定质量、兼顾全局、统筹安排、充分利用、提高效益的原则。

c) 拼配应包括制订初案、配制小样、检验验证、成本测算、审核批准等程序。

C.3.3.2 投放付制

采用单级或多级投放付制、单级收回的方法, 按拼配方案把毛茶投入精制加工。

C.3.4 筛分

C.3.4.1 筛网组合

- a) 滚筒式圆筛机筛网组合见表C.1。

表 C.1 滚筒式圆筛机筛网组合

序 号	1	2	3	4
方孔数/吋	2.5	2.5或3	4	5

b) 平面回转式圆筛机筛网组合见表C.2。

表 C.2 平面回转式圆筛机筛网组合

序 号	1	2	3	4	5
方孔数/吋	4	5	6	7	10

c) 73型跳跃式拣梗机筛网组合见表C.3。

表 C.3 73型跳跃式拣梗机筛网组合

段(号)条	筛头	上段	中 段	下 段
方孔数/吋	5 (5.5)	5.5(6)	6~7	7~8

d) 下段茶平面圆筛机筛网组合见表C.4。

表 C.4 下段茶平面圆筛机筛网组合

序 号	1	2	3
方孔数/吋	10(12)	16(18)	22(24)

C.3.4.2 毛茶投放

按滚筒式圆筛机的最佳台时产量均匀连续投放。

C.3.4.3 号茶筛分

- a) 滚筒式圆筛机初步分号茶生产。
- b) 平面回转式圆筛机细分号茶生产。

C.3.5 号茶风选

所有的筛号茶均需经风选后分出正茶进入取梗机，并分出重质沙头，轻质草毛等。重质茶剔除出杂物后归正茶。轻质茶剔除出杂物、草毛后，归作下脚茶。

C.3.6 拣剔取梗

C.3.6.1 各号茶先经机械取梗后，再进行手工拣剔，拣去粗片、梗和杂物。

C.3.6.2 下段茶均应风选坠沙去杂物。

C.3.6.3 拣剔质量要求：正茶净度应达到三清，即茶叶中的梗、片、杂物清。

C.3.7 号茶拼配

根据成品质量要求将号茶按比例拼配和匀堆，要求各段茶比例适度、混合均匀。

C.3.8 烘焙

C.3.8.1 清香型产品文火烘焙，温度60℃~70℃。

C.3.8.2 浓香型产品高温烘焙，温度150℃~180℃。

C.3.8.3 烘焙时投放茶叶应均匀，摊叶厚度2cm~3cm，摊层厚薄应一致。

C.3.8.4 火候稳定均匀，温度适宜，高档茶温度宜低，低档茶温度宜高，严防老火焦条，经常观察干燥后茶叶状况。

C.3.9 摊凉

茶叶烘焙后应及时摊凉，掌握适宜摊凉层厚度，摊凉至45℃以下。摊凉方式：

- a) 用摊凉机送冷风摊凉。
- b) 输送带自然冷却。

C.3.10 匀堆

烘焙摊凉后的茶叶，要以原级别投料匀堆，把分别加工烘焙的各型号茶逐层投放拼合。匀堆方式：

- a) 人工匀堆。

b) 微机控制茶叶拼配系统匀堆。

C.3.11 拣杂

包装装箱前，要做好最后一次的手工拣杂。在输送带拣杂机台或在拣杂工场，对茶叶中的异杂物再次认真拣剔，并安装磁力吸铁屑装置吸附含铁物质，以符合卫生指标要求。

C.3.12 包装

按各级别茶叶件重、净重要求进行包装装箱。产品销售包装应符合SB/T 10035的规定，净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

附 录 D

(资料性附录)

闽北乌龙茶加工技术规范

D.1 采摘标准

芽梢驻芽形成后小开面至中开面，采驻芽二、三叶，夏暑茶可适当嫩采。

D.2 初制技术

D.2.1 初制基本工艺流程

鲜叶→萎凋→做青→炒青→揉捻→烘焙→毛茶

D.2.2 萎凋

D.2.2.1 技术要求

a) 失水率：10%~15%，失水均匀。

b) 感官要求适度指标：叶面光泽消失，叶色转暗绿色，发出微青草味，顶二叶垂软。

D.2.2.2 操作方式

a) 日光萎凋

时间：在傍晚日光斜照或午后阳光较弱时进行晒青，历时30分钟~60分钟，亦可采用遮阳网全天候晒青。

温度：室外温度22℃~35℃以下。

摊叶量：每平方米摊鲜叶0.5kg~0.75kg，厚度小于2cm~3cm。

操作：把鲜叶均匀薄摊在箬篱、水筛、竹席上，及时轻手翻动2~3次，或摊放在布席上，提起布席翻动鲜叶。

b) 综合做青机加温萎凋

温度：风温38℃~30℃，先高后低。

装叶量：每台做青机容量的2/3，

操作：做青机慢转吹热风。

D.2.3 做青

D.2.3.1 技术要求

a) 减重率：15%左右。

b) 感官要求：青叶呈汤匙状，青蒂绿腹红镶边，叶转黄绿色，均匀适度，散发出花果香。

D.2.3.2 操作方法

摇青、吹风、静置交替进行，一般为5~6摇，每半小时吹风一次，吹风时间根据做青叶含水量灵活掌握。历时10小时左右，达到所需适度的发酵标准后转入杀青工序。摇青转数先少后多，根据季节、气候等因素灵活掌握。

D.2.4 杀青

采用110型滚筒杀青机进行。

D.2.4.1 技术要求

a) 杀青叶含水量：60%左右。

b) 感官适度要求：青气消失，花果香显露，转暗黄绿色，失去光泽，梗折弯不断，手握叶略成团，有刺手感，松手即散开。

D.2.4.2 杀青原则与操作方法

a) 原则：适当高温，先高后低，闷炒为主，扬闷结合，“老叶嫩杀，嫩叶老杀”，投叶适量，快速短时。

b) 方法：110型滚筒杀青机一般温度240℃~260℃，投叶量15kg左右，历时5分钟~8分钟。

D.2.5 揉捻

技术要求：趁热揉捻，短时快揉，分次加压，先轻后重，茶汁外溢，紧直成条达80%以上。

装叶量：为揉筒容量的90%左右。

D.2.5.1 揉捻时间：8分钟~10分钟左右。

D.2.5.2 解块：充分解块。

D.2.6 烘焙：

D.2.6.1 初烘技术要求

初烘程度以手摸茶叶微感刺手为适度，约八成干。

D.2.6.2 操作方法

烘干机烘干：风温110℃~130℃，摊叶厚度2cm~3cm，历时8~12分钟。

摊凉：摊凉厚度15cm~20cm，时间60分钟左右。

D.2.7 足火

D.2.7.1 技术要求

茶叶烘至足干 水分含量6%~7%，感官达到色泽乌褐油润。

D.2.7.2 操作方法

烘干机烘干：风温90℃~100℃，摊叶厚度2cm~3cm，烘至足干。

D.3 精制技术

D.3.1 精制加工工艺流程

D.3.1.1 精制工艺

毛茶→验收→归堆→投放付制→筛分→风选→拣剔→号茶拼配→烘焙→摊凉→匀堆→拣杂→包装→成品茶。

D.3.2 验收归堆

D.3.2.1 验收

毛茶对照标准样或贸易样进行审评验收，并检测水分，碎茶，粉末，茶梗含量。评定等级后分别归堆。

D.3.2.2 归堆

按地域、品种、季别、等级进行分类入库堆放，堆高不得超过15层。

D.3.3 毛茶拼配和投放付制

D.3.3.1 毛茶拼配

a) 应根据拟生产的成品茶的要求，制订不同产地、不同季别、不同等级的毛茶配料比例的正式方案。

b) 拼配应遵循执行标准、稳定质量、兼顾全局、统筹安排、充分利用、提高效益的原则。

c) 拼配应包括制订初案、配制小样、检验验证、成本测算、审核批准等程序。

D.3.3.2 投放付制

采用单级或多级投放付制、单级收回的方法，按批准的拼配方案把毛茶投入精制加工。

D.3.4 筛分

D.3.4.1 筛网组合

a) 滚筒式圆筛机筛网组合见表D.1。

表 D.1 滚筒式圆筛机筛网组合

序 号	1	2	3	4
方孔数/吋	2	3	4	5

b) 平面回转式圆筛机筛网组合见表D.2。

表 D.2 平面回转式圆筛机筛网组合

序 号	1	2	3	4	5
方孔数/吋	4	5	6	8	10

c) 跳跃式拣梗机筛网组合见表D. 3。

表 D. 3 跳跃式拣梗机筛网组合

段(号)条	筛头	上段	中 段	下 段
方孔数/吋	5	6~7	7~8	8~10

d) 下段茶平面圆筛机筛网组合见表D. 4。

表 D. 4 下段茶平面圆筛机筛网组合

序 号	1	2	3
方孔数/吋	12	15	20

e) 抖筛机筛网组合见表D. 5。

表 D. 5 抖筛机筛网组合

序 号	1	2	3	4
方孔数/吋	2	3	4	5

D. 3. 4. 2 毛茶投放

按滚筒式圆筛机的最佳台时产量均匀连续投放。

D. 3. 4. 3 号茶筛分

- a) 滚筒式圆筛机初步分号茶生产。
- b) 平面回转式圆筛机细分号茶生产。

D. 3. 5 号茶风选

所有的筛号茶均需经风选后分出正茶进入取梗机，并分出重质沙头，轻质草毛等。重质茶剔除出杂物后归正茶。轻质茶剔除出杂物、草毛后，归作下脚茶。

D. 3. 6 拣剔取梗

D. 3. 6. 1 各号茶先经机械取梗后，再进行手工拣剔，拣去粗片、梗和杂物。

D. 3. 6. 2 下段茶均应风选坠沙去杂物。

D. 3. 6. 3 拣剔质量要求：正茶净度应达到三清，即茶叶中的梗、片、杂物清。

D. 3. 7 号茶拼配

根据成品质量要求将号茶按比例拼配和匀堆，要求各段茶比例适度、混合均匀。

D. 3. 8 干燥

D. 3. 8. 1 烘焙温度120℃~180℃。

D. 3. 8. 2 烘焙时投放茶叶应均匀，摊烘厚度4cm~5cm，摊层厚薄应一致。

D. 3. 8. 3 火候稳定均匀，低温慢烘，时间200~400分钟。

D. 3. 9 摊凉

茶叶烘焙后应及时摊凉，掌握适宜摊凉层厚度，摊凉后装袋。

D. 3. 10 匀堆

烘焙摊凉后的茶叶，要以原级别投料匀堆，把分别加工烘焙的各型号茶逐层投放拼合。

D. 3. 11 拣杂

包装装箱前，要做好最后一次的手工拣杂。在输送带拣杂机台或在拣杂工场，对茶叶中的异杂物再次认真拣剔，并安装磁力吸铁屑装置吸附含铁物质，以符合卫生指标要求。

D. 3. 12 包装

按各级别茶叶件重、净重要求进行包装装箱。产品销售包装应符合SB/T 10035的规定，净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。