

ICS 67.140.10

CCS X 55

# 团体标准

T/YYSCX 010—2024

## 白石毛尖加工技术规程

Code of practice for processing of Baishi Maojian

2024-12-18 发布

2025-02-18 实施

岳阳市茶叶协会 发布



## 目次

前言 .....	I
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 鲜叶要求 .....	1
5 加工条件 .....	2
6 加工技术 .....	2
7 记录保存 .....	5



## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由岳阳市茶叶学会、岳阳市茶叶协会共同提出并归口。

本文件起草单位：岳阳市茶叶学会、临湘市白石千车岭茶业有限公司、临湘市白石茶业有限责任公司、临湘市潘家岭茶叶种植专业合作社、临湘茶旅文化传播有限公司。

本文件主要起草人：唐新道、沈艳玉、陈奇志、何文斌、蒋四平、李卢保、黄民普、李仕华、唐 梁、陈 琪、李勇军、唐艳平、余耀林、李回瑶、唐小阶、姚辉荣。



# 白石毛尖加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了白石毛尖加工技术规程的术语和定义、鲜叶要求、加工条件、加工技术、记录保存等。  
本标准适用于临湘市桃林镇白石村境内白石毛尖的加工。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

**白石毛尖** baishi maojian

由春季茶树芽叶经摊放、杀青、揉捻、干燥工艺加工而成的毛尖茶。

## 4 鲜叶要求

### 4.1 基本要求

茶叶原料要求品质正常，无劣变，无异味，不含非茶类夹杂物。

#### 4.2 鲜叶质量

白石毛尖鲜叶分为特级、一级、二级，各级鲜叶质量应符合表 1 的规定。

表 1 白石毛尖鲜叶级别要求

级别	要求
特级	一芽一叶至一芽二叶初展，其中一芽一叶 $\geq$ 80%，一芽二叶初展 $<$ 20
一级	一芽二叶初展至一芽二叶开展，其中一芽二叶初展 $\geq$ 20%，一芽二叶开展 $<$ 80%
二级	一芽二叶至一芽三叶，其中一芽二叶 $\geq$ 70%，一芽三叶 $<$ 30%

#### 4.3 鲜叶采摘、运输、贮藏要求

鲜叶采摘与运输应符合 GB/T 31748 的要求。

### 5 加工条件

加工条件应符合 GB 14881、GB/T 32744 的要求

### 6 加工技术

#### 6.1 白石毛尖手工加工技术

##### 6.1.1 工艺流程

摊放→杀青→扇凉→初揉→炒二青→复揉→炒三青→烘焙。

##### 6.1.2 加工技术

### 6.1.2.1 摊放

鲜叶薄摊于竹或木制晒垫或枫木板上，置于山风通风处。

鲜叶应按品种、级别、批次分别摊放：特级、一级鲜叶摊放厚度 4~6cm，二级鲜叶摊放厚度 6~10cm，摊放过程中翻叶 1~2 次。

摊放程度：摊放叶含水量 68%~70%，叶质较柔软、散发清香为适度。

### 6.1.2.2 杀青

在锅温 200℃以上斜锅内抓叶成团，听到噼啪响声，抛高抖散，使鲜叶质地柔软。

### 6.1.2.3 扇凉

摊放在枫木板或晒垫上人工扇去热气。

### 6.1.2.4 初揉

拢团揉捻，轻轻地顺时针揉 2~3min。

### 6.1.2.5 炒二青

在锅温 200℃的锅内翻炒，听到吱吱叫声，快速翻炒 2min，迅速出锅。

### 6.1.2.6 复揉

再用手轻轻地搓揉 2min 使其成条。

### 6.1.2.7 炒三青

在锅温约 150℃的快速倒入，轻轻翻动 1~2min，提毫。

### 6.1.2.8 烘焙

用木炭文火烘焙增香，每 5min 轻轻翻动至干燥，用手能捻成粉末为止。

## 6.2 白石毛尖机制技术

### 6.2.1 工艺流程

摊放→杀青→摊凉→揉捻→初烘→摊凉回潮→复烘。

## 6.2.2 加工技术

### 6.2.2.1 摊放

#### 6.2.2.1.1 室内自然摊放

鲜叶薄摊于竹或木制晒垫或枫木板上，置于山风通风处。

鲜叶应按品种、级别、批次分别摊放：特级、一级鲜叶摊放厚度 4~6cm，二级鲜叶摊放厚度 6~10cm，摊放过程中翻叶 1~2 次。

摊放程度：摊放叶含水量 68%~70%，叶质较柔软、散发清香为适度。

#### 6.2.2.1.2 摊放槽摊放

温湿度：鼓风机气流温度 25~30℃，槽体前后端的温度及风量一致，温度先高后低、间歇鼓风，吹风 60min、停吹 15min，下叶前 20~25min 停止鼓热风，改鼓自然风或停风。

摊叶：摊叶厚度 4~8cm。

翻拌：鼓风 2h 后停止 30min，进行翻抖，翻抖动作要轻、缓。

时间：2~3h。

摊放程度：摊放至含水率 68%~72%，叶色暗绿，青草气减退，叶质柔软。

### 6.2.2.2 杀青

作业机具：采用滚筒杀青机，筒体投料端内壁温度 250~260℃。

杀青程度：青草气散失，手捏不沾，折梗不断，有触手感，茶香显露，含水率宜 50%~55%。

### 6.2.2.3 摊凉

采用室内自然摊凉或吹自然风冷却，竹制容器或链板式摊凉回潮机回潮，摊叶厚度 10~15cm，回潮时间 20~30min；以茶叶回软，手握茶叶成团不刺手为适度。

### 6.2.2.4 揉捻

采用揉捻机揉捻，在制品装满揉桶。揉至茶叶成条率 85%以上，揉捻后采用解块机解块。

揉捻时间：特级和一级原料 25~30min，二级原料 40~50min，三级原料 45~55min。

#### 6.2.2.5 初烘

初烘宜采用五斗烘焙机。热风温度 100~110℃，时间 10~15min，干燥至含水率 40%~55%。

#### 6.2.2.6 摊凉回潮

室内自然摊凉或吹自然风冷却，竹制容器或链板式摊凉回潮机回潮，摊叶厚度 15~20cm，时间 120~180min。

#### 6.2.2.7 复烘

足烘宜采用箱式提香机作业。箱内热风或空气温度 90~95℃，摊叶厚度 1~2cm，时间 60~70min，烘至茶叶含水率 $\leq 6\%$ ，茶叶摊凉后应及时包装入库。

### 7 记录保存

记录应妥善保存以备溯源。记录资料包括但不限于鲜叶收购和加工各关键控制点的数据记录,鲜叶、毛茶、成品茶等出入库记录、产品逐批检验记录。产品检验记录应保存 24 个月。

---