

ICS 67.140.10
X 55

DB42

湖 北 省 地 方 标 准

DB42/T 182—2006
代替DB42/T182—1999

采花毛尖

Caihua Maojian Tea

2006-03-09 发布

2006-03-18 实施

湖北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准附录A、附录B、附录C为规范性附录。

本标准与DB42/T182—1999相比，主要修改如下：

- 标准名称改为：采花毛尖；
- 增加了采花毛尖王、宝顺合玉剑两个品名及相应的鲜叶要求、制茶工艺及质量要求。
- 增加了部分茶叶卫生安全指标。
- 水分、碎茶、粗纤维等理化指标作了相应调整，删除了氨基酸指标。
- 标准结构作了适当调整，将制茶工艺作为规范性附录。

本标准由湖北省农业厅提出并归口。

本标准由湖北省农业厅经济作物站、湖北采花茶业有限公司起草。

本标准起草人：王诗典、宗庆波、沈厚锦、高炳山、唐德池、向光泰、唐满德、胡庆维。

本标准1999年12月首次发布，2006年1月第一次修订。

采花毛尖

1 范围

本标准规定了采花毛尖的术语和定义、鲜叶要求、制茶工艺、成品茶要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于采花毛尖系列产品。

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/T191-2000 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/T 5009.57-2003 茶叶卫生标准的分析方法
 - GB 7718 预包装食品标签通则
 - GB/T 8302-2002 茶 取样
 - GB/T 8304-2002 茶 水分测定
 - GB/T 8305-2002 茶 水浸出物测定
 - GB/T 8306-2002 茶 总灰分测定
 - GB/T 8310-2002 茶 粗纤维测定
 - GB/T 8311-2002 茶 粉末和碎茶含量测定
 - GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
 - GB/T 14487-1993 茶叶感官审评术语
 - NY/T 288-2002 绿色食品 茶叶
 - NY/T 787-2004 茶叶感官审评通用方法
 - NY 5244 无公害食品 茶叶
 - NY 5196 有机茶
- 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质检总局 [2005] 第75号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1

采花毛尖 *Caihua Maojian*

以生长在鄂西茶区海拔300m至1200m(米)范围内特殊气候条件下茶树 [*Camellia sinensis (L) Kuntze*] 新梢的芽叶，经过杀青、揉捻、干燥、精选等工艺加工而成的保持绿茶品质特征，可供饮用的茶。包括采花毛尖茶、宝顺合玉剑、采花毛尖王等系列产品。

4 鲜叶要求

4.1 鲜叶采摘

- 4.1.1 采花毛尖的适制品种为福鼎大白茶、福云6号、采花早(鄂茶7号)等。当茶树有5%-6%的一芽一叶时,即开园采摘。
- 4.1.2 及时分批采摘。按标准分批采摘,先达标先采,后达标后采,用手工采摘,春茶采摘周期以2d-3d(天)为宜,雨天不采摘。
- 4.1.3 鲜叶采摘时,在手中不紧捏,不紧压,用竹筐、竹篓等透气性好的容器盛装鲜叶。
- 4.1.4 采摘时严禁随带鳞片、茶果等非茶类夹杂物。
- 4.1.5 采摘时间必须符合相关农药安全间隔期的要求。

4.2 鲜叶等级

鲜叶等级标准见表1。

表1 鲜叶等级标准

项 目	分 级								
	采花毛尖						宝顺合 玉剑	采花毛尖王 (贡王)	
	贡皇特级	至尊贡芽 (特级)	贡芽 特级	贡芽一级	贡毫特级	贡毫一级			贡毫普级
鲜 叶 组 成	纯芽,芽 长2.0cm ±0.5cm	纯芽(长 短、大小、 色泽一致)	纯芽 匀齐 度≥ 85%	单芽≥40%、 一芽一叶初 展60%,匀齐 度≥70%	一芽一叶 45%和一 芽二叶初 展55%	一芽二叶 70%、一芽 二叶初展 30%	一芽二叶 50%、一芽 三叶50%	纯芽(长 短、大小、 色泽一致)	底茶:单芽长 2.0cm±0.5cm 茶花:单芽长 2.0cm±0.5cm

4.3 鲜叶管理

- 4.2.1 鲜叶运送应及时,运输途中,应避免紧压、曝晒、淋雨等对鲜叶品质不利的行为。
- 4.2.2 鲜叶进厂后按标准严格验收分级,并及时分级摊放。
- 4.2.3 摊放时,应通风凉爽,避免阳光直射,保持清洁卫生。
- 4.2.4 摊叶厚度不能超过2cm(厘米),匀度为1kg/m²-2kg/m²(千克/平方米),用竹席或竹筛摊放。
- 4.2.5 摊放时间4h-6h(小时),减重率为10%-15%,鲜叶含水量不超过70%。

5 成品茶要求

5.1 基本要求

- 5.1.1 采花毛尖系列产品质量应正常、洁净,无劣变异味。
- 5.1.2 成品不得含有非茶类夹杂物。各级别不能相互混杂,等级纯度应达到95%以上。
- 5.1.3 保存实物标准样,每年更换一次。

5.2 感官品质

采花毛尖系列产品感官品质要求见表2。

表2 采花毛尖感官品质要求

各品名级别		项 目					
		外 形		内 质			
		条 索	色 泽	香 气	滋 味	汤 色	叶 底
采花毛尖	贡皇特级	扁平光润	翠绿	嫩香持久	鲜爽	嫩绿明亮	嫩绿明亮、匀齐
	至尊贡芽 (特级)	紧秀匀直多毫	嫩绿油润	嫩香持久	鲜嫩爽口	嫩绿清澈明亮	嫩绿明亮、匀齐
	贡芽特级	紧秀匀直显毫	嫩绿润	清香持久	鲜醇爽口	嫩绿明亮	嫩绿明亮、匀齐
	贡芽一级	细紧显毫	嫩绿尚润	清香	醇尚爽	嫩绿尚亮	嫩绿尚亮、尚匀
	贡毫特级	细紧匀直显毫	绿润	清香	醇厚尚爽	绿亮	绿尚亮、尚匀
	贡毫一级	紧细尚匀直有毫	尚绿润	尚清香	醇厚	尚绿亮	绿尚匀整
	贡毫普级	紧结欠匀	尚绿欠润	纯正	浓厚	黄绿亮	绿欠匀整
宝顺合玉剑	至尊贡芽 (特级)	扁平挺直似剑， 披毫	嫩绿尚润	嫩香持久	鲜嫩爽口	嫩绿明亮	嫩绿明亮、匀齐
采花毛尖王	贡王特级 (即茶花+ 底茶)	底茶：扁平挺直似剑， 白毫显露。 茶花：花瓣匀齐似菊花一朵	翠绿油润	嫩香持久	鲜嫩爽口	嫩绿明亮	嫩绿明亮匀齐

5.3 理化指标

采花毛尖系列产品理化指标见表3。

表3 采花毛尖理化指标

项 目	水 分	总灰分	碎 茶	粗纤维	水浸出物
指 标 (%)	≤6.0	≤6.5	≤2.0	≤14.0	≥36.0

5.4 卫生安全指标

5.4.1 采花毛尖系列产品卫生安全指标应符合 GB2762、GB2763 规定要求。

5.4.2 采花毛尖获得无公害食品、绿色食品、有机茶认证的产品按照相应的标准 NY 5244、NY/T 288-2002、NY 5196 规定要求执行。

6 试验方法

6.1 取样方法

按 GB/T 8302-2002 规定执行。

6.2 感官品质检验（分级验收）

按 NY/T 787-2004 和 GB/T 14487-1993 规定执行

6.3 理化指标检验

6.3.1 水分检验：按 GB/T8304-2002 规定执行。

6.3.2 水浸出物检验：按 GB/T 8305-2002 规定执行。

6.3.3 总灰分检验：按 GB/T 8306-2002 规定执行。

6.3.4 粗纤维检验：按 GB/T 8310-2002 规定执行。

6.3.5 碎茶检验：按 GB/T 8311-2002 规定执行。

6.4 卫生安全指标检验

按 GB/T 5009.57-2003 规定执行。

7 检验规则

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.1 出厂检验

7.1.1 每批产品出厂前必须进行检验，检验合格并附有检验合格证后方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目：感官品质、水分、净含量和包装标签。

7.1.3 卫生安全指标为出厂定期抽检项目。

7.1.4 总灰分、水浸出物、粗纤维、碎茶为出厂抽检项目。

7.2 型式检验

7.2.1 型式检验是对产品质量进行全面考核，为全项目检验。有下列情形之一者，须对产品质量进行型式检验：

- a) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 原料、工艺、设备有较大改变时；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- d) 国家质量监督管理部门和有关认证机构提出要求时。
- e) 正常生产后，每年进行一次。

7.2.2 检验样品在出厂检验合格的产品中抽取。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合本标准规定技术要求的产品，则判该批产品为合格。

7.3.2 凡劣变、污染、有异气味或卫生指标中有一项不符合技术要求的产品，则判该批产品为不合格。

7.3.3 出厂检验时，按 7.1.2 条规定的检验项目进行检验，其中有一项检验不合格，均判为不合格产品。

7.3.4 型式检验时，技术要求规定的各项检验，其中有一项不符合技术要求的产品，均判为不合格产品。

7.4 复检

7.4.1 当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 规定加倍取样，对不合格的项目进行复检，以复检结果为准。

7.4.2 供需双方对产品质量发生异议时，可由双方协商解决或由法定质量监督机构进行仲裁检验。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

8.1.1 包装标志应符合 GB 7718 的规定，包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 标志要求醒目、整齐、规范、清晰、持久，并印有完整的产品标签，标签必要时，标明以下内容：产品名称，质量等级，净含量，商标，执行标准代号，生产日期，保质期，条形码，生产单位，厂址，电话，邮编等中文标签内容及英文对照。

8.2 包装

8.2.1 包装用纸应符合 GB 11680 的规定。

8.2.2 用规格、整洁、美观且不影响茶叶品质的材料包装。

- 8.2.3 外包装用瓦楞纸箱，卫生、清洁符合食品包装条件，每件计量为 2.5kg、4kg、5kg、10kg。
- 8.2.4 内包装用铝膜复合袋、塑料袋，计量为 500g、250g、200g、90g、50g、3g。
- 8.2.5 纸箱、纸盒、铝膜复合袋、听装易拉罐、铁罐，应无异味、封口严密，防潮、防氧化，清洁卫生，无锈斑，符合卫生标准。
- 8.2.6 包装净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(国家质检总局 [2005] 第 75 号令)的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染，运输时应防曝晒、防潮、防雨，装卸时轻放，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

- 8.4.1 产品应贮存在清洁、防潮、防高温、无异味的专用仓库内，并保持干燥、避光，严禁与有毒、有害、有异味的物品混存。进入高温季节，产品应进冷藏保鲜库，冷藏温度控制在5℃以下，相对湿度在50%以下。
- 8.4.2 自产品生产日期起，保质期为18个月(≤5℃条件下密封避光保存)。

附录 A
(规范性附录)
采花毛尖工艺要求

采花毛尖加工工艺流程为杀青、揉捻、干燥、精选等工序(不包括其间必要的摊凉过程)。

A.1 杀青

A.1.1 杀青原则

高温杀青、先高后低，抖闷结合，多抖少闷，嫩叶适度老杀，老叶适度嫩杀。

A.1.2 杀青方法

A.1.2.1 汽热杀青机杀青。采用 6CZS—150 型汽热杀青机杀青，蒸汽杀青时间为 35s—50s(秒)，温度 130℃—150℃，投叶量 90kg/h—120kg/h；脱水温度 160℃—180℃，时间 1.5min—2min(分钟)。

A.1.2.2 滚筒连续杀青机杀青。采用 6CST—60 型或 70 型滚筒杀青机，杀青温度 140℃—160℃(空气温度)，台时产量 60 型 150kg—180kg，70 型 200kg—250kg；杀青时间 90s—120s。

A.1.3 杀青程度

手握叶质柔软，梗折不断，叶子失去光泽，变为暗绿色(蒸汽杀青叶色为青绿色，底面一致)，青草气散尽，清香气透出。杀青叶含水量 58%—60%。

A.2 揉捻

揉捻机可选用 6CR-35 型、40 型、45 型和 55 型。

揉捻方法见表 A.1

表 A.1 揉捻方法

揉捻机型号	投叶量(kg)	揉捻时间(min)	成条率(%)	加压原则
6CR-35 型	5±1	10~12	≥80	采用冷揉，轻—重—轻交替进行，以轻揉为主。
6CR-40 型	9±1	15~18		
6CR-45 型	15±2	20~25		
6CR-55 型	30±5	35~45		

A.3 干燥

分初干(毛火)、整形、足火(提香)三道工序。

A.3.1 初干

A.3.1.1 使用 6CSF-110 型八方复干机，温度 160℃—180℃，投叶量 2.5kg—3kg，时间 10min—12min，茶坯含水量 33%—35%，下机摊凉回潮。

A.3.1.2 使用 6CH-3.0 型、10 型烘干机，进风口温度 105℃—120℃，上叶厚度 1.5cm—2cm，时间 min—12min，茶坯含水量 35%—38%，下机摊凉回潮。

A.3.2 整形

A.3.2.1 手工整形。使用 6CMU-2 型热风整形平台灶，以手工进行，铝板温度 80℃—90℃，做形投叶量 2kg—3kg，采用理条、搓条、抽条等手法交替进行，至茶叶含水量 15%—20%时，将茶坯散放在平台上干燥。当茶叶含水量下降至 8%—10%时下灶摊凉。整形时间 30min—40min。

A.3.2.2 机械做形。选用 6CLZ-60 型理条机，火温先高后低，锅温 140℃-160℃，每槽投叶量 150g-200g，前期使用软细棒加压，时间 10min-15min，至含水量 15%，再上平台灶干燥至茶坯含水量降至 8%-10%时，下灶摊凉。

A.3.3 足干（提香）

A.3.3.1 平台灶足干。选用 6CMU-2 型热风整形平台灶，温度 60℃-80℃，时间 30min-45min，叶层厚度 2cm-4cm，中间人工翻动 7-8 次，至茶叶含水量 3%-3.5%，下灶摊凉。

A.3.3.2 6CTH-6.0 型提香机足干。箱温先高后低，60℃-80℃，每次投叶量 11kg-12kg，40min-60min，至茶叶含水量 3%-3.5%时下机摊凉。

A.4 精选

A.4.1 采用 6CFX-25 型名茶风选机进行风选，除去灰、片、末。碎末控制在 2%以内。

A.4.2 风选后，再用人工摘除梗片、非茶杂物及茶类级别不相符的茶叶，使纯度达到 95%以上。

附 录 B
(规范性附录)
宝顺合玉剑工艺要求

宝顺合玉剑制作工艺主要分杀青、做形、足干(提香)、精选等工序(不包括其间必要的摊凉过程)。

B.1 杀青

使用6CZS-150型汽热杀青机或6CST-60型、70型滚筒杀青机杀青。杀青工艺与采花毛尖相同(略)。

B.2 做形

B.2.1 手工做形

使用6CG-65D型电炒锅,锅温80℃-90℃,投叶量200g-250g(克),采用带、抖、扣等手法,待茶变软,转入做形,锅温降至70℃-80℃,主要采用捺、压、带等手法40min-45min,使茶压平挺直似剑,至茶坯含水量7%-8%时,下锅摊凉回潮。

B.2.2 机械做形

选用6CSB-3型扁茶成形机做形(一机三锅),分理条、压扁、辉干成形,三锅连续作业。第一锅投叶量100g-150g,锅温220℃-250℃,当茶叶失水用手捏不粘黏时,进入第二锅进行压偏整形,第二锅温200℃-220℃,炒至基本扁平形成后,即可进入第三锅进行辉炒磨光,温度180℃。每锅炒1.5min-2min,连续作业,含水量7%-8%时,下机摊凉。

B.3 足干(提香)

使用6CTH-2.0提香机,单机装叶量3kg-4kg,温度60℃-80℃,先高后低,40min-60min,烘至茶叶含水量4%-5%。

B.4 精选

B.4.1 采用6CFX-25型名茶风选机进行风选,除去灰、片、末。碎末控制在2%以内。

B.4.2 风选后,再用人工摘除梗片、非茶杂物及茶类级别不相符的茶叶,使纯度达到95%以上。

附 录 C
(规范性附录)
采花毛尖王工艺要求

采花毛尖王系茶花+底茶两部分组成的一种特种工艺茶。

C.1 底茶制作工艺

选用标准鲜叶原料，应用宝顺合玉剑茶的手工制作工艺精制而成（工艺略）。

C.2 茶花制作工艺

选用相应的标准单芽，经杀青、扎花、干燥、烘干(提香)等工序制作而成(不包括其间必要的摊凉过程)。

C.3 杀青

C.3.1 手工杀青

使用 6CG-65D 型电炒锅杀青，锅温 120℃-140℃。投叶量 150g-200g，采用抖、扣、带等手法，炒至含水量 45%-50%，下机摊凉回潮。

C.3.2 机械杀青

使用 6CZS-150 型汽热杀青机或 6CST-60 型滚筒杀青机杀青，方法与采花毛尖杀青方法相同（略）。

C.4 扎花

使用卫生棉线穿扎 38-45 个标准单芽，压制成一朵菊花形的茶花。

C.5 烘干提香

使用 6CHH-2.0 提香机，将茶花放入提香机盘内烘干提香，温度 60℃-80℃，先高后低，时间 90min-120min，含水量 4%-5%。

C.6 精选

底茶应用人工摘除梗片、非茶杂物及茶类级别不相符的茶叶，使纯度达到 95%以上。
