|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 65.020.20 |
| CCS | B 05 |

|  |
| --- |
| 42 |

湖北省地方标准

DB 42/T XXXX—XXXX

砖茶加工技术规程 第2部分 桂花青砖

Technological regulations for brick tea processing Part 2：Osmanthus Qingzhuan

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

湖北省市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc176859798)

[1 范围 1](#_Toc176859799)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc176859800)

[3 术语和定义 1](#_Toc176859801)

[3.1 桂花青砖 Osmanthus Qingzhuan 1](#_Toc176859802)

[4 基本要求 1](#_Toc176859803)

[4.1 原料要求 1](#_Toc176859804)

[4.2 加工场地 1](#_Toc176859805)

[4.3 加工设备 1](#_Toc176859806)

[4.4 加工人员 2](#_Toc176859807)

[4.5 其他 2](#_Toc176859808)

[5 加工工艺 2](#_Toc176859809)

[5.1 工艺流程 2](#_Toc176859810)

[5.2 加花渥堆工艺 2](#_Toc176859811)

[5.3 窨制工艺 2](#_Toc176859812)

[5.4 复制拼配 2](#_Toc176859813)

[5.5 压制 2](#_Toc176859814)

[5.6 烘干 2](#_Toc176859815)

[6 质量控制 3](#_Toc176859816)

[7 标准实施及评价 3](#_Toc176859817)

[附录A（资料性） 湖北省地方标准实施信息及意见反馈表 4](#_Toc176859818)

1. 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。

本标准首次发布于2014年，本次为第一次修订。

本次修订的主要内容：

1. 修改标准名称为《砖茶加工技术规程》；其包括但不限于如下内容：

第1部分：青砖；

第2部分：桂花青砖；

……

1. 修改了范围规定的内容；
2. 修改及更新了规范性引用文件；
3. 增加了“桂花青砖”和“湿坯渥堆”的术语与定义；
4. 增加了鲜桂花的原料要求；
5. 增加了第5章桂花青砖加工工艺；
6. 本文件是DB 42/T XXXX-XXXX《砖茶加工技术规程》系列标准的第2部分。

自本标准实施之日起，《青砖茶加工技术规程》（DB42/T 968-2014）废止。

本文件由咸宁市农业科学院、湖北省农业科学院果树茶叶研究所提出。

本文件由湖北省农业农村厅归口。

本文件起草单位：咸宁市农业科学院、湖北省农业科学院果树茶叶研究所。

本文件主要起草人：马梦君、刘盼盼、程繁杨、余子铭、郭志明、訾化彬、程长松、涂修亮、姜华、丁坤明、唐诗。

本文件实施应用中的疑问，可咨询湖北省农业农村厅农产品质量安全监督管理办公室，联系电话：027-87665821，邮箱：hbsnab@126.com；对本文件的有关修改意见建议请反馈至咸宁市农业科学院，联系电话:15871957235，邮箱:164021307@qq.com。

砖茶加工技术规程 第2部分 桂花青砖

* 1. 范围

本文件规定了桂花青砖茶加工的基本要求、加工工艺、质量管理。

本文件适用于湖北桂花青砖茶的加工。

* 1. 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 2762 食品安全国家标准.食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准.食品中农药最大残留限量

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

DB42/T 967 老青茶生产技术规程

DB42/T 968 砖茶加工技术规程 第1部分 青砖

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 桂花青砖 Osmanthus Qingzhuan

通过在青砖茶加工过程中的渥堆阶段加入桂花或在压制前采用窨制工艺加工而成的青砖茶。

* 1. 基本要求
     1. 原料要求
        1. 鲜桂花要求

桂花树品种为金桂、银桂等清香型八月桂，花朵饱满、完整，应在开放度50%~60%、开放期三天之内采摘，香气馥郁，颜色鲜艳有光泽，无污染，无杂质，无劣变。

* + - 1. 毛茶原料

毛茶原料应符合DB42/T 967的规定。

* + 1. 加工场地

加工场地应符合 GB14881的相关规定。

* + 1. 加工设备

加工设备应符合 GB/T32744的规定。

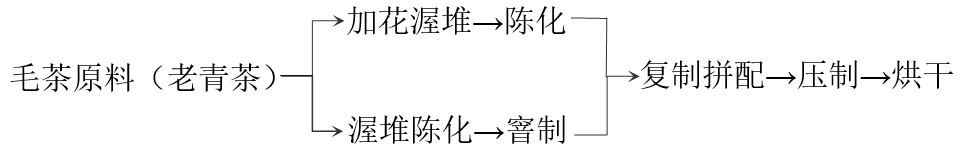
* + 1. 加工人员

加工人员应符合 GB14881的相关规定。

* + 1. 其他

加工过程中禁止添加任何食品添加剂、香精等。

* 1. 加工工艺
     1. 工艺流程



* + 1. 加花渥堆工艺
       1. 加花渥堆

先将初制好的茶坯进行渥堆，控制堆温40 ℃～60 ℃，空气湿度75%～85%。当堆温超过60℃时进行翻堆，翻堆次数1 次～2 次，期间根据需要补水1 次～2 次，一芽一二叶至一芽二三叶原料渥堆时间为5 天～10 天，一芽三四叶至一芽四五叶原料渥堆时间为10 天～15 天。在最后一次翻堆时，按茶坯与鲜桂花比例为8;1-6:1加入鲜桂花，或按茶坯与干桂花比例为60：1-50：1加入干桂花，混合渥堆、吸香。

* + - 1. 陈化

将渥堆好的桂花茶坯堆在一起，当堆温上升至55 ℃～60 ℃，茶香味浓时，即可开沟通风散热。陈化时间6个月以上，含水量11%～13%时，即为适度。

* + 1. 窨制工艺
       1. 渥堆陈化

渥堆陈化应符合DB42/T 968《砖茶加工技术规程 第1部分 青砖》的规定。

* + - 1. 窨制

将陈化好的茶坯与鲜桂花按10:1-5:1的比例均匀拌合，平铺堆高15 cm～20 cm，窨花时间24 h～30 h，中途翻拌2 次～3 次，控制茶堆内温度不得超过48℃。

* + 1. 复制拼配

复制拼配应符合DB42/T 968《砖茶加工技术规程 第1部分 青砖》的规定。

* + 1. 压制

将桂花青砖茶坯经蒸汽软化后，装入斗模内，迅速进行紧压、定型、退模，取出桂花茶砖。

* + 1. 烘干

采用热汽干蒸烘焙，温度先低后高，待桂花茶砖干燥适度，含水率低于12%，冷却1 d～2 d后入库。

* 1. 质量控制

加工过程的卫生管理、质量安全控制应符合GB14881的规定。

产品质量符合GB2762、GB2763的规定。

应建立质量安全可追溯管理体系。原料验收、加工过程和各关键控制点应有相应的记录，记录保存期限不得少于三年。

* 1. 标准实施及评价

为加快系列标准方案的实施，各级茶叶主管部门需建立联动工作机制，确保衔接顺畅、协调有序，同时加强督促检查。重视网络媒体、示范基地和涉茶社会团体在宣传标准实施中的作用，并及时强化实施手段。同时，确保落实交通、场地、食宿等物质条件，促进标准实施顺利进行。

本标准主要适用于湖北桂花青砖茶的加工，为确保标准实施方案的全面性和科学性，需组织涉及茶叶生产领域的农业管理、科研和种植生产人员共同制定和修改标准实施方案。加强政策扶持引领，积极推动现有政策、资金、人才资源为标准实施提供保障。努力提高新型职业农民培育质量，培养一批爱农业、懂技术、善经营的新型职业农民。拓展思路，增强新型农民职业化发展培训，通过分层教育、产学结合、实行学徒制等，培养专业技能型职业农民。

本系列标准实施的对象为茶企技术人员、茶农，增强培训的灵活性和针对性，切实根据企业和农民实际需求设置课程内容，增加田间地头一对一、手把手指导和跟踪反馈等实践培训。

本系列标准实施目的是解决青砖茶加工清洁化标准化低程度低、产品品质不高、产品种类单一等问题，规范我省青砖茶加工行为。针对湖北省茶产业发展需求，制定砖茶加工技术规程，有助于提高产业化标准化水平，提升茶产品品质，增强市场竞争力，增加经济效益。

逐条检查标准实施方案的落实情况，记录未实施内容的原因。同时，进行标准实施的验证记录，确保信息采集和反馈渠道畅通，定期整理和处理收集到的意见和建议。

在标准实施一定时间后，应从技术进步、质量水平提高、客户满意度、规范秩序、效率提高、节约费用、节省时间、履行社会责任等方面进行标准实施效果评价。评价过程中需要总结实施经验成效，梳理存在的薄弱环节，并评估标准实施可能带来的问题，为未来改进提供参考依据。

适时向专业标准化技术委员会和标准归口管理单位反馈情况，提出关于标准推广、修改、补充、完善或废止等方面的意见和建议。

标准实施信息及意见反馈表相关示例见附录 A。

2. （资料性）  
   湖北省地方标准实施信息及意见反馈表

湖北省地方标准实施信息及意见反馈表如表 A.1 所示。

* 1. 湖北省地方标准实施信息及意见反馈表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 标准名称及编号 | |  | | | |
| 总体评价 | 适用性 | | 该标准与当前所在地的产业或社会发展水平是否相匹配？ | | □是 □否 |
| 协调性 | | 该标准的特色要求与其他强制性标准的主要技术指标、相关法律法规、部门规章或产业政策是否协调？ | | □是 □否 |
| 执行  情况 | | 标准执行单位或人员是否按照标准要求组织开展相关工作？ | | □是 □否 |
| 实施信息 | 标准实施过程中是否存在阻力和障碍？ | | | | □是 □否 |
| 实施过程中存在的主要问题 | | |  | |
| 修改意见 | 总体  意见 | | □适用 □修改 □废止 | | |
| 具体修  改意见 | | 需修改章节：  具体修改意见： | | |
| 反馈渠道 | □标准化行政主管部门  □省直行业主管部门  □专业标准化技术委员会（工作组）  □标准起草组（牵头起草单位） | | | | |
| 反馈人 | 姓名： 单位： 联系方式： | | | | |

填表说明：为及时掌握标准实施情况，了解地方标准实施过程中存在的问题，并为标准复审提供科学依据，特制定《湖北省地方标准实施信息及意见反馈表》。可根据实际情况在表格中对应方框打勾，有需要文字说明的反馈意见可在相应位置进行文字描述，也可另附页。

