

# DB5108

## 四川省（广元市）地方标准

DB 5108/ T—2020

### 地理标志产品 米仓山茶加工技术规程

2020--发布

2021--

广元市市场监督管理局 发布

## 目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语与定义	1
4 地理标志产品保护范围	1
5 鲜叶要求	1
6 加工工艺	2
7 质量要求	4
附录 A（规范性附录）地理标志产品米仓山茶保护范围	5 附
录 B（资料性附录） 国家局关于批准对该产品实施地理标志保护的公告	6

## 前 言

本标准根据原国家质量监督检验检疫总局第78号《地理标志产品保护规定》、GB/T17924《地理标志产品标准通用要求》及原国家质量监督检验检疫总局2009年第32号公告制定。

本规程依据GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本规程由四川米仓山茶业集团有限公司提出。

本规程由广元市农业农村局、广元市市场监督管理局归口。

本规程起草单位：广元市经济作物管理站、旺苍县农业农村局、旺苍县市场监督管理局、四川米仓山茶业集团有限公司。

本规程主要起草人员：石保旭、侯春霞、杨跃生、张彪。

本规程为首次发布。

# 地理标志产品米仓山茶加工技术规程

## 1 范围

本标准适用于原国家质量监督检验检疫总局2009年第32号公告批准的地理标志保护产品米仓山茶的加工。

本规程规定了米仓山茶的术语与定义、地理标志产品保护范围、鲜叶要求、加工工艺、质量要求。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.3 食品安全国家标准食品中水分的测定

GB/T 14456.1 绿茶第1部分：基本要求

GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

GB/T 19630 有机产品

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 288 绿色食品茶叶

NY/T 5198 有机茶加工技术规程

## 3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 米仓山茶

以当地的中小叶群体种以及从群体种中选育出来的新品种茶树鲜叶为原料，经摊放、杀青、理条、做形、干燥等工艺加工制成的绿茶产品。

## 4 地理标志产品保护范围

地理标志产品米仓山茶保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，见附录A。

## 5 鲜叶要求

### 5.1 鲜叶原料要求

每批采下的鲜叶嫩度、匀度、净度、新鲜度应基本一致。鲜叶分特级鲜叶、一级鲜叶、二级鲜叶3个级别，各等级要求见表1。

表1 鲜叶原料等级要求

特级鲜叶	芽头90%以上、一芽一叶初展<10%
一级鲜叶	一芽一叶初展>80%以上、一芽一叶开展<20%
二级鲜叶	一芽二叶初展>70%、一芽二叶开展<30%

## 5.2 鲜叶盛装与运输

用透气良好、光滑清洁的竹篓（筐）盛装鲜叶，运输时不得日晒雨淋，不得与有异味、有毒物品混运。鲜叶采摘后及时运到加工厂进行摊放。有机茶应符合GB/T 19630。

## 6 加工工艺

### 6.1 工艺流程

鲜叶→摊青→杀青→摊凉→分筛→做形→初烘→摊凉→滚炒→摊凉→提香→精拣→分级→检验→恒温冷藏→包装。

### 6.2 摊青

#### 6.2.1 要求

鲜叶进厂后按等级和采摘时间分开，采用透气式叠式框架摊放设备进行摊放。摊放以室内自然摊放为主。

#### 6.2.2 厚度

一般每平方米摊放1.0kg~1.5kg；摊放厚度3cm~5cm。采用透气式叠式摊放框架时，因上下透气，框内鲜叶一般不需要翻动，以防机械损伤而红变。

#### 6.2.3 时间

按鲜叶含水率而定，正常鲜叶一般不超过4h。

#### 6.2.4 程度

鲜叶稍萎软，青气消失，清香显露，摊放叶含水率降至 $(72\pm 2)\%$ 。

### 6.3 杀青

采用滚筒式杀青机或平振式槽式连续杀青机杀青，杀青后再经微波干燥设备补杀。鲜叶投放量根据杀青机型号而定。程度达到叶色暗、嫩黄透绿，光泽不显，稍刺手，熟香微露。含水率45%~50%，失重率25%左右。

### 6.4 摊凉

将杀青叶摊于竹勃篮内或透气式摊凉框架上，采用自然摊凉，一般摊叶厚度<20cm，含水率高薄摊，含水率低厚摊；摊凉时间1.5h~2h。含水率44%~49%，失重率1%左右。

### 6.5 分筛

在进行茶叶做形前，对杀青后的茶叶进行分筛。

## 6.6 做形

### 6.6.1 理条

采用名茶多用机进行理条，投叶量视机器型号而定。理条程度达到叶色明亮、嫩黄隐绿，稍刺手，熟香尚显露。含水率30%~35%，失重率14%左右。理条后进行摊凉，将理条叶放置在竹簸篮内或透气式摊凉框架上，采用自然摊凉，摊凉厚度<20cm，摊凉时间1.5h~2h，含水率28%~33%，失重率2%左右。

### 6.6.2 做形

。做形程度达到叶色嫩黄隐绿、外形平直、刺手、熟香显露。含水率20%~25%，失重率8%左右。做形后进行摊凉，将做形叶摊于竹簸篮内或透气式摊凉框架上，采用自然摊凉，摊凉厚度<20cm，摊凉时间1.5h~2h，含水率18%~23%，失重率2%左右。

## 6.7 初烘与摊凉

### 6.7.1 初烘（初干）

采用扁形茶炒制机进行初干，投叶量视机器设备型号而定。程度达到叶色嫩黄隐绿、扁直光亮。含水率10%~15%，失重率8%左右。

### 6.7.2 摊凉

将初干叶摊于竹簸篮内或透气式摊凉框架上，采用自然摊凉，摊凉厚度<30cm，摊凉时间不超过10h，含水率9%~14%，失重率1%左右。

## 6.8 滚炒与摊凉

### 6.8.1 滚炒（足干）

采用茶叶干燥设备干燥，程度达到叶色金黄隐绿、扁直光亮。含水率3%~4%。

### 6.8.2 摊凉

将足干叶摊于竹簸篮内或透气式摊凉框架上，采用自然摊凉，摊凉厚度<30cm，摊凉时间2h左右。

## 6.9 提香

低温提香，采用名茶多用机或平炒锅，投叶量视设备型号而定；香气达到栗香，失水率达5%。

## 6.10 精练与分级

采用10号筛（孔径1毫米）、4号筛（孔径7毫米）进行割末抖头，将中间的成品按时，按批次、外形、内质分别定级归堆。4号筛粗头进行复辉和再整理，分开归堆。毫毛过多，可用风扇去毫。

## 6.11 包装

包装容器应用干燥、清洁、无异气味及不影响茶叶品质的材料制成，接触茶叶的内包装材料应符合GH/T1070规定，有机茶应符合GB/T 19630要求。

## 6.12 贮运与运输

### 6.12.1 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、无异气味的专用冷藏库中，冷藏库周围应无异气味污染。茶叶入库要有相应记录和标识、分类、分库存放。有机茶应符合GB/T 19630要求。

### 6.12.2 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装、混运。有机茶应符合GB/T 19630要求。

## 7 质量要求

### 7.1 质量特色

符合国家质量监督检验检疫总局《关于批准对福鼎白茶、永安鸡爪椒、烟台海参、景阳鸡、米仓山茶实施地理标志产品保护的公告》（2009年第32号）中的要求。

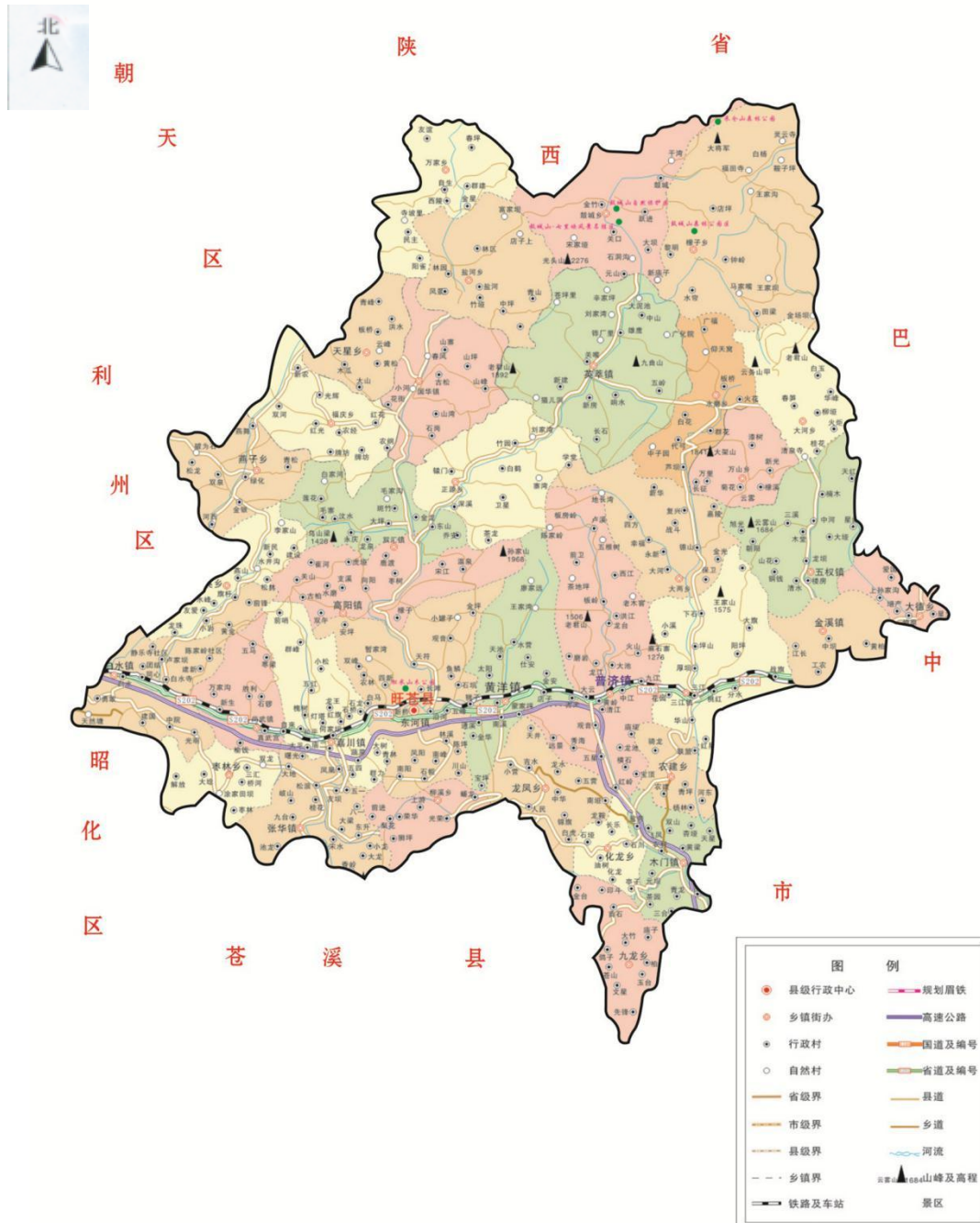
### 7.2 食品安全要求

应符合食品安全国家标准要求。

附录A  
(规范性附录)

地理标志产品米仓山茶保护范围

米仓山茶地理标志保护产品保护范围为四川省旺苍县现辖行政区域，见图 A.1。



图A.1 米仓山茶地理标志保护产品保护范围图



**附录B**  
**(规范性附录)**

**国家局关于批准对该产品实施地理标志保护的公告**

国家质量监督检验检疫总局《关于批准对福鼎白茶、永安鸡爪椒、烟台海参、景阳鸡、  
米仓山茶实施地理标志产品保护的公告》

2009年第32号

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织了对福鼎白茶、永安鸡爪椒、烟台海参、景阳鸡、米仓山茶地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对福鼎白茶、永安鸡爪椒、烟台海参、景阳鸡、米仓山茶实施地理标志产品保护。

一、保护范围。

米仓山茶地理标志产品保护范围为四川省旺苍县现辖行政区域。

二、专用标志使用。

米仓山茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省旺苍县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。米仓山茶的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

三、质量技术要求。

(一) 品种。

当地的中小叶群体种以及从群体种中选育出来的新品种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔600至1300米，土壤pH值4.5至6.5，坡度在25°以下的山坡地段。

(三) 茶树栽培。

1. 育苗：选择规定品种的穗条，采用短穗扦插繁殖。
2. 栽植时间：在10月中下旬至11月上旬或早春2月，进行栽植。
3. 栽植方法：双行双株错窝栽植，每公顷不大于90000株。
4. 施肥：以有机肥为主，无机肥为辅，有机肥和无机肥配合使用。年施肥四次，秋季亩施有机肥1000公斤以上，适当施用茶树配方肥。
5. 采摘时间：分春秋两季，分批留叶采摘。
6. 鲜叶采摘标准：
  - (1) 特级鲜叶：芽头90%以上、一芽一叶初展<10%。
  - (2) 一级鲜叶：一芽一叶初展>80%以上、一芽一叶开展<20%。
  - (3) 二级鲜叶：一芽二叶初展>70%、一芽二叶开展<30%。
7. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

(四) 加工工艺要求。

鲜叶→摊青→杀青→摊凉→分筛→做形→初烘→摊凉→滚炒→摊凉→提香→精拣→分级→检验→恒温冷藏→包装

(五) 质量特色。

1. 感官特色：外形扁直，色泽翠绿，香气浓郁高长持久、栗香突出、带兰花香，滋味鲜爽醇厚，汤色嫩绿明亮，叶底嫩匀肥厚成朵，耐冲泡。
2. 理化指标：水浸出物≥42%；含锌量≥50mg/kg；含硒量≥0.28mg/kg。
3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对福鼎白茶、永安鸡爪椒、烟台海参、景阳鸡、米仓山茶实施地理标志产品保护措施。