

信阳毛尖茶手工炒制技术规程

2023 - 10 - 31 发布

2024 - 01 - 29 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 加工条件	1
5 加工环境	1
6 炒制工艺	2

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。

本文件由河南省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：信阳农林学院、信阳市茶叶协会、河南省豫南茶树资源综合开发重点实验室、河南省茶叶加工与检测工程技术研究中心、光山县大苏山茶产业服务中心、信阳市平桥区种子管理站、信阳市市场监督管理局。

本文件主要起草人：郭桂义、孙慕芳、陈义、尹鹏、张久谦、王晶晶、朱尧、王子浩、孔亚帅、曹璐、章恩宽、郑杰、王芳、夏雨、王杉、陈凌芝、卫艺炜、张义国。

信阳毛尖茶手工炒制技术规程

1 范围

本文件规定了信阳毛尖茶手工炒制的加工条件、加工环境和炒制工艺。
本文件适用于信阳毛尖茶的手工炒制。

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 22737 地理标志产品 信阳毛尖茶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

裹条

生锅时，用茶把子前端竹梢将叶子收拢，茶把子与锅底垂直，在锅内作圆周运动，使叶子在茶把子下团团滚动，用力先轻后重，转动幅度先大后小，动作先慢后快，并不时用茶把子抖散茶叶，以散发水分。如此交替进行，以叶子成条、少量茶汁溢出有粘手感时为宜。

3.2

扇条

熟锅时，动作与裹条基本一致，用力较轻，转动幅度较大，具有揉捻条索和散发水分的作用。

3.3

赶条

熟锅时，用茶把子以摆动方式带动茶条来回摆动，赶直茶条，抖散团块，茶条以不相互粘着为宜。

3.4

理条

熟锅时，掌心向下，四指并拢伸直，拇指捏起，从手掌后部抓起茶条，离锅心12 cm~15 cm高处用腕力将茶条由虎口处甩出，使茶条从锅上沿顺序落入锅心，手中的茶条不一次甩完。如此循序进行，逐渐形成紧细、圆直、光润的外形。

4 加工条件

应符合GB/T 22737的规定。

5 加工环境

应符合GB 14881的规定。

6 炒制工艺

6.1 工艺流程

分级→摊放→生锅→熟锅→初烘→摊凉→复烘→毛茶整理→再复烘。

6.2 分级

将采摘的鲜叶按不同品种、不同嫩度、晴天叶与雨（露）水叶、上午采和下午采的分开，剔除碎叶及其他非茶异物。如采用筛分方法分级可在摊放后、生锅前进行。鲜叶质量和分级应符合GB/T 22737的规定。

6.3 摊放

摊放环境要通风、温度适宜、防太阳光直射。将分级后的鲜叶依次摊放在洁净的竹编簸箕上，厚度宜1 cm~3 cm，雨水叶或含水量高的鲜叶宜薄摊，晴天叶或中午、下午采的鲜叶宜适当厚摊。摊放时间根据鲜叶级别和天气状况控制在4 h~6 h为宜。待青气散失，叶质变软，鲜叶失水量10%左右时便可付制，当天的鲜叶应当天炒制完毕。

6.4 生锅

锅温控制在140℃~160℃，以手背离锅心3 cm~5 cm试探锅温，有炙手感即投鲜叶，每锅投鲜叶量500 g左右，用茶把子（细软竹枝扎成的圆帚）前端竹梢快速反复挑翻青叶，经3 min~4 min，待青叶软绵后，在锅中进行裹条。青叶进一步软绵卷缩，初步形成泡松条索，嫩茎折不断，然后用茶把子尽快将茶条全部扫入熟锅。生锅历时7 min~10 min，含水率55%左右。

6.5 熟锅

锅温控制在80℃~90℃。用茶把子打散茶团，团揉茶条，进行裹条（根据需要）、扇条。约3 min~4 min后，茶条进一步紧缩，茶把子稍放平，进行赶条，抖散团块，赶直茶条。待茶条稍紧直，互不相粘时，进行理条。熟锅历时7 min~10 min，含水率35%左右时，立即清扫出锅，摊在簸箕上。

6.6 初烘

将4~5锅熟锅叶放在烘笼上，均匀摊开，厚度以2 cm为宜，选用优质无烟木炭，烧着后用薄灰铺盖控制温度，烘笼温度90℃~100℃，每隔5 min~8 min轻轻翻动一次，经20 min~25 min，待茶条定型，手抓稍感戳手，含水率为12%~15%即可。

6.7 摊凉

初烘叶置于室内，及时摊凉在簸箕内4 h以上，厚度10 cm左右，待复烘。

6.8 复烘

将摊凉后的初烘叶均匀摊放在烘笼上，厚度4 cm~5 cm，轻放于茶炕上，温度控制在80℃左右，每烘摊叶量2.5 kg左右，每隔10 min左右轻翻拌一次。待茶条固定，复烘30 min左右，用手揉捻成碎末样，含水率7%左右。

6.9 毛茶整理

复烘后的毛茶摊放在工作台上，将茶叶中的黄片、老枝梗及非茶类夹杂物剔出，然后进行定级。

6.10 再复烘

将整理后的毛茶进一步干燥，每烘摊放茶叶2.5 kg左右，厚度5 cm~6 cm，温度60℃左右，每隔10 min左右手摸茶叶有热感即翻烘一次。经30 min左右，待茶香显露，含水率达到6%以下，手捏成粉末即下烘。分级、分批摊放于簸箕内，摊凉后及时进行密封包装，存放于干燥、低温、卫生的专用仓库内。
