

ICS 65.020.20

B 05

CGAPA

团体标准

T/CGAPA XXX—XXXX

六安瓜片传统加工分级技术规程

Technical specification for traditional
processing of Lu'an melon slices

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

中国优质农产品开发服务协会 发布

前 言

本文件依据 T/CAS 1.1—2017《团体标准的结构和编写指南》的有关要求编写。

请注意本文件中的某些条款可能涉及专利。中国优质农产品开发服务协会不负责对该类专利的鉴别。

本文件由皖西学院提出。

本文件由中国优质农产品开发服务协会归口。

本文件起草单位：皖西学院、六安市笑春堂农业开发有限公司、六安宸之扬生态农业科技有限公司、六安市农村农业局。

本文件起草人：何晓梅、宋锐修、蔡运峰、张忠兵、李军。

本文件首次制定。

六安瓜片传统加工分级技术规程

1 范围

本文件规定了六安瓜片传统加工分级技术的术语和定义，鲜叶、加工环境与设备、加工技术、等级划分、冲泡方法等技术要求。

本文件适用于产自大别山地域内六安瓜片加工分级。

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。

NY/T 5019 无公害食品茶叶加工技术规程

GH/T 1070-2011 茶叶包装通则标准

3.1

六安瓜片 Lu' an guapiantea green tea produced

以独山小叶种、齐头山中叶种的鲜叶为原料，经过独特的传统加工工艺制成形似瓜子的茶叶。

3.2

开面 spread out

六安瓜片采制是待叶已全展，出现驻芽，新梢已形成“开面”时才采，采摘标准以对夹两三叶或一芽三叶为主，采摘季节通常较其他绿名茶为迟，在谷雨之后。

3.3

扳片 tablet press

采回的鲜叶不直接炒制，要先进行“扳片”，即将新梢上的嫩叶（叶缘背卷，未完全展开）、老叶（叶缘完全展开）掰下分别归堆，然后将新梢各部分分别炒制成不同产品。

4 鲜叶

4.1 茶树品种

独山小叶种、齐头山中叶种和从中选育的无性系小叶茶树良种。

4.2 鲜叶采摘

4.2.1 采摘标准

4.2.1.1 采片

待茶树新梢生长到1芽2叶~3叶时，形成“开面”，直接从茶树上采摘对夹2、3叶和1芽2、3叶的鲜叶。一般在谷雨前后开采，至小满节气前结束。

4.2.1.2 扳片

采摘后，应将每一枝芽叶上的叶片与嫩芽、枝梗分开摊放，称“扳片”。鲜叶经扳片后，

将叶片分老嫩片，炒制瓜片，芽、茎梗和粗老叶炒制“针把子”，做副产品处理。

5 加工环境与设备

加工环境与设备应符合 NY/T 5019 的相关规定。

6 加工技术

6.1 摊凉

用竹席摊凉鲜叶，厚度 4 cm~6 cm 左右，时间 4 h~6 h，雨水叶稍长。摊凉后散发青草气和部分水分，透茶香。

6.2 炒青

6.2.1 生锅

锅温 200℃左右，投叶量约 100g，用芦苇帚、高粱帚或竹丝帚翻炒杀青兼做形，用时 2 min 左右，达到叶软翠绿透茶叶清香，叶片含水量 70%左右时及时扫入熟锅继续炒制。

6.2.2 熟锅

锅温 150℃左右，边炒边拍，整理条形。嫩叶轻、老叶重。用时 4 min 左右。达到叶片深绿透香，基本定型，形成湿坯。含水量 45%左右。

6.3 毛火

湿坯及时烘毛火，用竹烘篮和炭火烘焙，投叶量 2kg 左右，嫩叶薄摊、老叶稍厚。烘篮顶温度 80℃~100℃，烘 2 min~3 min 翻动一次。达到绿而透香，烘至茶叶含水量 30%左右。

6.4 拣剔

拉完毛火的茶，以竹制工具盛茶，专人拣剔未成形和色泽不一致的叶片、漂叶和非茶类夹杂物。达到匀整一致。

6.5 小火

在毛火后 1d 进行，篮顶温度 80℃~100℃，以炭火烘烤，每篮投叶 2.5 kg 左右，不停地翻摊，直至茶叶显清香。烘至茶叶含水量达到 15%左右。

6.6 摊放

小火后，茶叶宜用竹制篮篓或簸箕装茶，室温摊放 72h~120h，俗称“回疲”。

6.7 老火

又称拉老火，是最后一次烘培。用通条炭架起，高 40 cm~50 cm，要求火温高、火势旺，烘篮顶温度达到 300℃以上。每篮投叶 12 kg~14 kg，二人抬篮罩烘 1.5s，即抬起翻茶，依次抬上抬下边烘边翻 150 次左右，中间不可停歇。达到叶面宝绿上霜，香气形成，含水量小于 6%。

6.8 冷却装箱

经拉老火烘成的茶叶，摊放冷却后，及时装入大筒或干净锡箔袋中，密封贮藏。商品茶，含水量小于6%。包装应符合 GHT 1070 标准。

7 等级划分

六安市瓜片感官等级划分标准见表1。

表1 六安瓜片各等级感官品质要求

| 级别 | 外形 | 内质 | | | |
|-----|-----------------------------------|----------|----------|----------|-------------|
| | | 汤色 | 香气 | 滋味 | 叶底 |
| 精品 | 瓜子形、背卷顺直、扁而平伏、大小匀齐、宝绿上霜、嫩度高、无芽梗漂叶 | 嫩绿、清澈、明亮 | 花香、高长 | 鲜爽、醇厚，回甘 | 柔嫩、黄绿、鲜活、匀齐 |
| 特一级 | 瓜子形、背卷顺直、扁而平伏、匀整、嫩度好显毫、宝绿上霜、无芽梗漂叶 | 嫩绿、清澈、明亮 | 清香，持久 | 鲜醇、爽口、回甘 | 嫩绿、匀整，鲜亮 |
| 特二级 | 瓜子形、顺直、较匀整、嫩度好、翠绿上霜无芽梗漂叶 | 黄绿、清澈、明亮 | 清香，尚高，持久 | 醇厚、回甘 | 黄绿、匀整，明亮 |
| 一级 | 瓜子形、尚匀整、色绿上霜、柔软、稍有漂浮叶 | 黄绿、明亮 | 栗香、持久 | 浓厚 | 黄绿，明亮 |
| 二级 | 瓜子形、尚匀、色绿有霜、嫩、稍有漂叶 | 黄绿、尚亮 | 栗香尚持久 | 浓，尚醇 | 黄绿，尚匀整 |
| 三级 | 瓜子形、有霜、嫩、粗老有漂叶 | 黄绿 | 纯正 | 尚浓，微涩 | 绿，欠明 |

8 冲泡方法

8.1 洗杯

待开水凉至温度为75℃~85℃度时，将水沿着茶杯沿四壁倒入，充分浸泡一下杯子。

8.2 洗茶

取3g~4g茶叶，放在茶杯中，然后冲入适量（水只要能淹没茶叶即可）的80℃左右的开水，盖上杯盖，拿起茶杯轻轻摇动，使茶叶中的灰尘完全散开，30s以后等茶叶温润，再把茶汤直接倒掉。

8.3 闷泡

洗好的茶再重新注入90℃左右的开水，盖好茶杯盖，闷泡3min，取出茶汤，倒在品茗杯中，宜小口慢饮。