

ICS 67.140.10  
CCS X 55

# DB 3501

福建省福州市地方标准

DB3501/T 020—2023

## 七境茶采制技术规程

Technical specification for harvesting and processing of Qijing Tea

2023 - 12 - 27 发布

2024 - 03 - 27 实施

福州市市场监督管理局 发布

福州市地方标准 DB35501

福州市地方标准 DB35501

福州市地方标准 DB35501

# 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 采摘要求 ..... 1

5 制作要求 ..... 2

6 标签标志、包装、运输和贮存 ..... 5

附录 A（资料性） 七境茶品质特征分级 ..... 6

参考文献 ..... 7

## 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。

本文件由罗源县农业农村局提出。

本文件由福州市农业农村局归口。

本文件起草单位：罗源县农业农村局、福州市农业农村局、闽江师范高等专科学校福州茶文化经济研究中心、罗源西兰七境堂茶业有限公司、福建正堂七境茶业有限公司、罗源生春源茶业有限责任公司。

本文件主要起草人：陈荣生、杨文文、孟胜峰、林琴琴、林偲妍、黄江、赵弘、占婷、张继驰、黄永浩、甘庆佳、饶耿慧、傅晓萍、叶丽萍。

# 七境茶采制技术规程

## 1 范围

本文件规定了七境茶的采摘要求、制作要求以及标签标志、包装、运输和贮存要求。  
本文件适用于七境茶的采摘及制作。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23350—2021 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 32744—2016 茶叶加工良好规范
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 七境茶 Qijing Tea

以罗源县行政区域内（西兰乡、飞竹镇、霍口乡、白塔乡、中房镇、洪洋乡、起步镇、鉴江镇、碧里乡、松山镇一带）种植的当地菜茶品种和榕春早、梅占、金观音、福鼎大白、福鼎大毫、九龙大白等品种的鲜叶为原料，经凉青、杀青、揉捻、干燥（初烘、初炒）等工艺制作而成，具有“香高、味爽、色翠、耐泡”品质特征的炒青绿茶。

## 4 采摘要求

### 4.1 采摘时间

3月中旬~10月下旬。

### 4.2 采摘方法

分批分次，提手采摘，保持芽叶完整、新鲜。

### 4.3 鲜叶分级

采摘单芽、一芽一叶至一芽三叶。鲜叶分级见表 1。

表 1 鲜叶分级

级 别	芽叶组成
特一级	单芽>80%，一芽一叶<20%
特二级	单芽>20%，一芽一叶初展<80%
一级	一芽一叶>80%，一芽二叶<20%
二级	一芽二叶>60%，一芽三叶<40%
三级	一芽二三叶及幼嫩的对夹叶

## 5 制作要求

### 5.1 制作条件

制作场所、设施、人员等应符合 GB 14881、GB/T 32744 和 GH/T 1077 的规定。

### 5.2 制作工艺流程

鲜叶→凉青→杀青→揉捻→初烘→初炒→复炒→毛茶→拣剔→拼配→补火→成品。

### 5.3 制作技术

#### 5.3.1 凉青

将鲜叶摊放于竹席或软匾等工具上，厚度 3 cm~5 cm，历时 2 h~8 h（夏秋 2 h~3 h），待叶色转暗、芽梢软下垂、茶香微显时为宜。

#### 5.3.2 杀青

##### 5.3.2.1 杀青原则

感官判断以手伸入筒体的进料口发烫即可投叶杀青，开头宜多而渐降适量均衡。嫩叶少投，出料后即行摊凉；粗老叶多投，出料后只散发热气而不摊凉。控制含水量 42%左右，手握成团，松手不散、梗折不断、略有香气即可完成杀青。

##### 5.3.2.2 技术要求

表 2 杀青技术要求

设备	投叶量	筒体温度	时间
60 型滚筒杀青机	15 kg~18 kg	250 °C~320 °C	4 min~5 min
65 型滚筒杀青机	17 kg~20 kg	270 °C~350 °C	5 min~6 min

### 5.3.3 揉捻

#### 5.3.3.1 设备

揉捻可用 40 型、45 型、55 型等揉捻机。

#### 5.3.3.2 投叶量（杀青叶）

40 型揉捻机为  $8\text{ kg}\pm 1\text{ kg}$ 、45 型为  $15\text{ kg}\pm 1.5\text{ kg}$ 、55 型为  $35\text{ kg}\pm 3.5\text{ kg}$ 。

#### 5.3.3.3 时间

时间设定为：空压 2 min~3 min→轻压 3 min~5 min→重压 5 min~10 min→轻压 3 min~5 min→松压 2 min~3 min，总历时 15 min~20 min。

#### 5.3.3.4 揉捻程度

杀青叶揉压成条，茶汁外溢略粘手，条索紧结。

#### 5.3.3.5 解块

通过手工或解块机将聚结成团块状的揉捻叶解散。

### 5.3.4 初烘

#### 5.3.4.1 设备

用 30 型连续自动烘干机。

#### 5.3.4.2 摊叶量

摊叶厚度 1 cm~2 cm。

#### 5.3.4.3 温度

温度要求  $110\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 130\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

#### 5.3.4.4 时间

时间为 7 min~12 min。

#### 5.3.4.5 初烘程度

烘至四成干左右，感官判断为手握茶能成团，松之能散，叶不粘手，即可下机摊凉 30 min。

### 5.3.5 初炒

#### 5.3.5.1 设备

采用 110 型炒干机。

### 5.3.5.2 投叶量

投叶量 10 kg~12.5 kg。

### 5.3.5.3 温度

前期温度要求 120℃~150℃，中后期温度降至 110℃~100℃。当滚筒内有大量水蒸气外溢时，开动风扇，排出水汽。根据水汽多少，适时排风。

### 5.3.5.4 初炒程度

当炒至八成干左右，即茶叶在筒内沙沙作响，用手握有刺手感，茶条中段尚软，即可下机摊凉 20 min。

### 5.3.6 复炒

#### 5.3.6.1 设备

复炒采用 110 型炒青机。

#### 5.3.6.2 温度

温度要求 80℃。

#### 5.3.6.3 投叶量

投叶量 18 kg~20 kg，一般为初炒两锅并一锅。

#### 5.3.6.4 复炒程度

复炒的程度应达到条索紧结稍弯曲，色泽油绿微灰，用手捏之成粉末即可下机，但在下机之前要注意经过旺火提香后下机。

### 5.3.7 拣剔

毛茶经拣剔设备（色选机等）和人工拣剔，剔除茶梗、片朴等茶类、非茶类夹杂物，筛去茶末。

### 5.3.8 拼配

根据成品茶质量要求，将不同品种、不同季节、不同批次半成品按一定比例进行混合拼配。

### 5.3.9 补火

补火温度控制 100℃~120℃左右，时间 20 min~25 min。烘至含水率≤7%，及时摊凉装箱。

### 5.3.10 七境茶品质特征

制成毛茶条索紧结细短，稍弯曲，形如鞭炮引心。干茶有明显爆点，内质香气鲜嫩持久，含自然花香。汤色嫩绿鲜亮，持久不变。七境茶品质特征分级见附录 A。



## 6 标签标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标签标志

在原料收购、加工、贮存等过程中，每批半成品、成品应编制加工批号或系列号，做好相应的标识，确保最终产品可追溯。产品的标签标志应符合《食品标识管理规定（修订版）》和GB 7718的规定，并注明“七境茶”商标字样。产品运输包装的储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

包装应符合GH/T 1070、GB 23350—2021的规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防曝晒措施。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

贮存应符合GB/T 30375的规定。

## 附录 A

(资料性)

## 七境茶品质特征分级

七境茶品质特征分级见表 A.1

表 A.1 七境茶品质特征分级

等级	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	汤色	香气	滋味	叶底
特级	紧结弯曲、爆点 显	绿稍灰、润	匀整	净	嫩绿明亮	栗香显带 花香	浓厚鲜爽	嫩绿软亮 细
一级	紧结弯曲、爆点 较显	绿较灰尚 润	较匀整	净	黄绿明亮	栗香	浓醇	绿明亮较 匀齐
二级	较紧结弯曲、爆 点尚显	绿较灰	尚匀整	尚净	黄绿尚亮	栗香尚纯	浓纯	尚绿亮
三级	尚紧结弯曲、有 爆点	尚绿、灰	尚匀整	较净	黄绿	有栗香	浓	较绿

参 考 文 献

- [1] DB35/T 1953—2020 绿茶冲泡与品鉴方法  
[2] 《食品标识管理规定（修订版）》（国家质量监督检验检疫总局2009年第123号令）
- 

福州市地方标准 DB3501

福州市地方标准 DB3501

福州市地方标准 DB3501