



中华人民共和国国家标准

GB/T 39592—2020

黄茶加工技术规程

Code of practice for processing of yellow tea

2020-12-14 发布

2021-04-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本标准起草单位:安徽农业大学、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、安徽省抱儿钟秀茶业股份有限公司、霍山县茶叶产业协会、安徽省市场监督管理局、安徽茶叶进出口有限公司、湖南省君山银针茶业股份有限公司、四川省茶业集团股份有限公司、四川蒙顶山跃华茶业集团有限公司、德清莫干山黄芽茶业有限公司、平阳县天韵茶叶有限公司、霍山汉唐清茗茶叶有限公司、金寨县大别山香源茶叶有限公司、武夷星茶业有限公司。

本标准主要起草人:张正竹、李大祥、宛晓春、翁昆、文亮、宁井铭、戴前颖、黄科、龚勤、唐应芬、陈文友、李方爱、蔡红兵、张跃华、沈云鹤、钟维标、程俊生、巩长团、李方。

黄茶加工技术规程

1 范围

本标准确立了黄茶加工技术,规定了黄茶加工的术语和定义、加工基本条件、加工工艺流程、初制技术、精制技术、紧压型黄茶加工技术,描述了记录保存的追溯方法。

本标准适用于黄茶的加工。

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/T 21726 黄茶

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

GH/T 1124 茶叶加工术语

3 术语和定义

GB/T 21726 和 GH/T 1124 界定的术语和定义适用于本文件。

4 加工基本条件

应符合 GH/T 1077 的规定。

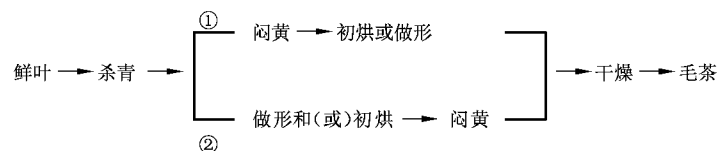
5 加工工艺流程

5.1 初制加工工艺流程

5.1.1 芽型黄茶加工工艺流程

芽型黄茶加工工艺流程见图 1。

根据闷黄工艺,分为湿坯闷黄和干坯闷黄。湿坯闷黄工艺流程为鲜叶、杀青、闷黄、初烘或做形、干燥。干坯闷黄工艺流程为鲜叶、杀青、做形和(或)初烘、闷黄、干燥。



说明:

①——湿坯闷黄型;

②——干坯闷黄型。

图 1 芽型黄茶加工工艺流程