



中华人民共和国国家标准

GB/T 35863—2018

乌龙茶加工技术规范

Technology regulations for Oolong tea processing

2018-02-06 发布

2018-09-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国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:国家茶叶质量监督检验中心(福建)、福建八马茶业有限公司、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、日春股份公司、安溪县牧茗世家茶业有限公司、福建省安溪凤岩保健茶有限公司、福建省永春香橼茶叶有限公司、福建佳友茶叶机械智能科技股份有限公司、福建农林大学、安溪县茶叶科学研究所、华祥苑茶业股份有限公司、泉州出入境检验检疫局综合技术服务中心、泉州市洛江泉岩茶业有限公司、广东宏伟集团有限公司、武夷星茶业有限公司、福建省农业科学院茶叶研究所、广东第一峰茶业有限公司。

本标准主要起草人:林荣溪、张雪波、林锻炼、黄伙水、翁昆、孙威江、陈文钦、董秀云、黄东方、张亚丽、李方、陈慧聪、陈加友、谢承昌、林先滨、陈泉宾、王启灿、杨宝荣、黄标生、赖威祥、陈伟忠。

乌龙茶加工技术规范

1 范围

本标准规定了乌龙茶的术语和定义、加工条件、原料要求、加工工艺、质量管理。
本标准适用于乌龙茶的加工。

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 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/T 30357.1 乌龙茶 第1部分:基本要求

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1124 茶叶加工术语

3 术语和定义

GB/T 30357.1、GH/T 1124 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

乌龙茶 **Oolong tea**

以山茶属茶种茶树[*Camellia sinensis* (L.) O.Kuntze]的叶、驻芽和嫩茎,依次经适度萎凋、做青(晾青、摇青)、杀青、揉捻(或包揉)、干燥等独特工艺加工而成的、具有特定品质特征的茶叶。

3.2

小开面 **slight banjhi**

新梢生长到芽梢形成驻芽后的顶叶面积为第二叶的20%~30%。

3.3

中开面 **medium banjhi**

新梢生长到芽梢形成驻芽后的顶叶面积为第二叶的31%~70%。

3.4

大开面 **full banjhi**

新梢生长到芽梢形成驻芽后的顶叶面积为第二叶的71%~100%。

3.5

毛茶 **crude tea**

鲜叶经初制形成一定规格的茶叶初级产品。

3.6

包揉 **wrapping-twisting**

把茶叶包紧,利用外力反复搓压,形成颗粒形乌龙茶紧结、圆实的形状。