ICS 67.140.10
CCS X 55

中华人民共和国国家标准

GB/T 48386—2026

抹茶生产加工技术规程

Technical code of practice for producing and processing of Matcha

2026-10-30 发布　　2027-05-01 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。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所、杭州市余杭区农业技术推广中心、浙江省农业技术推广中心、杭州茗宝生物科技有限公司、日照市质量检验检测研究院、武义县农业农村局、浙江骆驼九宇有机食品有限公司、浙江省农业科学院、江苏鑫品茶业有限公司、浙江乡雨茶业有限公司、浙江森伴园茶业有限公司、贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司、绍兴御茶村茶业有限公司、杭州银泉茶业有限公司、余姚绿谷工坊食品有限公司、浙江茶博士生物科技有限公司、浙江茗皇天然食品开发股份有限公司、上海屹存食品有限公司、宇治森林抹茶(池州)有限公司、湖北大学、云南农业大学。

本文件主要起草人：张亚丽、杨秀芳、卢健、邹新武、周小芬、李文萃、俞燎远、刘政权、董俊杰、刘华东、尹福生、祝凌平、万景红、刘志荣、吕连梅、华连著、姚超、楼情灿、毛立民、陈小强、崔鑫霞、熊一脉、余强、赵存朝、杨路成、张澜。

抹茶生产加工技术规程

1 范围

本文件界定了抹茶生产加工的术语，规定了茶园建设与管理、鲜叶采摘、加工条件与环境、加工工艺流程、工艺技术、包装与贮存、记录保存的要求。

本文件适用于抹茶生产与加工。

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 30375 茶叶贮存

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GB/T 34778 抹茶

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1076 茶叶生产技术规程

3 术语和定义

GB/T 34778 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

碾茶 Nian cha

选用适宜的茶树品种并经遮阳覆盖栽培的茶树鲜叶，经蒸汽(或热风)杀青、烘干、梗叶分离等工序制成的片状绿茶。

3.2

抹茶 Matcha

以碾茶为原料，经研磨工艺加工而成的微粉状茶产品。

4 茶园建设与管理

4.1 基本要求

4.1.1 应符合 GH/T 1076 的要求。

4.1.2 新建茶园与改造老茶园应符合宜机化作业要求。

4.2 品种

宜选用龙井 43、中茶 108、春雨一号、茂绿、鸠坑种、福鼎大白茶等持嫩性好、叶色偏绿的适制抹茶的茶树品种。