

江苏省地方标准

DB32/T 3858—2020

白叶黑茶加工技术规程

Technical regulation for processing dart tea made from white leaves

2020-10-13 发布

2020-11-13 实施

江苏省市场监督管理局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由溧阳市天目湖龙鑫农业生态园提出。

本标准由江苏省园艺标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：溧阳市天目湖龙鑫农业生态园、扬州大学。

本标准主要起草人：黎顺庚、刘新玲、黎筱、卞建春、谢菊芬、丁文斌、胡晓东、朱廷。

白叶黑茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了白叶黑茶加工的场地环境设备、加工技术、包装、贮存和记录。
本标准适用于白叶黑茶加工技术。

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 3095 环境空气质量标准

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 18204.1 公共场所卫生检验方法 第1部分:物理因素

GH/T 1070 茶叶包装通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

白叶黑茶 **dart tea made from white leaves**

以白化茶树鲜叶为原料经萎凋、杀青、渥堆、接种、发酵、干燥(成型)、贮存、包装等工序制作而成的茶叶。

4 场地环境设备

4.1 茶叶加工厂所处的大气环境应高于或等于 GB 3095 规定的三级标准要求。

4.2 茶叶加工中的直接用水,冲洗场地、洗涤加工设备和厂房用水应符合 GB 5749 要求。

4.3 加工区域环境应整洁、干净、无异味,萎凋场应选用硬化、粘贴防滑地砖的场地,加工区域与生活、办公区域隔离,闲杂无关人员不得入内。

4.4 加工发酵车间采光良好,灯光明亮,符合 GB/T 18204.1 规定。

4.5 加工车间应配有相应更衣间、茶叶审评室、菌种制备室。加工场地和设备在每次生产后及时清洗,每年茶叶季生产加工前消毒清洗一次。

4.6 加工中使用的机械设备、器具等直接接触茶叶的部分应无毒、无害、无污染,使用前应清洗干净。

4.7 每季毛茶生产开始前应对加工设备、器具、容器检查、清洗、保养和消毒。新购设备首次使用前应清除油污、粉尘和锈渍。

4.8 加工人员上岗前应通过岗前培训,取得上岗证;熟悉加工技术和操作要领,佩证上岗。

4.9 加工人员应保持个人卫生,在进入发酵、加工车间时应穿戴整套工作服(衣、帽、鞋、手套等),进入生产场地人员不得使用化妆用品。