

江苏省地方标准

DB32/T 3529—2019

桂花白叶茶加工技术规程

Technical regulation of processing for Osmanthus White Leaf Tea

2019-02-28 发布

2019-03-30 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。

本标准由溧阳市农林局提出并归口。

本标准起草单位：溧阳市天目湖茶叶研究所。

本标准主要起草人：徐玉琴、缪惠民、蒋梦瑶、陈莹。

桂花白叶茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了桂花白叶茶的加工基本要求、桂花采摘、窈制工艺、包装贮存。
本标准适用于以鲜桂花、白叶茶茶坯为原料的加工。

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 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 13738.3 红茶 第3部分:小种红茶
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- DB32/T 1264 天目湖白茶质量分级
- DB32/T 3210 ‘黄金芽’茶质量分级

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜桂花 fresh sweet potato osmanthus
手工采摘的含苞待放的桂花花蕾。

3.2

白叶茶茶坯 tea blank of white leaf tea
以白化茶茶树嫩芽叶为原料,按绿茶、红茶工艺加工而成的干茶,因外形不同可有扁形、条形、针形、卷曲形等。

3.3

窈花 scenting
干茶吸收花香的过程。

4 基本要求

4.1 茶叶加工

按 GB 14881、GB/T 32744 执行。

4.2 茶坯质量等级

按 DB32/T 1264、DB32/T 3210、GB/T 13738.3 执行。