

ICS 67.140.10  
CCS X55

# DB/4452

揭 阳 市 地 方 标 准

DB4452/T 17-2022

## 白木香叶加工技术规程

Technical regulations for the processing of Baimuxiang leaves

2022-08-18 发布

2022-11-18 实施

揭阳市市场监督管理局 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。

本文件由揭阳市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：广东缘来香茶业有限公司，广东省农业科学院茶叶研究所。

本文件主要起草人：唐颢、林晓滨、唐劲驰、黎健龙、唐少华、周波、陈义勇、刘嘉裕。

# 白木香叶加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了白木香（土沉香）叶标准化加工的基本要求，包括：术语与定义、白木香叶绿茶、乌龙茶加工技术、白木香叶加工质量标准。

本文件适用于白木香叶加工。

## 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 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 8302-2013 茶 取样
- GB/T 8303-2013 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- GB/T 8305-2013 茶 水浸出物测定
- GB/T 8313-2018 茶叶中茶酚类和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 8314-2013 茶 游离氨基酸总量的测定
- GB/T 40832-2021 芒果叶中芒果苷的测定 高效液相色谱法
- NY/T 3030-2016 棉花中水溶性总糖含量的测定 蒽酮比色法
- DBS 44/011-2018 白木香叶

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**白木香（土沉香）** *Baimuxiang (Aquilaria sinensis (Lour). Sprengel)*  
瑞香科沉香属植物土沉香。

### 3.2

**白木香叶绿茶** *Baimuxiang leaves green tea*  
参照茶树 (*Camellia Sinensis (L.) O.Kuntze*) 绿茶工艺，加工而成的白木香叶产品。

### 3.3

**白木香叶乌龙茶** *Baimuxiang leaves oolong tea*  
参照茶树 (*Camellia Sinensis (L.) O.Kuntze*) 乌龙茶工艺，加工白木香叶产品。

## 4 白木香叶加工技术

#### 4.1 白木香叶采摘质量要求

应符合表 1 的规定。

表 1 白木香鲜叶等级标准

等级	质量要求
一级	一芽一叶，刚展开，形似“雀嘴”，不带茶蒂及病虫斑点
二级	一芽二叶，依叶子展开的程度不同，分为开面叶，小面叶，中开面，匀净新梢
三级	一芽三叶，市场上常见的中等质量，芽叶新鲜

#### 4.2 白木香叶采摘方法

宜在下午 2 时后，按白木香叶一级、二级及三级鲜叶标准进行采摘，采下的白木香叶用透气的竹筐或塑料筐盛放，及时送加工厂进入加工流程。

#### 4.3 白木香叶绿茶加工工艺

##### 4.3.1 加工流程

白木香叶绿茶加工流程包括鲜叶、摊青、杀青、揉捻、炒制、足干等工序。

##### 4.3.2 摊青

将白木香叶均匀薄摊在萎凋槽上，摊放厚度 10 cm~15 cm，时间 4 h~6 h，至叶片光泽变暗，散发清香时为适度。

##### 4.3.3 杀青

采用蒸汽杀青（温度 300 ℃~320 ℃）或滚筒杀青机（温度 280 ℃~300 ℃），将摊青后的白木香叶进行处理，使其水分散失 20%~25%，破坏其内含生物酶活性，散发青草气，叶质变柔软。

##### 4.3.4 揉捻

投叶量按不同机型，投叶量以揉桶容量的 90%~95%为度，揉捻时间，一级原料 35 min~45 min，二级原料 40 min~50 min，三级原料 55 min。具体揉捻时间和方式见表 2。

表 2 揉捻时间和加压方式

一级 原料	时间 (min)	5~10	→8	→2	→8	→2	→8	→2 (35~45)
	压力 (注 1、2)	~	+	~	++	~	+	~
二级 原料	时间 (min)	10~15	→8	→2	→8	→2	→8	→2 (40~50)
	压力	~	+	~	++	+	++	~
三级 原料	时间 (min)	15	→8	→2	→8	→2	→8	→2 (55)
	压力	~	+	~	++	~	+++	~ ++
注 1：符号+表示加压程度，+为轻压、++为中压、+++为重压。								
2：符号~表示不加压、或松开压力。								

##### 4.3.5 初炒

采用约 200 °C~230 °C 温度，在滚筒炒茶机内将揉捻后的白木香叶炒至 6 成~7 成干，并取出摊凉 30 min。

#### 4.3.6 复炒

采用约 130 °C~160 °C 温度，在滚筒炒茶机内将初炒后的白木香叶炒至 8 成~9 成干。

#### 4.3.7 足干

采用约 90 °C~100 °C 温度，在提香机内将复炒后的白木香叶烘至足干（含水量 3%~5%）。

### 4.4 白木香叶乌龙茶加工工艺

#### 4.4.1 加工流程

白木香叶乌龙茶加工流程包括鲜叶、采青、萎调、杀青、揉捻、烘焙等工序。

##### 4.4.1 采青

采青即采摘鲜叶，它是整个茶叶加工制作的基础环节。鲜叶的采摘是否及时和符合标准直接影响着成品茶的质量和茶树的生长。

##### 4.4.2 萎调

宜于下午 4 时~5 时，将鲜叶均匀薄摊于竹筛中，气温 22 °C~25 °C，让阳光晒 15 min~20 min。晒青以叶片由原来鲜绿有光泽转暗绿萎软，失水率 10%~15% 为适度。气温高于 28 °C 不宜晒青。

##### 4.4.3 做青

采用摇青机对凉青后的白木香叶进行“摇青~静置”处理 3 次~4 次。应符合表 3 的规定。

表 3 白木香叶做青过程与茶青变化情况表

次数	方式	摇青次数	静置时间 (h)	气味变化	叶片红度
1	手碰	往返翻动 3 次后叶片摊开	1.5~2	稍有水青味	无变化
2	手碰	轻摇 3 次~5 次后叶片收拢	1.5~2	微水青味	叶齿尖微红
3	筛摇	摇筛 15 次~20 次堆放中间留通气孔	2	轻微香气	叶齿红一半
4	筛摇	重摇筛 20 次~25 次厚堆叶中间留通气孔	2~2.5	香气浓郁	叶齿全红叶缘微红
5	筛摇	看茶青变化定轻重、次数、厚堆叶	2.5~3	香气清带甜香	叶缘 1 mm~1.5 mm 红褐色

##### 4.4.4 杀青

将摇青处理后的白木香叶采用蒸汽杀青(温度 300 °C~320 °C)或滚筒杀青机(温度 280 °C~300 °C)进行杀青处理，使其水分散失 20%~25%，破坏其内含生物酶活性，散发青草气，叶质变柔软。

##### 4.4.5 初揉

将杀青后的白木香叶进行空压+加压揉捻至成条形，时间 15 min~20 min。

#### 4.4.6 揉捻

采用滚筒炒制、包揉处理 5 次~6 次，使白木香叶形成颗粒状，干燥度达到 7 成左右。

#### 4.4.7 烘焙

采用提香机，将颗粒性白木香叶乌龙茶烘至足干（含水量 3%~5%）。

### 5 白木香叶加工质量标准

#### 5.1 外观质量

规定白木香叶绿茶、乌龙茶的条形（颗粒）紧结度、色泽、整碎度、匀净度等外形质量要求。具体见表 4。

表 4 白木香叶加工外观质量标准

茶类项目		条形（颗粒）	色泽	整碎度	匀净度
白木香叶绿茶	一级	条索紧细	翠绿、润	无断碎	无老叶、黄片、杂质
	二级	条索紧结	黄绿、润	略有断碎	无老叶、黄片、杂质
	三级	条索尚紧结	黄褐、尚润	少量断碎	略有老叶，无黄片、杂质
白木香叶乌龙茶	一级	颗粒紧结	黄绿、润	无断碎	无黄片、杂质
	二级	颗粒紧结	褐黄、润	略有断碎	略有老叶、无黄片、杂质
	三级	颗粒尚紧结	黄褐、尚润	少量断碎	少量老叶、黄片，无杂质

#### 5.2 内在质量

规定白木香叶绿茶、乌龙茶的水分、水浸出物、多酚、氨基酸、可溶性糖、芒果苷等含量指标。具体要求见表 5。

表 5 白木香叶加工内在质量指标

茶类项目	水分（%）	水浸出物（%）	多酚（%）	氨基酸（%）	可溶性糖（%）	芒果苷（%）
白木香叶绿茶	≤5.0	≥30.0	≥1.0	≥2.0	≥3.0	≥3.0
白木香叶乌龙茶	≤5.0	≥30.0	≥1.0	≥1.0	≥3.0	≥3.0

### 5.3 检验方法

#### 5.3.1 取样及试样制备

按照 GB/T 8302-2013、GB/T 8303-2013 的规定进行。

#### 5.3.2 水分

按照 GB 5009.3-2016 的规定进行。

#### 5.3.3 水浸出物

按照 GB/T 8305-2013 的规定进行。

#### 5.3.4 多酚

按照 GB/T 8313-2018 的规定进行。

#### 5.3.5 氨基酸含量

按照 GB/T 8314-2013 的规定进行。

#### 5.3.6 可溶性糖

按照 NY/T 3030-2016 的规定进行。

#### 5.3.7 芒果苷

按照 GB/T 40832-2021 的规定进行。

### 6 安全要求

应符合 DBS 44/011-2018 的规定。

---