

江 苏 省 地 方 标 准

DB 32/T —2026

代替DB 32/T432 —2012

雨花茶加工技术规程

THE ORDER FOR PROCESSING TECHNOLOGY OF YUHUA TEA

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2026 – XX – XX 发布

2026 – XX – XX 实施

江苏省市场监督管理局 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。

本文件代替DB32/T432—2012。

本文件主要技术内容变化如下：

修订原料茶树品种范围。

修订杀青设备。

修订揉捻机压力调节时间。

修订毛火、足火温度。

本文件由江苏省农业农村厅提出。

本文件由江苏省茶叶标准委员会（JS/TC 62）归口。

本标准由南京市农业技术推广站负责（原南京市农林园艺技术推广站）修订。

本标准主要起草人：李松、殷玥、舒稳山、程万强、许尹杰。

雨花茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了雨花茶加工的原料、摊放、杀青、揉捻、毛火、整形、足火、精制和包装。
本标准适用于雨花茶的加工制作过程。

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 20605 地理标志产品 雨花茶

GB/T 19630.2 有机产品 第2部分：加工

GB 31608-2023 食品安全国家标准 茶叶

GB/Z 26576-2011 茶叶生产技术规范

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

GB/T 30375 茶叶贮存

GB 7718 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 鲜叶

指从茶树上及时采摘下来的芽叶嫩梢（芽、叶）。

3.2 摊放

鲜叶摊开进行水分散发。

3.3 杀青

指高温钝化鲜叶中酶活性，蒸发部分水分，挥发茶香。

3.4 摊凉

指加温工序中的成品或半成品及时薄摊，散发热量。

3.5 揉捻

指在外力作用下，使杀青叶初步卷曲成条。

3.6 毛火

指对揉捻叶的初步干燥。

3.7 整形

指在热和力作用下，使茶叶基本成形，同时蒸发部分水分。

3.8 足火

指对整形叶的完全干燥。

3.9 精制

指对足火后的茶叶分级、去杂。

4 原料

4.1 产地

江苏省南京市城区的钟山风景区、雨花台风景区，江北新区、江宁区、溧水区、高淳区、浦口区、六合区、雨花台区、栖霞区现辖行政区域。

4.2 品种

龙井长叶、龙井 43、苏茶 120、福鼎大白茶、鸠坑、楮叶等叶形细长，叶绿素含量高的茶树良种。

4.3 采摘时间

3月中旬~4月下旬；8月下旬~9月下旬；

4.4 鲜叶要求

芽叶大小匀称、整齐。不带单片叶、对夹叶、鱼叶、虫伤叶、紫芽、红芽、空心芽等。级别符合表 1 规定。

表 1 鲜叶级别

项 目		特 级	一 级	二 级
指 标%				
芽叶机械组成	一芽一叶，≥	85	75	65
	一芽二叶，≤	15	25	35
芽叶长度组成	2.0 cm~2.5cm，≥	90	80	70
	2.6 cm~3.0cm，≤	10	15	25
	3.0 cm 以上，≤		5	5
注：机械组成一芽一叶中，允许含有一定量的单芽。				

5 摊放

采摘的鲜叶要及时送厂摊放，避免日晒。

5.1 设备

回潮机、摊青槽、竹匾、竹席

5.2 环境

清洁、通风、阴凉，室温低于 30℃ 。

5.3 厚度

不超过 4cm。

5.4 翻叶

每 1h~2h 翻叶一次。翻动手势要轻，以免损伤芽叶。

5.5 时间

春茶 4h~6h，秋茶 2h~3h。摊放至芽叶柔软但还舒展，叶色呈暗绿色，清香显露，含水量降至 70% 左右为适度。

6 杀青

6.1 设备

滚筒式杀青机、电磁杀青机、微波杀青机等。

6.2 投叶温度

筒壁 220℃ ~250℃，出叶口空气温度达 90℃以上。

6.3 投叶量

不同型号滚筒杀青机投叶量不同。详见表 2。

表 2 滚筒杀青机投叶量

型 号	台时投叶量（kg）
6CP—30	10~12.5
6CP—40	20~25
6CP—60	40~50
6CP—70	70~75

6.4 时间

2min~4min。叶色由鲜绿色转为暗绿色，青草气消失，叶质柔软，无红梗红叶，无焦边爆点，发出淡茶香为杀青适度。

6.5 摊凉

杀青叶经冷风吹散迅速薄摊冷却。摊凉厚度不超过 4cm。

7 揉捻

7.1 设备

揉捻机。

7.2 投叶量

不同揉捻机型号不同，投叶量不同，详见表 3。

表 3 投叶量

型 号	投叶量（kg）
6CR—25	4~6
6CR—30	10~15
6CR—35	20~25
6CR—55	30~35
6CR—65	45~50

7.3 压力调节

无压(0min~5min)——>轻压(6min~11min)——>重压 (12 min~17min)——>松压 (18 min~22min)
——>无压 (23 min~30min)

7.4 时间

25 min~30min。成条率 85%以上为适度。

7.5 解块

揉捻叶卸机后，及时解开揉成的团块。

8 毛火

8.1 设备

烘干机。

8.2 初烘

温度 110℃~120℃；摊叶厚度 1cm；时间不超过 3min；茶条较松散，不粘手为适宜。

8.3 复烘

温度 100℃~110℃；摊叶厚度 2cm；时间 8~10min；程度：手握茶叶成团，松开自然散开为适度。

8.4 摊凉

毛火叶初烘、复烘后应迅速摊开冷却至常温，摊叶厚度为 2 cm~3cm。

9 整形

9.1 设备

针形茶整形机（精揉机）。

9.2 温度

两侧槽部温度达 150℃~170℃。

9.3 投叶量

根据整形锅型号确定投叶量。详见表 4。

表 4 整形锅投叶量

型 号	每锅投叶量（kg）
6CRJ—14	3~4
6CRJ—24	6~8
SD-60（日本铃木）、60K-S(日本川崎)	13-15

9.4 压力调节

压力宜轻。仅在第 5min~25min 逐级加轻压。

9.5 时间

30 min~45min。95%以上成形为适度。

9.6 摊凉

整形叶应摊开冷却，摊放厚度不超过 2cm。

10 足火

10.1 设备

烘干机。

10.2 温度

温度 80℃~90℃。

10.3 时间

10 min~15min。至足干含水量 6%以下，折之即断，手碾成末为适度。

10.4 摊凉

烘干后的毛茶，应及时摊凉，待茶温降至室温时，再装盛囤箱，切勿热茶袋装。

11 精制

11.1 设备

圆筛机、抖筛机、风选机、手筛等。

11.2 筛分

用圆筛机、抖筛机去除较长、较粗的茶条以及碎茶、茶末。

11.3 风选

去掉黄片、碎片和其他夹杂物。

11.4 拣剔

手工拣除花蕾、茶梗等剩余夹杂物。

12 包装

精制后的成品茶及时包装入茶叶专用冷库，分级堆放。