

食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材

食品质量安全市场准入 审查指南

茶叶、蜜饯、炒货食品、
可可制品、焙炒咖啡分册

国家质量监督检验检疫总局产品质量监督司 编



中国标准出版社

食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材

食品质量安全市场准入审查指南

茶叶、蜜饯、炒货食品、 可可制品、焙炒咖啡分册

国家质量监督检验检疫总局产品质量监督司 编

中国标准出版社

2005

图书在版编目(CIP)数据

食品质量安全市场准入审查指南. 茶叶、蜜饯、炒货
食品、可可制品、焙炒咖啡分册/国家质量监督检验检疫总局产品质量监督司编. —北京:中国标准出版社,
2005

(食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材)

ISBN 7-5066-3664-6

I. 食… II. 国… III. 食品工业-质量控制-条例-中国-学习参考资料 IV. D922.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 003237 号

中国标准出版社出版发行

北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码:100045

网址 www.bzcbs.com

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 787×1092 1/16 印张 21.25 字数 592 千字

2005 年 1 月第一版 2005 年 2 月第二次印刷

*

定价 44.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材

编写委员会

主 编 纪正昆

副主编 王步步 邬建平 薛长宝

主要编写人员(按姓氏笔画排序)

马小平	马福祥	马佩选	王 云	王向东
王 军	王 红	王连生	王郑平	王晓诚
王海东	王维红	王 琛	王新宁	巴多佳
元晓梅	尹成华	孔 颖	田世宏	丛大鸣
冯 波	毕玉安	毕晓敏	朱 明	朱明春
刘洪生	刘 刚	刘春燕	刘 杰	刘稼骏
刘兆彬	江 华	许景高	许步高	孙会川
杨 复	李兴中	李茂胜	李 旗	李志存
李昭勇	李兆阶	李海燕	肖 亮	宋全厚
张 前	张 亮	陈立新	陈亚璋	范 宁
范建奎	邹 浩	罗少华	周晓群	郑万军
郑国建	钟狄阳	段文峰	聂大可	顾永华
徐东玲	唐晓芬	唐穗平	翁 昆	曹 洪
曹逸风	曹宝森	盛华栋	崔云飞	阎宝珠
巢强国	薛元力	薛国芹		

前 言

食品安全关系到广大人民群众的身体健康和生命安全,关系到经济健康发展和社会稳定,关系到政府和国家的形象。近几年,生产假冒伪劣食品案件多发的势头有所遏制,食品安全形势趋于好转,但是食品安全问题仍然比较严重。《国务院关于进一步加强对食品安全工作的决定》要求,加强食品生产加工企业的监管,严格实施食品质量安全市场准入制度。

食品质量安全市场准入制度实施三年来,为规范食品生产秩序,推动食品产业结构调整,促进食品质量总体水平的大幅提升发挥了重要的作用,得到了国务院领导和各级党委、政府充分的肯定,受到了广大食品生产加工企业的拥护,赢得了人民群众的热烈欢迎。

为进一步深化食品质量安全市场准入制度,国家质检总局决定自2005年1月1日起,对糖果制品、茶叶、葡萄酒及果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、焙炒咖啡、水产加工品、淀粉及淀粉制品等13类食品实施食品质量安全市场准入制度,制定了相应的审查细则,同时,结合这几年的工作经验,对食品质量安全市场准入审查通则进行了修改。

为配合糖果制品等13类食品质量安全市场准入工作的实施,帮助大家学习2004版审查通则,做好食品监管技术法规的宣传贯彻工作,国家质检总局组织编写了这套系列辅导教材。本套教材共有4册,第一册为

食品安全市场准入审查通则(2004版)分册,第二册为糖果制品、啤酒、葡萄酒、黄酒分册,第三册为茶叶、蜜饯、炒货食品、可可制品、焙炒咖啡分册,第四册为酱腌菜、蛋制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品分册。《食品安全市场准入审查通则(2004版)分册》实用说明介绍了通则与细则的关系、通则的主要内容,重点通过现场核查表及各类核查用文书使用要求的介绍,详细说明了现场核查的所有要求;各类食品生产许可证审查细则实用说明则是从行业发展概况、发证范围的确定及申证单元的划分、生产加工工艺及容易出现的质量安全问题、必备条件的审查方法及要求、产品的检验及抽样方法等方面进行了详细的解释和说明。

这套教材具有很强的指导性、知识性和操作性,是用于食品安全市场准入制度培训和学习的一套具有实用价值的好教材,适用于食品安全管理人员、食品生产加工企业必备条件核查人员、食品安全检验机构、食品生产经营企业有关人员。该套教材的出版,将会对进一步深化和完善食品安全市场准入工作发挥积极的推动作用。

本套教材编写得到了十余个省的数十位同志和各国家食品质检中心的大力支持,在此一并表示感谢。各地在使用中遇到的问题,请及时与编者联系。

国家质量监督检验检疫总局产品质量监督司

二〇〇五年一月

目 录

第一篇 茶 叶

第一部分	茶叶生产许可证审查细则·····	1
第二部分	茶叶生产许可证审查细则实用说明·····	5
第三部分	茶叶相关标准·····	21

第二篇 蜜 饯

第一部分	蜜饯生产许可证审查细则·····	160
第二部分	蜜饯生产许可证审查细则实用说明·····	163
第三部分	蜜饯相关标准·····	181

第三篇 炒 货 食 品

第一部分	炒货食品生产许可证审查细则·····	214
第二部分	炒货食品生产许可证审查细则实用说明·····	218
第三部分	炒货食品相关标准·····	238

第四篇 可 可 制 品

第一部分	可可制品生产许可证审查细则·····	262
------	--------------------	-----

第二部分	可可制品生产许可证审查细则实用说明·····	266
第三部分	可可制品相关标准·····	282

第五篇 焙炒咖啡

第一部分	焙炒咖啡生产许可证审查细则·····	305
第二部分	焙炒咖啡生产许可证审查细则实用说明·····	308
第三部分	焙炒咖啡相关标准·····	317

第一篇 茶 叶

第一部分 茶叶生产许可证审查细则

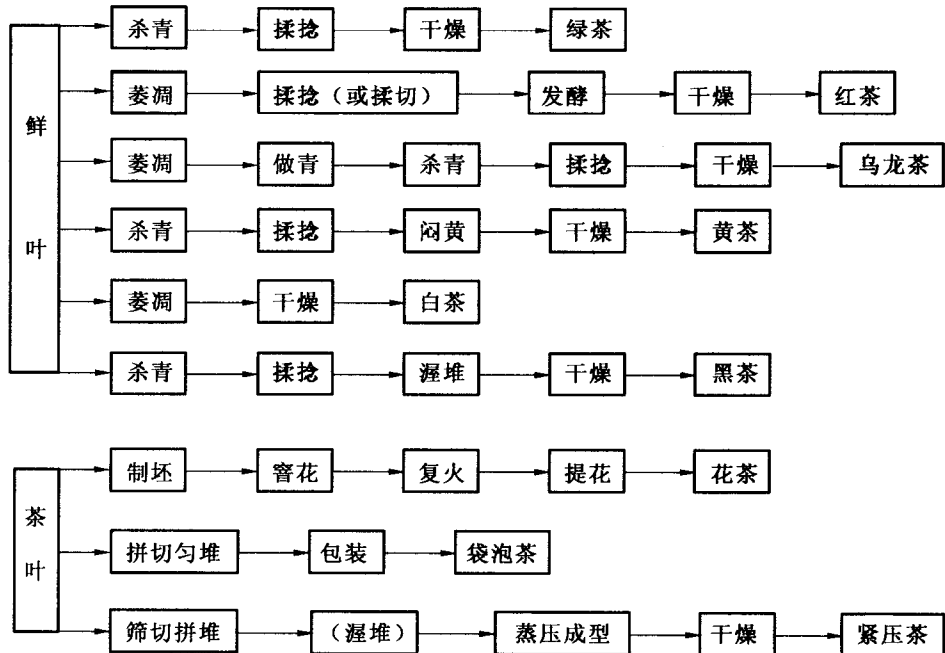
一、发证产品范围及申证单元

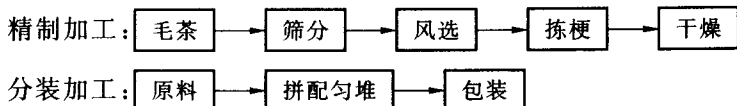
实施食品生产许可证管理的茶叶产品包括所有以茶树鲜叶为原料加工制作的绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶，及经再加工制成的花茶、袋泡茶、紧压茶，共9类产品。果味茶、保健茶以及各种代用茶不在发证范围。

茶叶的申证单元为1个。生产许可证上应注明产品品种，即绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶中的1类或几类；茶叶分装企业应单独注明。茶叶生产许可证有效期为3年，其产品类别编号：1401。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程





(二) 容易出现的质量安全问题

1. 鲜叶、鲜花等原料因被有害有毒物质污染,造成茶叶产品农药残留量及重金属含量超标。
2. 茶叶加工过程中,各工序的工艺参数控制不当,影响茶叶卫生质量和茶叶品质。
3. 茶叶在加工、运输、储藏的过程中,易受设备、用具、场所和人员行为的污染,影响茶叶品质和卫生质量。

(三) 关键控制环节

原料的验收和处理、生产工艺、产品仓储。

三、必备的生产资源

(一) 生产场所

1. 生产场所应离开垃圾场、畜牧场、医院、粪池 50 m 以上,离开经常喷施农药的农田 100 m 以上,远离排放“三废”的工业企业。
2. 厂房面积应不少于设备占地面积的 8 倍。地面应坚实、平整、光洁(至少应为水泥地面),墙面无污垢。加工和包装场地至少在每年茶季前清洗 1 次。
3. 应有足够的原料、辅料、半成品和成品仓库或场地。原料、辅料、半成品和成品应分开放置,不得混放。茶叶仓库应清洁、干燥、无异味,不得堆放其他物品。

(二) 必备的生产设备

1. 绿茶生产必须具备杀青、揉捻、干燥设备(手工、半手工名优茶视生产工艺而定)。
2. 红茶生产必须具备揉切(红碎茶)、揉捻(工夫红茶和小种红茶)、拣梗和干燥设备。
3. 乌龙茶生产必须具备做青(摇青)、杀青、揉捻(包揉)、干燥设备。
4. 黄茶生产必须具备杀青和干燥设备。
5. 白茶生产必须具备干燥设备。
6. 黑茶生产必须具备杀青、揉捻和干燥设备。
7. 花茶加工必须具备筛分和干燥设备。
8. 袋泡茶加工必须具备自动包装设备。
9. 紧压茶加工必须具备筛分、锅炉、压制、干燥设备。
10. 精制加工(毛茶加工至成品茶或花茶坯)必须具备筛分、风选、拣梗、干燥设备。
11. 分装企业必须具备称量、干燥、包装设备。

四、产品相关标准

GB 9679《茶叶卫生标准》;GB/T 9833.1《紧压茶 花砖茶》;GB/T 9833.2《紧压茶 黑砖茶》;GB/T 9833.3《紧压茶 茯砖茶》;GB/T 9833.4《紧压茶 康砖茶》;GB/T 9833.5《紧压茶 沱茶》;GB/T 9833.6《紧压茶 紧茶》;GB/T 9833.7《紧压茶 金尖茶》;GB/T 9833.8《紧压茶 米砖茶》;GB/T 9833.9《紧压茶 青砖茶》;

GB/T 13738.1《第一套红碎茶》;GB/T 13738.2《第二套红碎茶》;GB/T 13738.4《第四套红碎茶》;GB/T 14456《绿茶》;GB 18650《原产地域产品 龙井茶》;GB 18665《蒙山茶》;GB 18745《武夷岩茶》;GB 18957《原产地域产品 洞庭(山)碧螺春茶》;GB 19460《原产地域产品 黄山毛峰茶》;GB 19598《原产地域产品 安溪铁观音》;SB/T 10167《祁门工夫红茶》;相关地方标准;备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

- (一) 鲜叶、鲜花等原料应无劣变、无异味,无其他植物叶、花和杂物。
- (二) 毛茶和茶坯必须符合该种茶叶产品正常品质特征,无异味、无异嗅、无霉变;不着色,无任何添加剂,无其他夹杂物;符合相关茶叶标准要求。
- (三) 茶叶包装材料和容器应干燥、清洁、无毒、无害、无异味,不影响茶叶品质。符合SB/T 10035《茶叶销售包装通用技术条件》的规定。

六、必备的出厂检验设备

- (一) 感官品质检验:应有独立的审评场所,其基本设施和环境条件应符合GB/T 18797—2002《茶叶感官审评室基本条件》相关规定。审评用具(干评台;湿评台;评茶盘;审评杯碗;汤匙;叶底盘;称茶器;计时器等),应符合SB/T 10157—1993《茶叶感官审评方法》相关规定。
- (二) 水分检验:应有分析天平(1 mg)、鼓风电热恒温干燥箱、干燥器等,或水分测定仪。
- (三) 净含量检验:电子秤或天平。
- (四) 粉末、碎茶:应有碎末茶测定装置(执行的产品标准无此项目的不要求)。
- (五) 茶梗、非茶类夹杂物:应有符合相应要求的电子秤或天平(执行的产品标准无此项目要求的不要)。

七、检验项目

茶叶的发证检验、监督检验和出厂检验按表中列出的检验项目进行。对各类各品种的主导产品带“*”号标记的出厂检验项目,企业应当每年检验2次。

茶叶产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	标签	√	√		预包装产品按GB 7718的规定进行检验
2	净含量	√	√	√	
3	感官品质	√	√	√	
4	水分	√	√	√	
5	总灰分	√	√	*	
6	水溶性灰分	√		*	执行标准无此项要求或为参考指标的不检验

续表

序号	检 验 项 目	发证	监督	出厂	备 注
7	酸不溶性灰分	√		*	执行标准无此项要求或为参考指标的不检验
8	水溶性灰分碱度(以 KOH 计)	√		*	执行标准无此项要求或为参考指标的不检验
9	水浸出物	√		*	执行标准无此项要求或为参考指标的不检验
10	粗纤维	√		*	执行标准无此项要求或为参考指标的不检验
11	粉末、碎茶	√		√	执行标准无此项要求的不检验
12	茶梗	√	√	√	执行标准无此项要求的不检验
13	非茶类夹杂物	√	√	√	执行标准无此项要求的不检验
14	铅	√	√	*	
15	铜	√	√	*	
16	六六六总量	√	√	*	
17	滴滴涕总量	√	√	*	
18	执行标准规定的其他项目	√	√	*	

八、抽样方法

按企业所申报的发证产品品种,每一品种均需随机抽取某一等级的产品进行检验。同一样品种,同一生产场地,使用不同注册商标的不重复抽取。

(一) 抽样地点:成品库。

(二) 抽样基数:净含量大于或等于 10 kg。抽样以“批”为单位。具有相同的茶类、花色、等级、茶号、包装规格和净含量,品质一致,并在同一地点、同一期间内加工包装的产品集合为一批。

(三) 抽样方法及数量:抽样方法按 GB/T 8302《茶 取样》的规定。样品数量为 1000 g。对单块质量在 500 g 以上的紧压茶应抽取 2 块。样品分成 2 份,1 份检验,1 份备用。

(四) 封样和送样要求:抽取的样品应迅速分装于 2 个茶样罐或茶样袋中,封口后现场贴上封条,并应有抽样人的签名。抽样单一式 4 份,应注明抽样日期、抽样地点、抽样方法、抽样基数、抽样数量和抽样人、被抽查单位的签字等。样品运送过程中,应做好防潮、防压、防晒等工作。茶样罐或茶样袋应清洁、干燥、无异味,能防潮、避光。

九、其他要求

(一) 本类产品允许分装。

(二) 在对紧压茶生产加工企业进行条件审查时,应当有地方民族工作管理部门和边销茶商务管理部门的人员共同参与。

(三) 企业和质检机构承担茶叶感官审评的人员,必须经统一的培训,取得国家特有工种“评茶员”的职业资格后,才能从事相应的检验工作。

(四) 茶叶产品必须包装出厂。

第二部分 茶叶生产许可证审查细则实用说明

一、行业发展概况

茶叶是我国人民日常消费的必需品,也是我国传统出口的优势农产品。茶叶富含茶多酚、氨基酸、维生素、生物碱和多种微量元素,是世界公认的天然健康饮料。

我国是最早发现茶、利用茶的国家。“茶之为饮,发乎神农氏,闻于鲁周公,兴于唐,盛于宋。”上下四千年形成了这一特有的健康饮料,是中华民族对人类的一大奉献。当前我国的茶园面积占世界第一位(119万公顷以上),产量为世界第二位(76万吨以上),出口量排世界第三位(26万吨以上)。我国茶叶出口量约占全球茶叶贸易量的20%左右,其中我国绿茶占全球绿茶贸易量的80%以上。国际上的茶叶生产除日本生产绿茶外,大都专业生产红碎茶(越南、肯尼亚等国家近年来也开始生产绿茶)。红碎茶产品占全球消费的70%以上,绿茶的消费量正在逐年上升。

我国的茶叶资源非常丰富,有着经几千年茶叶种植、生产加工、饮用习惯及茶文化历史所形成的绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶六大茶类以及通过再加工形成的花茶、紧压茶和袋泡茶等数百种产品,其中采用传统手工工艺制作的名优茶,仍是茶叶产品中的佼佼者。我国现有20个以上的省(自治区、直辖市)生产茶叶。绿茶约占茶叶总产量的75%以上,红茶约占茶叶总产量的10%,乌龙茶约占茶叶总产量的10%。根据市场和消费者的需求,生产企业正在积极发展名优茶的生产。

改革开放以来,我国的茶叶生产有了很大的发展。茶叶生产已不仅是我国的传统产业而且成为山区农村经济发展的支柱产业。目前茶叶企业的数量发展很快,已达十万余家。但企业的规模普遍较小,专业技术人员缺乏,生产加工比较随意,一些企业还是家庭作坊状态,年产值在5000万元以上的企业仅占总数1%左右。当前各地发展茶叶生产的积极性仍然很高。据有关部门统计,从事茶叶种植和加工的茶农已近八千万,从事茶叶及相关行业的人员近亿人,茶叶产量和消费量正逐年增长。

近年来国家及地方监督抽查的结果表明,茶叶产品的总体质量是好的,产品的质量安全主要反映在产品的农药残留方面。由于环境污染日益加剧和农药使用不合理,致使茶叶的卫生状况日趋恶化。茶园的分散承包经营和茶农缺乏科技知识来管理茶园,使得茶树上农药的使用在品种上和用量上随意性很大;由于缺乏科学指导和管理,茶农经常在施药后未过安全间隔期就采摘茶叶,致使茶叶原料的农药残留量超标现象比较严重。同时由于我国现行的GB 9679—1988《茶叶卫生标准》中农药残留的限量指标仅为六六六、滴滴涕两项,因此对茶叶产品的农药残留量监控的力度较弱。另外由于我国的市场监管还比较薄弱,在大部分的茶叶市场中,以次充好、假冒名优茶及产地的现象还比较严重,部分产品感官品质较差,质量等级和规格较乱。

我国的茶叶标准化工作起步很早,自20世纪50年代起,我国就开始了茶叶标准化的

工作,主要是针对出口茶叶建立了多套商品茶实物标准样,商检部门统一对照实物标准样进行检验出口;20世纪70年代起,供销系统建立了用于各类茶叶收购的毛茶实物标准样;20世纪80年代起,国家、有关部门和地方逐步发布、实施了各类茶叶的标准。经过各部门20余年的标准化工作,目前我国已制定和正在制定的各类国家标准、行业标准已达100余项,其中国家标准已有38项,初步建立了我国的茶叶标准体系。多年来,由于管理部门较多,部门间缺乏有效的沟通和协作,全国的茶叶标准化技术委员会至今尚未成立。当前已有的茶叶标准缺乏系统性,部分主要的茶叶产品尚未制定国家标准,茶叶标准体系尚待进一步完善。目前主要产茶地区如浙江、四川、安徽、福建、云南等均已成立了各省的茶叶标准化技术委员会。茶叶的国际标准化组织为ISO/TC34/SC8。

我国全国性的茶叶行业协会现为中国茶叶流通协会,各茶叶主产省份和主要销售地区均已建立了省的茶叶协会或产业协会。

二、发证范围的确定及申证单元的划分

(一) 实施食品生产许可证管理的茶叶产品

实施食品生产许可证管理的茶叶是指以茶树鲜叶为原料加工制作的茶叶产品。我国的茶叶产品,根据不同的加工工艺分为绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶六大茶类,通过再加工可制成花茶、袋泡茶、紧压茶三类产品,一共是九类产品(上述产品不能含有任何添加剂,不论是天然的还是化学合成的)。除此以外的固态速溶茶、果味茶、保健茶(如减肥茶、降脂茶等)以及各种代用茶(如苦丁茶、绞股蓝茶、大麦茶等)产品不在本次发证范围内。

(二) 主要产品介绍

1. 绿茶

绿茶主要有炒青绿茶、烘青绿茶、晒青绿茶和蒸青绿茶四种,其中炒青绿茶有长炒青(如眉茶等)、扁炒青(如龙井茶等)、圆炒青(如珠茶等);烘青绿茶有卷形茶(如碧螺春茶等)、条形茶(如毛峰茶等)、片形茶(如六安瓜片茶);晒青绿茶有陕青、滇青等;蒸青绿茶有玉露、煎茶等。

2. 红茶

红茶主要有工夫红茶、红碎茶、小种红茶三种,其中工夫红茶有祁门工夫红茶、滇红工夫、粤红工夫等;红碎茶有第一套红碎茶(云南大叶种地区)、第二套红碎茶(广东、海南、广西、贵州等大叶种地区)、第三套红碎茶(四川、湖北等中小叶种地区)、第四套红碎茶(湖南、浙江、江苏、福建等小叶种地区);小种红茶有正山小种等。

3. 乌龙茶

乌龙茶主要有闽北乌龙、闽南乌龙、广东乌龙、台湾乌龙四种,其中闽北乌龙有武夷岩茶(如大红袍、武夷肉桂等)、闽北水仙等;闽南乌龙有铁观音、黄金桂、奇兰、色种等;广东乌龙有凤凰单枞、岭头单枞等;台湾乌龙有冻顶乌龙茶、白毫乌龙等。

4. 黄茶

黄茶主要有君山银针茶、霍山黄芽茶、蒙顶黄芽茶、莫干黄芽茶、黄大茶等。

5. 白茶

白茶主要有白毫银针茶、白牡丹茶、贡眉茶等。

6. 黑茶

黑茶主要有黑毛茶、普洱茶、六堡茶、老青茶、南路边茶、西路边茶等。

7. 花茶

花茶主要有茉莉花茶、玉兰花茶、珠兰花茶、柚子花茶、玳玳花茶、玫瑰花茶、桂花茶等。茉莉花茶通常由绿茶和茉莉鲜花窈制；玉兰花茶通常由绿茶和玉兰(白兰)鲜花窈制；柚子花茶通常由绿茶和柚子鲜花窈制；玳玳花茶通常由绿茶和玳玳鲜花窈制；玫瑰花茶通常由红茶和玫瑰鲜花窈制；桂花茶通常由绿茶和桂花鲜花窈制。

8. 袋泡茶

袋泡茶可由各种茶叶加工而成。主要有绿茶袋泡茶、红茶袋泡茶、乌龙茶袋泡茶、花茶袋泡茶等。

9. 紧压茶

紧压茶主要有花砖茶、黑砖茶、茯砖茶、康砖茶、沱茶、紧茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶、方包茶、七子饼茶等。其中花砖茶、黑砖茶通常由黑毛茶加工压制，茯砖茶和方包茶通常由黑毛茶或西路边茶加工压制，康砖茶和金尖茶通常由南路边茶加工压制，沱茶、紧茶和七子饼茶通常由云南晒青或普洱茶加工压制，青砖茶通常由老青茶加工压制，米砖茶通常由红茶(碎末)加工压制。

(三) 茶叶的申证单元

茶叶的申证单元为1个，含绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶九类产品。

(四) 标注的有关规定

生产许可证上应注明生产范围，即绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶中的一类或几类。茶叶产品允许分装，但分装加工企业应单独注明。茶叶生产许可证有效期为3年，其产品类别编号为：1401。

(五) 相关说明

我国北方地区及大城市不产茶，通常由所在地的销售企业进行一些产品的拼配、分等分级和分装销售，因此茶叶行业中还有一批数量很大的分装(销售)企业。目前茶叶产品允许分装。在本次发证中，对分装加工企业应单独注明。

鉴于目前茶叶产品越卖越散、规格越卖越乱、价格越卖越玄，产品的安全卫生不能得到有效保证的状况，本次《茶叶生产许可证审查细则》提出了茶叶产品必须包装出厂的要求。这是为了保证茶叶产品的质量安全，规范茶叶产品的规格和等级，强化企业的质量意识和品牌意识，确保国家食品质量安全市场准入制度在茶叶行业的落实。

在茶叶行业中，通常将茶鲜叶加工成可饮用的茶叶(通常称为毛茶)称为“初制”，将茶叶(毛茶)加工成分等、分级的商品茶或为窈花用的茶坯或为压制紧压茶、加工袋泡茶的原料称为“精制”。目前茶叶的“初制”和“精制”正逐步走向一体化，因此本次发证不分茶叶初制、精制生产企业。

三、生产加工工艺及容易出现的质量安全问题

(一) 基本生产加工工艺

1. 绿茶

绿茶生产的基本工序为：杀青、揉捻、干燥。

“杀青”是采取加热措施，使鲜叶温度升高，从而破坏茶鲜叶中酶类的活性，制止鲜叶内多酚类化合物的酶促氧化，防止叶、梗变红的处理，是形成绿茶品质的关键过程。按加热方式的不同，杀青分为锅炒杀青、蒸汽杀青、浸泡杀青三种。锅炒杀青是鲜叶在锅、金属滚筒、金属槽中边加热边翻炒的杀青（杀青机分为锅式杀青机、槽式杀青机和滚筒式杀青机）；蒸汽杀青是利用高温水蒸气进行鲜叶杀青（通常采用蒸汽杀青机）；浸泡杀青是利用沸水浸泡进行鲜叶杀青。杀青通常时间要快，尽快制止鲜叶中的酶活性，有利于较好保持鲜叶中的成分。

“揉捻”是采用一定的外力进行搓揉、捻条，适当破损叶细胞组织，促使茶叶成型、体积缩小、茶汁外溢的过程。揉捻通常应在杀青叶冷却后揉捻，揉捻的方式有手工揉捻和机械揉捻（采用揉捻机）两种，揉捻根据需要可分几次完成。

“干燥”是采用一定的方式去除茶叶中过多的水分，提高和保持茶叶色、香、味、形的过程。炒干的茶叶称为炒青绿茶，烘干的茶叶称为烘青绿茶，晒干的茶叶称为晒青绿茶，要求产品的含水率控制在7%以下。

2. 红茶

红茶生产的基本工序为：萎凋、揉捻（揉切）、发酵、干燥。

“萎凋”是使鲜叶在一定的温度、湿度条件下均匀摊放，均匀散失适量的水分，使叶质柔软；青草气减退，透发清香；鲜叶内部各种酶的活性增加；叶内进行水解反应，增加可溶性物质的过程。萎凋的方法通常有自然萎凋、日光萎凋和萎凋槽萎凋；自然萎凋是将鲜叶均匀摊放的竹帘或竹筛上，置空气流通、阴凉干燥处进行萎凋；日光萎凋是将鲜叶均匀摊放于日光下萎凋；萎凋槽萎凋是将鲜叶均匀摊放在萎凋槽（可控温和控湿）上进行萎凋。

“揉捻”或“揉切”：工夫红茶的揉捻程度相对较高，要使茶汁外溢，促进多酚类化合物的酶促氧化，通常要求2次~3次揉捻；红碎茶是把揉捻和切碎合在一起进行，通过揉切把茶叶加工成颗粒状；小种红茶的揉捻一般分为两次，发酵、过红锅后还要再揉一次。揉捻通常有手工揉捻和机械揉捻（有各种类型、大小的揉捻机）两种方式。

“发酵”是指一定温度、湿度和含氧量的条件下，使茶叶内含物质发生以多酚类化合物酶促氧化为主体的一系列化学反应（酶促和非酶促氧化反应等，俗称发酵），形成红茶特有的色、香、味的过程。

“干燥”一般采用烘、焙的方法，要求产品的含水率控制在7%以下。

3. 乌龙茶

乌龙茶生产的基本工序为：萎凋、做青、炒青、揉捻、干燥。

“萎凋”通常有包含晒青（日光萎凋）和晾青（室内萎凋）的过程。

“做青”是一个较为复杂的过程，是乌龙茶加工的特有（有控制的半发酵）工序。有摇青过程，要求鲜叶在一定的工具内转动（跳动）、叶缘相互摩擦，逐渐氧化红变；有静置（堆

青、摊青等)过程,促使鲜叶有一定发酵程度,使鲜叶具有“三分红、七分绿”、“红边镶绿叶”的特征,并且散发出香气,失重 20%~30%。

“炒青”亦称杀青,一般采用炒式杀青的方式(杀青机通常为锅式杀青机或滚筒式杀青机)。

“揉捻”一般采用趁热揉捻。闽南乌龙茶和台湾乌龙茶还要进行包揉,使之形成一定的外形。

“干燥”采用烘干(烘焙)的方法,要求产品的含水率控制在 7%以下。

4. 黄茶

黄茶的数量不多,品质比较接近绿茶,其生产的基本工序为:杀青、揉捻、闷黄、干燥。

“杀青”采用炒式杀青,锅温通常较绿茶低,但要杀透、杀匀。

“揉捻”与绿茶基本相同,但揉捻的程度通常要轻一点。

“闷黄”是黄茶生产的关键工序,一般利用杀青叶揉捻后的湿热进行闷黄作业,也有采用边烘边闷、又烘又闷的作业,使之形成黄叶、黄汤的品质特点。

“干燥”采用炒干或烘干的方法,要求产品的含水率控制在 7%以下。

5. 白茶

白茶主要在福建生产,其生产的基本工序为:萎凋、干燥。

“萎凋”是白茶生产的关键工序,鲜叶利用自然萎凋(风干、可少量日晒)至八成干,时间应掌握在 48h 内。

“干燥”采用烘干的方法,要求产品的含水率控制在 7%以下。

6. 黑茶

黑茶生产的基本工序为杀青、揉捻、渥堆、干燥。

“杀青”、“揉捻”与绿茶基本相同,但揉捻一般应在鲜叶杀青后趁热揉捻。

“渥堆”是将揉捻后的茶条在一定的温度和湿度条件下,利用微生物进行发酵(通常被称为“后发酵”),形成黑茶特有的色、香、味的过程。

“干燥”通常采用烘干或晒干的方法,要求产品的含水率控制在 12%左右。

7. 茶叶精制加工

茶叶的精制加工是一个分粗细、分长短、分大小、分轻重、拣梗和去杂、去片、去碎、去末,最后形成一定规格、等级和花色的系列产品的过程。其目的是分清等级、整理形状、拣梗去杂、适度干燥、提高香味和调剂品质。

各类茶叶根据产品和市场的需求,有不同的精制加工(整理)的工艺要求。同时由于加工的原料存在着等级、季节、地区的不同,最终产品要求的不同以及需要满足加工者获得较大经济效益的期望,精制加工工艺有着一定的经验性和灵活性,行业内俗称“看茶做茶”。其主要工序分别为:筛切、风选、拣剔、拼配、复火(干燥)等。

“筛切”中的“筛”就是用圆筛机、抖筛机在多个不同孔径的筛网作用下,将茶叶分粗细、分长短并将碎茶和茶末分开的过程。“切”就是用齿切机等将较长的茶叶切短后再筛分成一定长短、粗细的茶叶。

“风选”就是用风选机等设备将茶叶按轻重分开,并把茶片扇去的过程。

“拣剔”就是拣去或剔除不符合成品茶品质要求的茶梗、茶筋、朴片、茶籽及非茶类杂