ICS 67.140.10
CCS X 55

GH

中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1309—2020

蒙顶山茶生产加工技术规程

Mengdingshan tea technological regulations for tea production and processing

行业标准信息服务平台

2020－12－7 发布　　2021－3－1 实施

中华全国供销合作总社　　发布

目　　次

前言 III
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　种植环境条件 2
4.1　茶园立地 2
4.2　茶园环境 2
4.3　茶园建设 2
5　茶树栽培 3
5.1　种植 3
5.2　肥培 3
5.3　病虫害防控 4
5.4　修剪 4
6　鲜叶采收、贮存和运输 5
6.1　采收 5
6.2　贮存 6
6.3　运输 6
7　生产追溯管理 6
7.1　投入品管理 6
7.2　人员及管理 6
7.3　追溯管理 7
8　加工场所 7
8.1　制茶工厂 7
8.2　制茶车间 7
9　加工设备及人员 8
9.1　加工设备 8
9.2　加工人员 9
10　工艺流程 9
10.1　蒙顶山绿茶 9
10.2　蒙顶山黄茶 10
10.3　蒙顶山红茶 10
10.4　蒙顶山花茶 11
11　加工管理 12
11.1　原料和加工过程管理 12
11.2　初加工管理 12
11.3　精加工管理 12
11.4　再加工管理 12

行业标准信息服务平台

12　品质控制与检验 13
12.1　品质控制 13
12.2　质量管理 13
13　产品管理 14
13.1　库房管理 14
13.2　包装、运输 14
13.3　贮存、记录 15
14　追溯和召回 15
14.1　追溯 15
14.2　召回 16
15　记录和文件管理 16
15.1　记录管理 16
15.2　文件管理 16
附录 A（规范性）　茶园主要有害生物的防治指标和防治适期 17
附录 B（规范性）　茶园主要有害生物化学的防治方案 18
附录 C（资料性）　产品采收及流向记录 19
附录 D（资料性）　生产基地田间农事活动记录 20
附录 E（规范性）　茶叶生产加工质量追溯 21

行业标准信息服务平台

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。

本文件由中国茶叶流通协会提出。

本文件由全国茶叶标准化技术委员会（SAC/TC 339）归口。

本文件起草单位：四川农业大学、中国茶叶流通协会、雅安蒙顶山茶产业技术研究院、国家茶叶产品质量监督检验中心（四川）、雅安市名山区市场监督管理局、雅安市名山区茶业协会、四川省名山茶树良种繁育场、四川蒙顶山茶业有限公司、雅安市蜀茗茶厂、四川蒙顶山跃华茶业集团有限公司、四川蒙顶山味独珍茶业有限公司、四川省蒙顶山皇茗园茶业集团有限公司。

本文件主要起草人：杜晓、申卫伟、陈书谦、张瑜、韦燕伟、梁健、于英杰、魏晓惠、边金霖、夏家英、吴祠平、何春雷、李品武、李万林、代毅、钟国林、蒋丹。

行业标准信息服务平台

蒙顶山茶生产加工技术规程

1 范围

本文件规定了蒙顶山茶生产加工过程中的术语和定义、种植环境条件、茶树栽培、鲜叶采收、贮存和运输、生产追溯管理、加工场所、加工设备及人员、工艺流程、加工管理、品质控制与检验、产品管理、追溯和召回、记录和文件管理。

本文件适用于蒙顶山茶区范围内蒙顶山茶的生产（种植）和茶叶（产品）加工全过程的技术与品控的规范性文件。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 3095 环境空气质量标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 4806.8 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 8321 农药合理使用准则

GB 11767 茶树种苗

GB/T 23776 茶叶感官审评术语

GB/T 30375 茶叶贮存

NY 227 微生物肥料

NY/T 5010 无公害农产品 种植产地环境条件

GH/T 1070 茶叶包装通则

《定量包装商品计量监督管理办法》 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶叶生产 tea production

指从茶园建设，到茶树种植、肥培修剪、病虫害防控，至鲜叶采收、贮运等农艺生产过程及其安全追溯管理。

3.2

茶叶基地 tea farm

在一定区域范围内，由一个或多个茶园组成的，种植茶树、采收茶鲜叶的农业生产单元。

3.3

茶叶加工 tea processing

按茶叶产品规格要求，对茶叶原料做各种技术处理工作（如改变外形、内质等）的总称。

3.4

初加工 first manufacturing

按毛茶规格要求，对鲜叶做各种技术处理工作（如改变外形、内质等）的总称。

3.5

精加工 refining

按成品茶的规格要求，对毛茶做各种技术处理工作（如剔除劣异、整理外形，改进内质，调剂品质，评定质量，划分级别）。

3.6

可追溯性 traceability

通过记录证明来追溯产品的历史、使用和所在位置的能力（即材料和成分的来源、产品的加工历史、产品交货后的销售和安排等）。

4 种植环境条件

4.1 茶园立地

4.1.1 茶园选址

应选择在空气、土壤、灌溉水等自然条件良好，远离污染源，并具有可持续生产能力的农业生产区域。

4.1.2 茶园道路

应根据茶叶基地规模、地形和地貌等，合理设置，并形成包括主道路宽3.5m～4.0m、支道路宽3.0m～3.5m、机械作业道路宽1.5m～2.0m、步道路宽0.8m～1.2m和地头道的道路系统。

4.1.3 立地条件

茶园一般应地处平地或缓坡，坡度应在25°以下，耕土层应厚于60cm，有机质不低于10%，地下水位低于1m以下，土壤酸度为4.5～6.5范围；茶叶基地应建立必要的水利系统，做到能蓄能排。

4.2 茶园环境

4.2.1 茶园应远离化工厂及其它对土壤、水体、气体等有毒有害各类污染源，距离主干公路 200m 以上。

4.2.2 茶园与主干公路、荒山、林地和农地等的边界应设立 50m～100m 以上的隔离沟、林带或物理障碍区。

4.2.3 茶叶产地环境的空气、土壤和灌溉水等质量指标应符合 NY/T 5010 的规定。

4.3 茶园建设

4.3.1 茶园的四周应植树造林，恢复生态，种植防护林，主要道路两侧可以种常绿树木，沟渠两边可

以种植绿化树木，树木间隔 5m～10m，遮阴率控制于 10%～30%。

4.3.2　茶园开垦应注意水土保持，根据不同坡度、地形，选择适宜的时期、方法和施工技术。

4.3.3　坡度 15°以下的缓坡地宜等高横坡开垦，梯宽应在 5m～7m 以上，长度 40m 以内；坡度 15°～25°以下的宜建内倾等高窄幅梯地，梯坡高宜低于 1.5m，梯宽应在 2.0m 以上，长度 40m 以内；初垦深度约 50cm、复垦深度 25cm～30cm，并破除土壤障碍层（如硬隔层、网纹层或犁底层）。

5　茶树栽培

5.1　种植

5.1.1　选择适应当地气候、土壤条件和所制茶类，并经过国家或省级审（认、鉴）定的茶树中小叶品种。

5.1.2　合理配置早、中晚生茶树品种，茶树种苗质量应符合 GB 11767 规定的 1 级、2 级标准，引种时应通过植物检疫，符合 GB 11767 的规定.

5.1.3　茶苗定植应适合机械作业要求，采取单行条植或双行条植的种植方式；单条植的行距 1.2m～1.5m，栽单株距 0.17m、栽双株距 0.33m，双行条植的行距 1.5～1.8m，列距 0.3m，栽单株距 0.17m、栽双株距 0.33m。

5.1.4　种植前按每亩 2500kg～5000kg 施足底肥，以有机肥和矿物源肥为主，底肥深度在 30cm～40cm，种植茶苗根颈距土表 3cm 左右，根系离底肥相距 10cm 以上。

5.2　肥培

5.2.1　土壤管理

5.2.1.1　定期（每 2 年 1 次）监测土壤的酸度、肥力水平及重金属离子含量，保持土壤 pH 值 4.5～6.5 范围，肥力良好，未受有害或有毒物品的污染。

5.2.1.2　幼龄期或台刈的茶园应间作绿肥、铺草或秸秆等措施保土蓄水；采取除杂草、修剪枝叶等措施维护树冠。

5.2.1.3　茶园土壤板结的应合理耕作、施用有机肥等改良土壤结构；对土壤深厚、松软肥沃、或树冠覆盖度大、或病虫草害少的茶园可实行减耕或免耕。

5.2.2　施肥

5.2.2.1　合理确定肥料种类、数量和施肥时期、次数；实施茶园平衡施肥，应避免缺肥或过量施肥，防止偏施化学或矿物源肥料，宜多施有机肥。

5.2.2.2　施用农家肥应经堆肥腐熟、并无害化处理；不施用生活污水、淤泥及城市垃圾；微生物肥料应符合 NY 227 要求。

5.2.2.3　基肥以有机肥为主，于秋季开沟 20cm 以上深施；一般每 667m^2 施饼肥或商品有机肥 200kg～400kg 或农家肥 1000kg～20000kg，根据土壤条件，配合施用磷肥、钾肥与其他所需养分。

5.2.2.4　追肥可结合茶树生育规律及采收生产多次施肥，在茶叶开采前 15d～30d 开沟施入，沟深 10cm 左右，一般每 667m^2 每次施用化学氮肥不超过 15kg，年最高用量不能超过 60kg，施肥后及时盖土。

5.2.2.5　慎施限用叶面肥，叶面肥应与土壤施肥相结合，采摘前 10d 停止使用，施用的叶面肥应经农业部登记注册。

5.2.3　灌溉

茶园土壤相对含水量低于70%时应节水灌溉；根据土壤水分、茶树长势、气候条件等情况，确定合理的需水量和灌溉时间；灌溉用水要求水质良好，未受污染，应符合NY/T 5010的规定。

5.3 病虫害防控

5.3.1 综合防治

5.3.1.1 遵循“绿色防控，综合防治”方针，维护茶园生态平衡及生物多样性，使环境条件对病虫危害不利，而利于天敌（益虫）繁衍。

5.3.1.2 综合运用防治措施，使病虫害控制在危害临界值内（见附录 B）；限制使用化学农药种类、剂量及次数（见附录 A）；茶叶中农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

5.3.2 农业防治

5.3.2.1 茶园新种或换种时，应选用对病虫害具有耐抗性的品种。

5.3.2.2 外地引种时，应进行植物检疫，不得随种苗带入（出）危险性的病虫草。

5.3.2.3 合理控制茶树病虫蓄源，通过春后轻修平茶蓬面，或秋末轻剪压低树冠，以降低病虫源越冬基数等；秋冬翻耕、结合施基肥，降低土壤病虫源，减少次年象甲类和鳞翅目害虫的发生；秋末清理根际落叶及表土深埋行间，以防治叶病类和在表土中越冬的害虫。

5.3.3 物理防治

5.3.3.1 利用害虫的趋光性，在其成虫发生期，在田间设诱虫灯，进行灯光诱杀；利用害虫的趋色性，进行色板诱杀。

5.3.3.2 对发生较轻、危害中心明显及有假死性的害虫，进行人工捕杀；采用机械或人工方法清除杂草。

5.3.4 生物防治

5.3.4.1 保护和利用当地茶园中的有益生物，减少因人为因素对天敌的伤害。

5.3.4.2 宜使用生物源农药，如微生物农药和植物源农药.

5.3.5 化学防治

5.3.5.1 严格按指定的防治指标，掌握防治适期施药。茶园主要有害生物防治指标和防治适期见附录 A。

5.3.5.2 宜采用低容量喷雾，蓬面害虫实行蓬面扫喷；对茶丛中下部害虫，宜采用侧位低容量喷雾。

5.3.5.3 有限制的使用高效、低毒、低残留的农药（见附录 B）。按照 GB/T 8321 的要求控制农药施药量与安全间隔期。

5.3.5.4 按照农药使用说明要求配药、施药，并做好人员安全保护措施。茶树主要有害生物化学防治方案见附录 B。

5.3.5.5 禁止使用高毒、高残留及国家禁用农药。例如滴滴涕、六六六、对硫磷（1605）、甲基对硫磷（甲基 1605）、甲胺磷、氧化乐果、五氯酚钠、杀虫脒、克百威、三氯杀螨醇、水胺硫磷、灭多威、硫丹、氰戊菊酯、来福灵及其混剂等。

5.4 修剪

5.4.1 修剪方式

根据茶树的树龄、长势和修剪目的分别采用定型修剪、轻修剪、深修剪、重修剪和台刈等方法，培养树形、优化树冠及复壮树冠。

5.4.2 定型修剪

5.4.2.1 定型修剪目的是栽苗后每年剪、采培育高产树形、树冠；幼年茶树一般进行三次定型修剪。

5.4.2.2 第 1 次定型修剪于 75%～80%的苗高 30cm 以上，于栽苗时或当年栽苗剪口离地 15cm～20cm 处剪去主干（侧枝不剪），剪口内倾，留外侧腋芽。

5.4.2.3 第 2 次定型修剪于第一次修剪的次年当苗高 40cm 后，剪口离地 35cm～40cm 修剪去主干及主侧枝，剪口内倾，留外侧腋芽。

5.4.2.4 第 3 次定型修剪于第二次修剪的次年，剪口离地 45cm～55 cm 剪去以上全部的枝叶，适当留采。

5.4.3 轻修剪和深修剪

5.4.3.1 轻修剪

幼年茶树在定型修剪后应经过2次轻修剪，以扩大篷面、平整采面，在上次剪口上提高8cm～10cm平剪；成龄茶园每年或隔年在剪口上提高5cm平剪，以剪除细密枝、枯枝败叶，平整冠面。

5.4.3.2 深修剪

以剪除“鸡爪枝”更新树冠、恢复树势为目的，一般剪去叶层的一半，约10cm～15cm，深修剪后可维护4～6年左右。

5.4.4 重修剪和台刈

5.4.4.1 重修剪

对育芽弱、产量低的茶园，其茶树“未老先衰”或树冠衰老、枯枝多，但骨干枝健壮的茶树进行重剪复壮；一般在5月下旬～6月上旬，离地30cm～40cm剪除枝梢，重剪前秋冬施足基肥，重剪后后清园、中耕或浅翻、施化肥，剪后待新梢长至10cm左右，适当打顶采，并配合轻剪，加强肥水管理。

5.4.4.2 台刈

是一种老茶园更新复壮、恢复树势的措施，对重剪不能恢复树势的衰老茶树离地5cm～10cm处或齐地用台刈铗或割灌机剪去地上所有枝条，利用根颈不定芽的萌发，加强肥水管理，重新培育强壮树冠。

5.4.5 边缘修剪

覆盖度较大的茶园每年进行茶行边缘修剪，以保持20cm的茶行间距，利于田间作业和通风、透光，以减少病虫害发生。

5.4.6 修剪枝叶的处理

修剪枝叶可留于茶园内，以利于培肥土壤，病虫枝和粗枝应清除、运出茶园处理。

6 鲜叶采收、贮存和运输

6.1 采收

6.1.1 应根据茶树生长特性和各茶类的加工原料要求，遵循采留结合、量质兼顾和因地制宜的原则，

按照采摘原料标准适时、分批采收。

6.1.2　手工采茶应提（扳）采，不宜掐采、抓采或捏采，应保持完整、匀净、新鲜。

6.1.3　机械采茶应保证采摘质量，应使用无铅汽油和机油，防止污染茶园、土壤、茶树和鲜叶。

6.2　贮存

6.2.1　采用清洁、透气性良好，内壁柔软、光滑，网眼竹编的茶蓝或篓筐盛装鲜叶。

6.2.2　采收鲜叶应妥善防护，不能暴晒、雨淋，并及时运抵室内或茶厂，防止劣变。

6.2.3　鲜叶贮存应放在清洁、通风、阴凉的场所，防止鲜叶劣变或混入有毒、有害物质。

6.3　运输

6.3.1　运输鲜叶的工具应清洁卫生，禁止与其他易污染的物资混运，防止污染。

6.3.2　鲜叶运输过程应避免直接日晒、雨淋，不得挤压、叠放，有足够空间、通风透气，保持新鲜，防止发热及劣变。

7　生产追溯管理

7.1　投入品管理

7.1.1　肥料

7.1.1.1　肥料须从正规渠道采购，不应采购非法销售点销售的肥料、不合格的肥料、超过保质期的肥料。

7.1.1.2　肥料应贮存在专用区域，并有相应的防护设施；不与农产品、农药、污染物和废弃物等共同储存，以防交叉污染。

7.1.1.3　化肥储存区域应洁净、干燥、遮光、避雨、通风，使化肥不受阳光、雾气或雨水等因素影响。

7.1.1.4　有机肥料储存区域应适当隔离，以降低环境污染及对人类和动物生活卫生的影响。

7.1.2　农药

7.1.2.1　农药须从正规渠道采购。不应采购非法照销售点销售的、无登记证或临时登记证、无生产许可证或者生产批准文件、无产品质量标准及合格证明、无标签或标签内容不完整、超过保质期的农药。

7.1.2.2　农药应储藏于专用仓库。仓库应远离存放其他物品的场所，并符合防火、防盗、防雨、清洁、防腐，避光、通风、荫凉等安全条件要求，分类存放；配有农药配制量具、急救药箱，入口处应贴有警示标志。

7.1.2.3　剩余药液或清洗废液应根据国家或地方相关规定进行处理。

7.1.2.4　农药容器、包装物不应重复使用，应及时收回，妥善保管和处理。

7.2　人员及管理

7.2.1　植保员

根据基地规大小，配备一定数量的植保员，负责对茶园病虫害发生情况的调查、预报、防治指导等。

7.2.2　培训

凡采购、使用、处理农业化学品的人员，以及所有操作危险或者复杂设备的人员都应经过必要的操作技能和安全防护知识培训；采茶、修剪等人员应进行必要的操作技能和卫生知识培训。

7.2.3 卫生

工作队员应保持良好的个人卫生，不得在工作场所化妆、吃食物、吸烟和随地吐痰，采摘人员不得将个人物品放置在盛装鲜叶的容器内。

7.2.4 劳动保护

施药人员施药时，应穿着防护服。

7.3 追溯管理

7.3.1 批次管理

7.3.1.1 生产批次

任何一地块采用同一种植管理模式在同一天采的同一品种为1个生产批；以1年为1个流水周期编号，共3位数。

7.3.1.2 产品批次号

为采收日期（yymmdd）+流水号+产品名称拼音首字母+基地所在省（市、区)行政区域代码（6位）+基地名称拼音首字母，填写《产品采收及流向记录表》（见附录C）。

7.3.2 档案记录

7.3.2.1 生产档案

每个生产地块按应当建立独立、完整的生产记录档案，保留生产过程中各个环节的有效记录。

7.3.2.2 记录

填写《生产基地田间农事活动记录表》（见附录D），记录应保留两年以上。

8 加工场所

8.1 制茶工厂

8.1.1 环境条件

8.1.1.1 茶叶加工厂所处大气环境应符合 GB 3095 中规定的三级标准要求，加工用水达到 GB 5749 的要求。

8.1.1.2 建厂应选择地势干燥、水源清洁充足、日照充分的地方；远离排放“三废”的工矿企业，周围不得有粉尘、有害气体、放射性及其它物质的扩散性污染源，距垃圾场、畜牧场、医院、化粪池、化验室等 50m 以上，距农田 100m 以上，距交通主道 20m 以上。

8.1.2 厂区布局

8.1.2.1 厂区布局应根据加工规模和产品工艺要求，合理设置厂房、库房和其它用房的配比、位置及朝向，仓库应设在干燥处，厕所、锅炉房应处于下风口；加工区与办公区、生活区隔离。

8.1.2.2 厂区环境应整洁、干净，无异味，道路应硬化路面，排水通畅，地面无积水，绿化合理。

8.1.2.3 厂房应满足加工工艺对温度、湿度和其他工艺参数的要求，防止毗邻车间相互干扰。

8.2 制茶车间

8.2.1 环境条件

8.2.1.1 车间地面应保持坚固、平整、光洁、耐磨、卫生，排水良好，便于清洁和清洗；车间墙壁无污垢、浅色涂饰无毒；墙裙宜用白色瓷砖砌成 1.5m 高。

8.2.1.2 车间的采光、照明良好，光线柔和明亮、照度 500lux 以上，不改变在制品色泽，照明灯管还应添加防护设施，控制噪声低于 80 分贝（dB）。

8.2.1.3 车间通风、通气良好，粉尘多的车间或作业区应安装换气扇或除尘设备；杀青、干燥车间，应安装足够的排湿、排气设备；屋顶、墙顶设换排气窗口，便于清洁除尘。

8.2.1.4 车间应有防火、防鼠、防蝇、防虫措施，以防家畜、家禽和宠物出入的相应设施。如放置灭火器、安装防鼠板、安装纱门、纱窗、排水口网罩、通风口网罩、下水道隔离网等设备。

8.2.2 布局配置

8.2.2.1 车间内部设备应与工艺流程和加工规模相适应布置，能满足工艺、质量和卫生的要求。

8.2.2.2 初制厂一般配置贮青车间、主加工车间和毛茶包装车间等，各车间面积依据制茶种类、产量和工艺合理配置；贮青车间按摊叶厚度不超过 30cm 或按每 100kg 鲜叶需 $6m^2$～$8m^2$ 配置，其它车间的作业区不低于设备占地面积的 4 倍；车间层高不低于 4m，并多开门窗，宜用排窗双层斜屋顶。

8.2.2.3 精制厂一般配置原料车间、主加工车间和产品包装车间等，各车间面积依据制茶种类、产量和工艺合理配置；主车间的作业区不低于设备占地面积的 6 倍；车间层高不低于 4.5m，并少门多窗，宜用排窗双层斜屋顶。

8.2.3 卫生设施

8.2.3.1 加工车间入口应设更衣室，更衣室内配备足够数量的洗手、消毒、杀菌、干手设备或用品。

8.2.3.2 车间附近的厕所应处于清洁状态，厕所门不直接朝向车间，厕所附近有洗手设施、肥皂(非香皂)或洗手液、水和干手设备或用品。

8.2.3.3 应有相应的污水排放、存放垃圾及废弃物的设施，并便于清扫、冲洗，保持清洁。

9 加工设备及人员

9.1 加工设备

9.1.1 设备要求

9.1.1.1 茶机设备应符合制茶品类及工艺流程的要求，根据年加工规模、日加工能力、单机效率及工序均衡等因素选型配套，合理配置设备规格与数量。

9.1.1.2 茶机用具的材质无污染，茶机用料允许使用铁、铜、不锈钢和食品级塑料；直接接触茶叶的设备及零件，不得使用铅及铅锑合金、铅青铜、锰黄铜、铅黄铜、铸铝及铝合金材料；不宜用铜质材料制造揉切机的转子、揉捻机的揉盘等发生强烈摩擦的零部件。

9.1.1.3 大宗茶类加工设备的炉灶间、热风炉应设在加工车间隔墙外间，压力锅炉应另设锅炉间。

9.1.1.4 燃油设备的油箱、燃气设备的钢瓶罐和锅炉等易燃易爆设施与加工车间应有隔离墙，并至少有 3m 的安全距离。

9.1.1.5 震动强烈的加工设备应采取防震措施，可分离安装的大型风机设在车间外，车间内的噪声低于 80 分贝（dB），噪声低于 80 分贝（dB）。

9.1.2 设备维护

9.1.2.1 新购设备要清除材料表面的防锈油，每个茶季的开始及结束应对设备进行清洁、除锈和维保。

9.1.2.2　允许使用竹篾、藤条、无异味木材等天然材料和不锈钢、食品级塑料制成的器具和工具，所用器具应清洗干净后使用，并随时保持清洁卫生。

9.1.2.3　茶机设备每次使用前应清洁干净，对转动零、部件要定期润滑，润滑油添加适量，不得外溢。

9.2　加工人员

9.2.1　加工人员上岗前应经过生产培训，掌握加工技术和操作技能。

9.2.2　加工人员上岗前和每年度均进行健康检查，取得健康证明后方能上岗。

9.2.3　加工人员应保持个人卫生，进入工作场应洗手、更衣、换鞋、带帽；离开车间时应换下工作衣、帽和鞋，存放更衣室内；加工、包装场所应禁止吸烟和随地吐痰，不得用餐和进食零食。

9.2.4　包装、精制车间工作人员还需戴口罩上岗。

10　工艺流程

10.1　蒙顶山绿茶

10.1.1　特色名茶

10.1.1.1　蒙顶石花工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉→理（压）条→摊凉→整形→烘干→分选→拼配→提香→定量装箱入库。

10.1.1.2　蒙顶甘露工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉→初揉→复炒（烘）→摊凉→复揉→初干（炒或烘）→曲毫（炒）→分选→拼配→提香→定量装箱入库。

10.1.1.3　蒙山毛峰工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉→初揉→复炒（烘）→摊凉→复揉→初干（炒或烘）→理条提毫→分选→拼配→提香→定量装箱入库。

10.1.2　特色优质茶

10.1.2.1　蒙山春露工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉→初揉→复炒（烘）→摊凉→复揉→初干（炒或烘）→滚炒提毫→整理→拼配→烘焙提香→定量装箱入库。

10.1.2.2　蒙顶山银毫工艺流程

鲜叶摊放→蒸汽热风杀青→冷却→初揉→炒（烘）→摊凉→复揉→初干（热风或微波）→理条提毫→烘干→整理→拼配→提香→定量装箱入库。

10.1.2.3　蒙顶山玉绿工艺流程

鲜叶摊放→蒸青→冷却→粗揉→中揉→初炒（烘）→摊凉→初干（热风或微波）→精揉→烘干→抖筛→圆筛→拣梗→风选→拼配→定量装箱入库。

10.1.2.4　蒙顶山香茶工艺流程

鲜叶摊放→蒸汽热风杀青→摊凉→初揉→连续滚炒→摊凉→复揉→解块→连续滚炒→摊凉→筛分→风选→拣梗→拼配→炒香→定量装箱（袋）入库。

10.2 蒙顶山黄茶

10.2.1 特色名茶

10.2.1.1 蒙顶黄芽工艺流程

鲜叶摊放→炒青→摊凉→初炒→包黄→复炒→堆黄→理压条→整形→烘干→分选→拼配→烘焙提香→定量装箱入库。

10.2.1.2 蒙顶山黄毛尖工艺流程

鲜叶摊放→炒青→摊凉→初揉→复炒→堆黄→初干（热风或微波）→摊黄→烘干→分选→拼配→烘焙提香→定量装箱入库。

10.2.1.3 蒙顶山黄毛峰工艺流程

鲜叶摊放→炒青→摊凉→初揉→复炒→堆黄→复揉→初干（热风或微波）→摊黄→烘干→分选→拼配→烘焙提香→定量装箱入库。

10.2.2 特色优质茶

10.2.2.1 蒙顶山黄金叶工艺流程

鲜叶摊放→炒青→摊凉→轻揉→初理条→堆黄→复理条→摊黄→初烘→分选→拼配→提香→定量装箱入库。

10.2.2.2 蒙顶山黄珍眉工艺流程

鲜叶摊放→炒青→摊凉→初揉→复炒→初堆黄→复揉→连续滚炒→复堆黄→干燥（滚炒）→摊凉→筛分→风选→拣梗→拼配→烘焙提香→定量装箱入库。

10.2.2.3 蒙顶山黄大茶工艺流程

鲜叶摊放→炒青→摊凉→初揉→复炒→堆黄→复揉→摊黄→三炒→三揉→干燥（烘或炒）→筛分→风选→拣梗→拼配→烘焙提香→定量装箱入库。

10.2.2.4 蒙顶山紧压黄茶工艺流程

鲜叶摊放→炒青→摊凉→初揉→复炒→堆黄→复揉→摊黄→干燥（热风或微波）→拼配→压制成形→脱模→烘房干燥→装箱入库。

10.3 蒙顶山红茶

10.3.1 特色名茶

10.3.1.1 蒙顶山红芽工艺流程

鲜芽→萎凋（自然或加温）→初揉→初发酵（自然或加温）→初烘→复揉（或不复揉）→复发酵（自然或加温）→复烘→摊凉→做形（或不做形）→足烘→分选→拼配→复火→定量装箱入库。

10.3.1.2 蒙顶山红毛尖工艺流程

鲜叶→萎凋（自然或加温）→初揉→初发酵（自然或加温）→初烘→复揉→复发酵（自然或加温）→复烘→摊凉→做形（或不做形）→足烘→分选→拼配→复火→定量装箱入库。

10.3.1.3 蒙顶山红毛峰工艺流程

鲜叶→萎凋（自然或加温）→初揉→初发酵（自然或加温）→初烘→复揉→复发酵（自然或加温）→复烘→摊凉→足烘→分选→拼配→复火→定量装箱入库。

10.3.2 特色优质茶

10.3.2.1 蒙顶山红珍眉工艺流程

鲜叶→萎凋（自然或加温）→初揉→初发酵（自然或加温）→初烘→复揉（或不复揉）→复发酵（自然或加温）→滚炒→摊凉→复炒→摊凉→烘干→分选→拣梗→拼配→复火→定量装箱入库。

10.3.2.2 蒙顶山工夫红茶工艺流程

鲜叶→萎凋（自然或加温）→初揉→初发酵（自然或加温）→初烘→复揉→复发酵（自然或加温）→二烘→三揉→复烘→摊凉→足烘→分选→拣梗→拼配→复火→定量装箱入库。

10.3.2.3 蒙顶山红碎茶工艺流程

鲜叶→萎凋（自然或加温）→揉切→发酵（自然或加温）→初干→摊凉→足干→分选→脱筋毛→拼配→复火→定量装箱入库。

10.3.2.4 蒙顶山袋泡红茶工艺流程

鲜叶→萎凋（自然或加温）→揉切→发酵（自然或加温）→初干→摊凉→足干→分选→脱筋毛→拼配→复火→装袋→定量装箱入库。

10.4 蒙顶山花茶

10.4.1 特色名茶

10.4.1.1 蒙顶山茉莉玉芽花茶工艺流程

茉莉鲜花→养花(摊堆)→筛 花 → 茶花
芽 茶 坯 →复 火 →摊 凉 → 拌合 } →初窖→复窖→三窖→复火→提花→拼配→定量装箱入库

10.4.1.2 蒙顶甘露飘香花茶工艺流程

茉莉鲜花→养花(摊堆)→筛 花 → 茶花
甘露茶坯→复 火 →摊 凉 → 拌合 } →初窖→复窖→三窖→复火→提花→拼配→定量装箱入库

10.4.1.3 蒙顶山特色（玫瑰、栀子、金桂等）花香茶工艺流程

茶用鲜花→养 花(摊 堆)→筛 花 → 茶花
茶 坯 →复 火 →摊 凉 → 拌合 } →初窖→复窖→起花→复火→拼配→定量装箱入库

10.4.2 特色优质茶

10.4.2.1 蒙顶山毛峰花茶工艺流程

茉莉鲜花→养花（摊堆）→筛花→茶　花
毛峰茶坯→复　　火　　→摊凉→拌　合
} →初窨→复窨→复火→提花→拼配→定量装箱入库

10.4.2.2　蒙顶山香茗炒花茶工艺流程

茉莉鲜花→养花（摊堆）→筛花→茶　花
炒青茶坯→复　　火　　→摊凉→拌　合
} →初窨→复窨→炒花提香→拼配→定量装箱入库

10.4.2.3　蒙顶山特色花（玫瑰、栀子、金桂等）香叶花茶工艺流程

茶用鲜花→养花（摊堆）→筛花→茶　花
黄金叶茶坯→复　　火　　→摊凉→拌　合
} →初窨→复窨→复火→提花→拼配→定量装箱入库

11　加工管理

11.1　原料和加工过程管理

11.1.1　茶树鲜叶、毛茶应来源于蒙顶山茶区，茶用香花应来源明确、可溯源。
11.1.2　茶树鲜叶、毛茶等原料的质量应符合验收标准要求。
11.1.3　加工过程中，原料和在制品不应与地面直接接触。
11.1.4　加工过程中，原料和在制品中不得添加香精、色素和其他非茶类物质。
11.1.5　加工场所不使用灭蚊药、灭鼠药、驱虫剂、消毒剂等易污染茶叶、设备及用具的物品。
11.1.6　加工废弃物应及时清除、妥善处理，不得混放，以免污染茶叶、设备用具及生产环境。
11.1.7　加工设备所用燃料及其废渣应放在专门区域，并与加工车间隔离。
11.1.8　加工中应防止设备润滑油的污染，与茶叶所接触的金属部件，可以使用制茶专用润滑油（食用性）。

11.2　初加工管理

11.2.1　茶鲜叶应合理贮青。鲜叶自然摊放厚度不应超过 30cm；用设备贮青时，按设备使用要求操作。
11.2.2　按不同茶类的制作要求，应采用相应的加工设备、工艺流程及技术方案进行初制加工。
11.2.3　重点控制好每个工序的温度、时间、投叶量等工艺技术参数。
11.2.4　建立各初制工序的操作流程、品控规则、做好记录，并建立档案，便于追溯。

11.3　精加工管理

11.3.1　毛茶入库应进行必要的审评、归并、或复火等初步整理，便于精加工时的取料需要。
11.3.2　毛茶出库应依据拟精制产品和等级，经过审评选料，合理配料，确定仓位，按仓单取料。
11.3.3　按不同产品的精制要求，采用相应的加工设备、工艺流程及技术方案进行精制加工。
11.3.4　重点控制好关键机械设备的转速、风量、温度等加工技术参数。
11.3.5　应控制好每个工序在制品的外形、内质、水分等品质因子，确保精制产品的质量。
11.3.6　建立各精制工序的操作流程、品控规则、做好记录，并建立档案，便于追溯。

11.4　再加工管理

11.4.1　再加工的茶叶原料应符合相应茶类产品标准的要求。
11.4.2　再加工茶的配料应符合要求，花茶加工可使用食用或药食两用的香花窨制。

11.4.3　按不同再加工产品的要求，采用相应的加工设备、工艺流程及技术方案进行复制等再加工。

11.4.4　应控制好各个工序在制品的温度、湿度、时间等工艺参数，对产品的外形、内质，从配料、工艺和品控等关键环节确保产品质量。

11.4.5　建立各再制工序的操作流程、品控规则、做好记录，并建立档案，便于追溯。

12　品质控制与检验

12.1　品质控制

12.1.1　茶叶加工应有获得职业水平评价资质的评茶员(检验员)，从事茶叶品质管理及质量控制工作。

12.1.2　茶叶品控以感官评茶和常规检验相结合进行，采取对样、或非对样、密码盲评、或随机取样等评茶方式，对茶叶及在制品的品质特征及其变化等进行审评、实施品控；对茶叶及加工过程的温度、水分、湿度等进行常规检验、实施质量控制。

12.1.3　茶叶加工应规范品质标准，督导标准实施，协助品质改进及预防质量缺陷，建立完善品质保障体系。

12.1.4　茶叶加工应查找关键品控点及环节，编制原辅料验收、过程控制、成品检验及质量异常处理等系列品控流程图，作为品控操作流程。

12.1.5　茶叶加工应实行全面、全员及全程品控管理，品控人员要认真履行岗位职责，加强配合协作，开展质量监督检查，建立品控报表、记录完整、审核管理。

12.2　质量管理

12.2.1　检验指标

12.2.1.1　各茶类产品的感官品质应符合该类产品标准的要求。

12.2.1.2　各茶类产品理化指标，包括水分、水浸出物、总灰分、粉末及碎茶含量等应符合其相应产品标准的具体要求。

12.2.1.3　质量安全指标：污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

12.2.1.4　净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

12.2.2　试验方法

12.2.2.1　茶叶检验抽样按照 GB/T 8302 的规定执行。

12.2.2.2　茶叶制样及干物质测定按照 GB/T 8303 的规定执行。

12.2.2.3　茶叶感官审评参照 GB/T 23776 执行。

12.2.2.4　水分检验按照 GB 5009.3 的规定执行。

12.2.2.5　水浸出物检验按照 GB/T 8305 的规定执行。

12.2.2.6　总灰分检验按照 GB 5009.4 的规定执行。

12.2.2.7　粉末、碎茶检验按照 GB/T 8311 的规定执行。

12.2.3　检验要求

12.2.3.1　应通过自行检验或委托具备资质第三方检测机构对原料和产品进行检验，建立出厂检验记录制度。

12.2.3.2　自行检验应具备与所检项目适应的检验室和检验能力；由具有相应资质的检验人员按规定的检验方法检验。

行业标准信息服务平台

12.2.3.3　检验室应有管理制度，保存各项检验的原始记录和检验报告。应建立产品留样制度，及时保留样品。

12.2.3.4　应考虑产品特征、工艺特点、原料控制等情况及因素，合理确定检验项目和检验频次，以有效验证生产过程中的控制措施。净含量、感官要求以及其他容易受生产过程影响而变化的检验项目应增加检验频次。

12.2.3.5　同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

13　产品管理

13.1　库房管理

13.1.1　库房

13.1.1.1　茶叶库房周围应无异气，应远离污染源；库房内应整洁、干燥、无异气味。

13.1.1.2　库房地面应硬化处理，并有防潮、防火、防鼠、防虫、防尘等设施。

13.1.1.3　应防止日光照射，有避光措施及设施，一般应有封闭性，黑茶和紧压茶库房应通风、透气。

13.1.1.4　茶叶库房宜有控温、控湿的设施。

13.1.2　入库

13.1.2.1　茶叶原料及产品应及时包装入库。

13.1.2.2　入库的茶叶应有相应的记录（种类、等级、数量、产地、生产日期等）和标识。

13.1.2.3　入库的茶叶应分类、分区存放，防止相互串味。

13.1.2.4　入库的包装件应牢固、完整、防潮，无破损、无污染、无异味，并刷唛号、标识清楚。

13.1.3　堆放

13.1.3.1　堆码应以安全、平稳、方便、节约面积和防火为原则，而依据包装规格、牢固等适宜堆码。

13.1.3.2　货垛应分等级、分批次进行堆放，不得靠柱，距墙不少于 20cm。

13.1.3.3　堆码应有相应托盘为底垫，垫垛高度用不低于 15cm。

13.1.4　库检

13.1.4.1　检查货垛底层和表层水分含量变化情况，货垛里层有无茶叶发热情况。

13.1.4.2　检查包装件是否有霉味、串味、污染及其他感官质量问题。

13.1.4.3　检查仓库内的温度、相对湿度、通风、防雨、防潮等情况。

13.1.4.4　检查周期，应每月检查 1 次，高温、高湿、多雨季节应不少于 2 次，并做好记录。

13.1.5　管控

13.1.5.1　温度控制，库房应有通风散热措施，应有温度计显示库内温度，库内温度应根据茶类要求控制。

13.1.5.2　湿度控制，库房内应有除湿措施，应有湿度计显示库内相对湿度，库内相对湿度应根据茶类要求控制。

13.1.5.3　卫生管理，应保持库房内的整洁，库房内不得存放其他物品。

13.1.5.4　安全防范，应有防火、防盗措施，随时巡库，确保库房安全。

13.2　包装、运输

13.2.1 包装

13.2.1.1 产品应包装出厂，产品包装应符合 GH/T 1070 的规定。

13.2.1.2 包装材料应符合相应的卫生要求，包装用纸符合 GB 4806.8 的规定。

13.2.1.3 包装材料使用的粘合剂应无毒、无异味、对茶叶无污染。

13.2.2 运输

13.2.2.1 运输工具应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具。

13.2.2.2 运输时应有防雨、防潮、防爆晒措施。

13.2.2.3 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

13.3 贮存、记录

13.3.1 原料及产品应包装状态贮存于清洁、干燥、无异味的专用仓库，按 GB/T 30375 的规定执行。

13.3.2 原料及产品不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

13.3.3 仓库的温度，绿茶宜低温贮存于 0℃～10℃，黄茶贮存宜控制于 10℃以下，其他茶类宜低于 25℃；贮存的相对湿度，一般茶类宜控制 50%以下，黑茶贮存宜控制在 70%以下。

13.3.4 应制定贮存管理制度，原料及产品的出入库和运输应有相应的台账和记录。

14 追溯和召回

14.1 追溯

14.1.1 编码、追溯

14.1.1.1 对鲜叶原料、毛茶原料、精制筛号茶、拼配成品茶和销售商品茶应分别确定可以追溯的唯一批号（五级编码）。

14.1.1.2 茶叶加工企业建立追溯流程图（详见附录 E），根据五级编码，使批号逐级对应、关联，以实现正（逆）向相互追溯、查找质量风险来源。

14.1.2 记录、留样

14.1.2.1 对应各个唯一批号作详尽记录，原料采购记录单应包括供应商名称、原料批号、产地、品种、数量、质量等信息；加工过程记录单包括原料名称、来源、批号、流向等信息，并做好外包装的标识管理；半成品记录单包括名称、批号、数量、仓位、质量等信息，并做好外包装的标识管理；拼配成品茶记录单包括筛号茶名称、批号、拼配比例、去向、数量、仓位等信息，并做好外包装的标识管理；出厂记录单包括成品茶名称、批号、数量、日期、产品去向、客户等信息，并做好外包装的标识管理。

14.1.2.2 对应各个唯一批号，逐一采样留存，建立样品档案，使样品与批号逐一对应，存样时间不少于 3 年；用于追溯管理的所有记录应保存 3 年以上，以备检索。

14.1.3 追溯管理

14.1.3.1 产品出现质量问题，应通过产品批号从成品到原料每个环节逐一进行追溯，通过批号追溯留存茶样，分析问题来源及影响，分析成因，并采取有效的整改措施。

14.1.3.2 经追溯和原因分析，可确认是某种原料的原因，应追溯该批次原料制成的其他产品批号，并通过检验确定其他相关产品是否合格。

14.1.3.3 如事后发现某批次的原料农药残留或重金属等安全卫生项目不合格时，应通过原料批号、加工记录进行追溯，查清不合格原料加工的产品批号，并实施进一步的检验验证，作出处理意见。

14.2 召回

14.2.1 应根据国家有关规定建立茶叶产品不合格召回制度。

14.2.2 当茶叶产品出现严重质量安全卫生问题时，应确认问题产品标记及产品批号，对需要召回的应制定召回计划，回收问题产品。

14.2.3 应通过产品批号从成品到原料每个环节逐一进行追溯，查找问题批号原料来源及供应商，实施连带质量责任制。

14.2.4 对被召回的茶叶，应严格按规定进行处理。根据相关记录，查找原因，明确纠正措施。

15 记录和文件管理

15.1 记录管理

15.1.1 应建立记录制度。对采购、加工、贮存、检验、销售、客户投诉处理、产品召回等环节进行记录。

15.1.2 记录内容完整、真实，确保对产品从原辅料采购到产品销售的所有环节进行有效追溯。

15.1.3 记录应有记录人和审核人的签名，保存期不得少于 2 年。

15.2 文件管理

15.2.1 应建立文件管理制度，对文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

15.2.2 鼓励采用先进技术手段（如计算机信息系统），进行记录和文件管理，并留存备份。

行业标准信息服务平台

附 录 A
（规范性）
茶园主要有害生物的防治指标和防治适期

茶园主要有害生物防治指标和防治适期见附录A。

表A 茶园主要有害生物的防治指标和防治适期

病虫害名称	防治指标	防治适期
茶黑毒蛾	第一代幼虫量每平方米 4 头以上，第二代幼虫量每平方米 7 头以上	3 龄前幼虫期
茶尺蠖	成龄投产茶园，每平方米幼虫量 7 头以上	喷施化学农药应掌握在 3 龄前幼虫期
假眼小绿叶蝉	第一峰百叶虫超过 6 头或每平方米虫量超过你 15 头；第二峰百叶虫量超过 12 头或每平方米虫量超过 27 头	施药适期掌握在人峰后，且若虫占总量的 80%以上
茶橙瘿螨	每平方厘米叶面积有虫 3～4 头，或指数值 6～8	发生高峰期以前，一般为 5 月中旬至 6 月上旬，8 月下旬至 9 月上旬
茶毛虫	百叶虫卵块 5 个以上	3 龄前幼虫期
茶丽纹象甲	成龄投产茶园，每平方米虫量在 15 头以上	成虫出土盛末期
黑刺粉虱	小叶种 2～3 头/叶,大叶种 4～7 头/叶	化学防治应掌握在卵孵化盛末期
长白蚧	卵孵化盛末期调查，百叶若虫量在 150 头以上	卵孵化盛末期
茶蚜	与蚜芽梢率 4～5%，芽下二叶有蚜叶上平均虫口 20 头	发生高峰期，一般为 5 月上中旬和 9 匝下旬至 10 月中旬
茶刺蛾	幼虫数幼龄茶园美平方米 10 头，成龄茶园每平方米 15 头	2、3 龄幼虫期
茶芽枯病	叶罹病率 4～6%	春茶初期，老叶发病率 4～6%时
茶白星病	叶罹病率 6%	春茶期，气温在 16～24℃，相对湿度 80%以上，或叶发病率＞6%
茶云纹叶枯病	叶罹病率 44%；成老叶罹病率 10～15%	6、8 月至 9 月发生盛期，气温＞28℃，相对湿度＞80℃或发病率 10～15%施用农药防治
炭疽病	茶树嫩叶初见病斑	5 月下旬～6 月上旬，8 月下旬～9 月上旬。在新梢叶期喷雾防治
茶饼病	芽梢叶罹病率 35%	春、秋季发病期，5d 中有 3d 上午日照＜3h，或降雨量＞2.5mm，芽梢发病率＞35%

行业标准信息服务平台

附 录 B
（规范性）
茶园主要有害生物化学的防治方案

茶园主要有害生物化学防治方案见附录B。

表B 茶园主要有害生物化学防治方案

防治对象	农药品种	稀释倍数 使用剂量	剂型	使用方法	安全间隔期/d	每季最多使用次数
茶黑毒蛾茶毛虫	80%敌敌畏	1500 倍液 50 mL/667 m^2 ～150mL/667 m^2	EC	喷雾	6	1
	2.5%溴氰菊酯	2000～4000 倍液 20 mL/667 m2 ～25mL/667 m2	EC	喷雾	5	1
茶尺蠖	2.5%联苯菊酯	2000～4000 倍液 20 mL/667 m2 ～25mL/667 m2	EC	喷雾	7	1
	2.5%溴氰菊酯	2000～4000 倍液 20 mL/667 m2 ～25mL/667 m2	EC	喷雾	5	1
假眼小绿叶蝉	80%敌敌畏	1500 倍液 50 mL/667 m2 ～150mL/667 m2	EC	喷雾	6	1
	2.5%联苯菊酯	2000～4000 倍液 20 mL/667 m2 ～25mL/667 m2	EC	喷雾	7	1
茶丽纹象甲	98%杀螟丹	1000～1500 倍液 50 mL/667 m2 ～60mL/667 m2	EC	喷雾	7	1
	2.5%联苯菊酯	800～1500 倍液 60 mL/667 m2 ～80mL/667 m2	EC	喷雾	7	1
黑刺粉虱	2.5%联苯菊酯	2000～4000 倍液 20 mL/667 m2 ～25mL/667 m2	EC	喷雾	7	1
蚧类	45%马拉硫磷	1000 倍液 100mL/667 m2	EC	喷雾	10	1
	2.5%溴氰菊酯	2000～4000 倍液 20 mL/667 m2 ～25mL/667 m2	EC	喷雾	5	1
茶芽枯病 茶白星病 茶褐色叶斑病	75%百菌清	1000～1500 倍液 50 mL/667 m2 ～70mL/667 m2	WP	喷雾	10	2
茶橙瘿螨类	73%快螨特	1500～3000 倍液	EC	-	7	1
	99%矿物油	150～200 倍液	EC	-	7	1

行业标准信息服务平台

附 录 C
（资料性）
产品采收及流向记录

产品采收及流向记录表。

表C 产品采收及流向记录表

批次号	地块/大棚编号	产品名称	采收日期	数/重量	农残检测	供货对象	备注

制表人： 制表日期：

行业标准信息服务平台

附　录　D
（资料性）
生产基地田间农事活动记录

生产基地田间农事活动记录表。

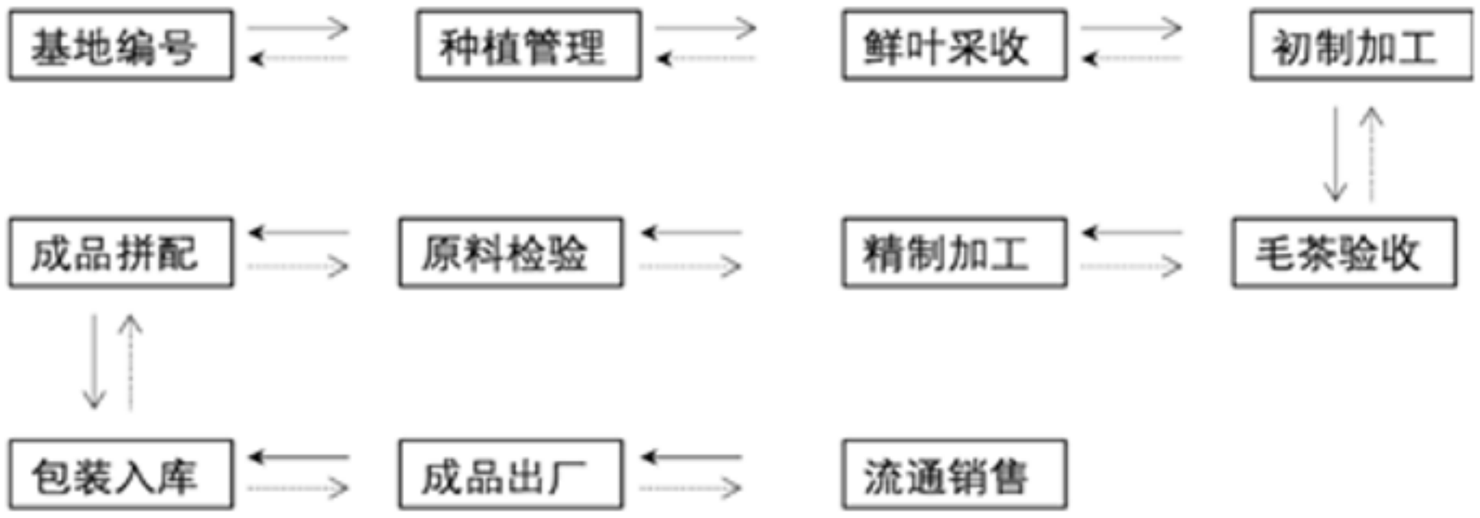
表D　生产基地田间农事活动记录表

日期	活动内容	面积	田间农事活动时使用农药化肥					技术负责人
			农药/肥料名称	使用量	使用设备	天气状况	操作人	

附 录 E
（规范性）
茶叶生产加工质量追溯

茶叶生产加工质量追溯。

图E 茶叶生产加工质量追溯图



行业标准信息服务平台