**绿茶工艺流程图及关键加工环节信息**

1. **工艺流程图**

**▲鲜茶叶（茶青）→晾青→杀青→揉捻→▲干燥→拣梗→复烤→包装→成品**

1. **关键加工环节信息**

1、鲜茶叶：符合GB 2762《食品中污染物限量》和GB 2763《食品中农药最大残留限量》标准的要求。

2、干燥时间：100℃～110℃ ， 干燥时间：约1小时。

**红茶工艺流程图及关键加工环节信息**

**一、工艺流程图**

**▲鲜茶叶（茶青）→萎凋→揉捻→发酵→干燥→拣梗→▲复烤→包装→成品**

**二、关键加工环节信息**

1、鲜茶叶：符合GB 2762《食品中污染物限量》和GB 2763《食品中农药最大残留限量》标准的要求。

2、复烤温度: 110℃～120℃，复烤时间：约1.5小时。