马山茶溯源管理系统业务信息反馈

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 标注人 | 日期 | 版本 | 备注 |
| Morgan | 2017-12-14 | Version 1.0 | 红色字体标注优先 |

# 概述：

根据最近2天,调研反馈信息,问题进行项目梳理流程梳理,现有如下遗漏信息，需与马山茶业琳小姐，进行工作协调并反馈信息。目前系统流程梳理遗漏项有如下几处：请将信息填入下方表格内.

## 一 所需内容 ：

### 茶树品种资料 (需要与厂长沟通)

|  |  |
| --- | --- |
| **茶树名称()** | **编号(不知道时不填写)** |
| 茗花 |  |
| 软枝乌龙 |  |
| 梅占 |  |
| 青心一号 |  |
| 短节白毫 |  |
| 金萱 |  |
| 马山1号 |  |
| 马山2号 |  |
| 还有其他厂长需要时间采集信息 |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

### 茶叶采收

|  |
| --- |
| 采摘要求 |
| 芽尖 |
| 一芽一叶 |
| 一芽二叶 |
| 一芽多叶 |
| 单叶 |

### 绿茶加工

绿茶 凉青(萎凋) 工序所需的时间，

|  |  |
| --- | --- |
| 工序名称 | 耗时(分/时) |
| 萎凋 | 10小时 |

### 红茶加工

红茶揉捻工序，轻压，中压，重压，轻压 分别需要的时间(目前我们掌握的时间是一起90 分钟)

|  |  |
| --- | --- |
| 揉捻工序 | 用时(分/时) |
| 轻压 | 20分钟 |
| 中压 | 35分钟 |
| 重压 | 35分钟 |
| 轻压 | 25分钟 |

|  |  |
| --- | --- |
| 红茶发酵湿度 | 空气湿度90%以上 |

### 马山茶叶LOGO

高清原图（已提交）

### 茶园管理（这一块厂长本身也记不清了，大致是这样，可能还需厂长再确认）

（注意:此表格内填写内容仅用于确定, 是先有地块信息，还是其他情况“有”和“无” ）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 农事类型 | 地块编号 | 面积 | 负责人 | 种植品种 |
| 垦荒 | 无 | 无 | 无 | 无 |
| 耕地 | 有 | 有 | 有 | 无 |
| 种植 | 有 | 有 | 有 | 有 |

表格说明:

1 此表格内填写的信息 为示例信息

2 单项 垦荒 “地块编号” 有 表示该地块在未开垦时已经有规划用地

面积 “无” 表示在未开垦时，不知道面积大小

### 茶叶加工

绿茶加工，二次炒干，后筛选，然后是 内部质检，有没有可能，内部质检不通过。需要再次提香。然后再次质检。进入成品茶阶段。

### 设备保养

咱们的设备保养是按照机器加工周期来维护保养，还是按照。流水线运行周期。来保养呢