

绿茶每盒批发100元零兽140元

产品名称	绿茶每盒批发100元零兽140元
公司名称	日照润之春茶叶有限公司
价格	80.00/盒
规格参数	品牌:润之春 商品条形码:6933696600268 卫生许可证:371102-009869
公司地址	日照市金阳路西侧15号（金阳路西11#0单元209室）
联系电话	15906338189

产品详情

品牌	润之春	商品条形码	6933696600268
卫生许可证	371102-009869	产品标准号	Q/RZC001
净重	250（g）	保质期	12个月以上（个月）
原料与配料	鲜茶叶	等级	一级
生产厂家	日照润之春茶叶有限公司	外包装	盒装
内包装	袋装	特产	是
储藏方法	存放在干燥.密封.避光.避 异味	规格	克
生产日期	2010年5月26号	售卖方式	包装
原产地	山东		

日照绿茶

日照绿茶

1966年东港区的前身日照县“南茶北引”获得成功。此后东港茶叶不断发展，特别是自1998年以来，日照市政府立足实际科学决策，把绿茶生产确立为农业特色经济的支柱产业进行重点培植，致力建设“江北绿茶第一基地”，日照绿茶产业实现了跨越式发展。目前，日照绿茶区域内茶园面积已达到12万亩，茶园面积占到全省的茶园面积半数以上，年产茶叶1500吨，占山东省的50%以上，是山东省最大的绿茶生产基地，产量连续六年列全省第一，素称“北方第一茶”。其中东港区巨峰镇1000亩有机茶已通过欧盟国际有机食品发展中心认证，获得了欧盟市场的“通行证”。

[编辑本段]

产地

日照市地处山东省东南部，东临黄海，属暖温带湿润季风气候，光照充足，雨量充沛。境内山地丘陵土壤呈微酸性，属黄棕壤土，含有丰富的有机质和微量元素。优越的沿海气候条件和优良的环境，孕育了日照绿茶“叶片厚、滋味浓、香气高、耐冲泡”的独特品质，日照绿茶因此被誉为“江北第一茶”。日照市是山东省唯一的“中国茶叶研究所北方示范区”，并有千亩茶园获得欧盟有机食品证。日照绿茶畅销全省及北京、东北等全国各大城市，并远销至日本、韩国、俄罗斯等国外市场，呈现出广阔的发展前景。

[编辑本段]

制作工艺

日照绿茶的制作工艺十分复杂，包括采茶、摊凉、杀青、揉捻、搓团提毫、烘干等工序。

日照绿茶 采茶

采茶、摊凉要求采摘必须精细，大小均匀一致，不采雨水叶、病虫叶、紫色叶。采摘叶必须用竹篓装盛，禁止用各种袋装，以防鲜叶红变和闷熟。进厂后抖松摊放，厚度不超过10厘米，摊放时间3到4小时，鲜叶开始透发香气即开始加工。杀青则采用国际最先进汽热杀青机，叶失水率约在35%到37%之间，也可用手工杀青并完成后摊凉。揉捻，采用6cm-35型揉捻机，每桶装3公斤左右，轻揉不加压，时间3至5分钟，揉时过长，压力过重，易出现茶汁外溢，影响色泽和显毫。搓团提毫则采用手工操作，凭制茶技工经验加以调节，边搓团，边解块散热，搓制条形卷曲，茸毫显露，干燥达80%即可。最后一道工序就是烘干，用941型箱式烘干机，边翻边抖动直至干燥，烘至含水量6

中国农业科学院茶叶研究所专家对日照绿茶的评价是：

新采的日照绿茶 原料

独特的沿海气候和无工业污染地理条件，孕育了日照绿茶汤色黄绿明亮、栗香浓郁、回味甘醇、叶片厚、香气高、耐冲泡的独特优良品质，日照茶树越冬期比南方长1-2个月，昼夜温差大利于内含物的积累，含有丰富的维生素、矿物质和对人体有用的微量元素，经专家鉴定儿茶素、氨基酸的含量分别高于南方茶同类产品13.7%、5.3%。是山东省唯一的“全省茶叶放心生产示范区”。日照绿茶生产基地享有“江北第一茶”之美誉。

日照绿茶

日照绿茶

1966年东港区的前身日照县“南茶北引”获得成功。此后东港茶叶不断发展，特别是自1998年以来，日照市政府立足实际科学决策，把绿茶生产确立为农业特色经济的支柱产业进行重点培植，致力建设“江北绿茶第一基地”，日照绿茶产业实现了跨越式发展。目前，日照绿茶区域内茶园面积已达到12万亩，茶园面积占到全省的茶园面积半数以上，年产茶叶1500吨，占山东省的50%以上，是山东省最大的绿茶生产基地，产量连续六年列全省第一，素称“北方第一茶”。其中东港区巨峰镇1000亩有机茶已通过欧盟国际有机食品发展中心认证，获得了欧盟市场的“通行证”。

[编辑本段]

产地

日照市地处山东省东南部，东临黄海，属暖温带湿润季风气候，光照充足，雨量充沛。境内山地丘陵土

壤呈微酸性，属黄棕壤土，含有丰富的有机质和微量元素。优越的沿海气候条件和优良的环境，孕育了日照绿茶“叶片厚、滋味浓、香气高、耐冲泡”的独特品质，日照绿茶因此被誉为“江北第一茶”。日照市是山东省唯一的“中国茶叶研究所北方示范区”，并有千亩茶园获得欧盟有机食品证。日照绿茶畅销全省及北京、东北等全国各大城市，并远销至日本、韩国、俄罗斯等国外市场，呈现出广阔的发展前景。

[编辑本段]

制作工艺

日照绿茶的制作工艺十分复杂，包括采茶、摊凉、杀青、揉捻、搓团提毫、烘干等工序。

日照绿茶 采茶

采茶、摊凉要求采摘必须精细，大小均匀一致，不采雨水叶、病虫叶、紫色叶。采摘叶必须用竹篓装盛，禁止用各种袋装，以防鲜叶红变和闷熟。进厂后抖松摊放，厚度不超过10厘米，摊放时间3到4小时，鲜叶开始透发香气即开始加工。杀青则采用国际最先进汽热杀青机，叶失水率约在35%到37%之间，也可用手工杀青并完成后摊凉。揉捻，采用6crm-35型揉捻机，每桶装3公斤左右，轻揉不加压，时间3至5分钟，揉时过长，压力过重，易出现茶汁外溢，影响色泽和显毫。搓团提毫则采用手工操作，凭制茶技工经验加以调节，边搓团，边解决散热，搓制条形卷曲，茸毫显露，干燥达80%即可。最后一道工序就是烘干，用941型箱式烘干机，边翻边抖动直至干燥，烘至含水量65

中国农业科学院茶叶研究所专家对日照绿茶的评价是：

新采的日照绿茶 原料

独特的沿海气候和无工业污染地理条件，孕育了日照绿茶汤色黄绿明亮、栗香浓郁、回味甘醇、叶片厚、香气高、耐冲泡的独特优良品质，日照茶树越冬期比南方长1-2个月，昼夜温差大利于内含物的积累，含有丰富的维生素、矿物质和对人体有用的微量元素，经专家鉴定儿茶素、氨基酸的含量分别高于南方茶同类产品13.7%、5.3%。是山东省唯一的“全省茶叶放心生产示范区”。日照绿茶生产基地享有“江北第一茶”之美誉。

日照绿茶的生长环境冬暖夏凉，春寒秋热，年降雨量900毫米左右。这里光照时间长，昼夜温差大，使得茶叶的生产期缓慢，因而利于茶叶内含物质的积蓄。生长期每天日照14小时左右，所以叶片肥厚，内质好，耐冲泡。在种类繁多的各种绿茶中，它对人体的保健功能尤为显著。日照绿茶具有特殊的香气，对中枢神经的疲劳有很好的缓解作用，其生津指数远远高于其他饮品，有很好的润喉效果，喝完以后，连续背书、朗读、说话一小时都不会感到喉咙有干燥感。日照绿茶有很好的耐冲泡效果，早上冲泡，晚上茶香、口感如新，适合一天的饮用；茶多酚高于其他茶叶，利尿效果非常好，解暑效果明显。日照绿茶既是一种天然有机饮品，又有很好的保健功能。经科学分析和实验室实验证明，日照绿茶含有较高的氨基酸，维生素矿物质，茶多酚和生物碱，有多种营养和药效成分，具有清心明目，杀菌消炎降脂和消血脂、降低胆固醇，减少心血管疾病等功效。健康专家建议，电脑一族至少每天喝三杯绿茶，因为绿茶有抗辐射的作用，能减少计算机荧光屏x射线的辐射危害。茶中富含的茶多酚和脂多糖等成分，可以吸附和捕捉放射性物质并与其结合一起排出体外。[1]