

优质日照绿茶，一级绿茶 日照满园春茶叶

产品名称	优质日照绿茶，一级绿茶 日照满园春茶叶
公司名称	日照满园春茶业有限公司
价格	90.00/千克
规格参数	品牌:日照满园春茶叶 净重:100 (g) 保质期:12个月以上 (个月)
公司地址	中国 山东 日照市东港区 日照市黄海一路建行大厦西
联系电话	86 0633 6311368 13156997589

产品详情

品牌	日照满园春茶叶	净重	100 (g)
保质期	12个月以上 (个月)	原料与配料	绿茶
等级	一级 特级	净度	0
生产厂家	日照满园春茶叶有限公司	外包装	有
内包装	有	特产	是
储藏方法	通风 避光	规格	1
生产日期	2010年	售卖方式	散装
原产地	山东		

日照地处山东省东南部，有着得天独厚的地理环境优势，适合茶树生长。自1966年日照“南茶北引”试种成功以来，日照绿茶产业不断发展，在市场上已初具一定影响力。日照绿茶的茶树越冬期比南方长1至2个月，昼夜温差大，营养物质积累的更多，享有‘江北第一茶’的美誉。

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”的独待品质，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。

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。

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%。[1]

产业发展

目前，日照市东港区正在筹建集观光旅游、茶叶贸易、休闲娱乐为一体的日照茶博园（日照绿茶超市），同时努力争创中国驰名商标，实现日照绿茶品牌建设的跨越。日照市东港区人民政府与中国农科院茶叶研究所签署了合作建立北方茶叶生产基地的协议，双方建立了长期技术协作关系，并多次邀请中国茶叶研究所的专家、教授来东港区指导茶叶生产，定期举办茶叶技术培训班，双方合作建起了江北唯一的一个千亩茶叶示范园，从南方引进了龙井、福鼎大白茶等10余个国家级无性系良种。茶叶技术人员相继攻克了十多项茶园优质丰产技术难关，完成了高效设施栽培等科研项目，并推广了扦插繁育、配方施肥、合理修剪等新技术，使茶园面积不仅在规模上迅速扩大，而且在茶叶品种质量优化上有了显著的提高。

生产科技

日照市近几年来采用先进的科学技术，在冬季采用茶叶反季节栽培方法，建起冬暖式塑料大棚生产茶叶，所产大棚绿茶每年在春节前上市，大大提升了日照茶的知名度。日照市在茶树栽培、管理、科研、试验、示范等方面积累了许多成功的经验，尤其在茶树无公害栽培方面，采用农业防治、物理防治和生物防治病虫害等措施，杜绝使用农药，重施有机肥，全区5万亩茶园已发展成为生态茶园，所产绿茶获绿色食品认证。日照绿茶实施无公害栽培技术，采用农业防治、物理防治和生物防病虫害措施，杜绝使用农药。追施有机肥料，所产绿茶获国家绿色食品认证。

品质特点

中国农业科学院茶叶研究所专家对日照绿茶的评价是：

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。

功效

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]

历史渊源

日照市种茶始于何时，已不可考。据传该区域北10公里处的河山顶峰有古茶树一株，因生于悬崖之上，高不可攀，无人敢登峰采摘，唯拾其落叶，或抛石击叶，偶得几片仅存，用开水冲饮，不仅可明目提神，而且可治腹疼，有奇效。[2]

龙头企业

近年来，一批茶叶加工厂相继建立。日照“雪青”作为山东省著名商标，日照市的绿茶名牌，率先成立了公司，建立了茶叶基地。日照绿茶公司投资280万元建起了年产10万公斤茶叶的日照绿茶加工厂，兖州矿业集团与茶叶大镇巨峰镇合作建起了日照逢春茶厂。日照绿茶公司与日照市发达实业公司合资，投资1300余万元，按绿茶出口国际标准，建起了年加工能力为20万公斤的大型茶叶加工厂——日照市茶叶贸易有限公司茶厂。山东日照御青茶业有限公司位于风景秀丽的黄海之滨日照市东港区，是山东省第一家进行日照绿茶产业化综合开发的大型茶场。2002年被日照市政府确定为重点扶持的农业产业化龙头企业，被国家农业部、国家工商局、国家药品食品监督管理局等六大部委评为“2003年度全国食品安全示范单位”中的唯一茶叶企业，被中国食品检验协会确定为“国家质量检测合格产品”，第二届国际茶博会“优质茶奖”，获得日照市工商局、质量技术监督局、卫生局等多家单位联合颁发的“日照市消费者满意单位”等荣誉。04年被中国消费者基金会评为“中国消费者信誉品牌”；同年被中国中轻产品质量保障中心评为“中国著名品牌”；2005年第三届国际（日照）茶博览会被评为“金奖”；并以50g特制精品御青拍得12.9万元的高价，荣获“标王”称号；2005年九月份荣获“全国安全食品百佳先进单位”；2006年元月1日，开通了日照至济南的“御青茗茶”号火车专列。此专列的开通成为中国茶行业品牌建设的里程碑。

知名品牌茶叶加工龙头企业的兴起，还促进了茶叶加工质量的提高，迄今为止，日照春雨茶厂生产的“雨润”牌、日照绿茶公司生产的“河山青”牌、茗家春茶叶公司生产的“茗家春”等32只茶叶产品先后63次获得省优、部优、国家名牌、国家金奖等荣誉和奖励。其中，日照绿茶公司生产的“河山青”牌碧绿茶在第29届布鲁塞尔国际博览会上获金奖，在第二届中国农业博览会上获银奖，被第三届中国农业博览会认定为国家级名牌产品，齐名于碧螺春等历史名茶。“雪青”被定为山东省著名商标，其它的还有“日海龙饮”、“圣谷山”牌、“北叶青”牌、“御青”牌、“名将”等。日照绿茶已被列入山东地理标志品牌。雪青、旭光、浮来青、碧波、圣谷山和莒国翠6个日照绿茶品牌，获得了地理标志产品称号，获准使用专用标志。

分类

日照绿茶按产季分为春茶、夏茶、秋茶

春茶：春茶被称为日照绿茶中的极品，特别是开春采摘的第一批更是极品中的极品，因为经过漫长冬季的洗礼，茶树叶芽生长的特别缓慢，第一批的产量更是极为的稀少当然价格肯定是格外的昂贵，整个春天会有好几批的采摘，其价格和品质是按采摘的时间来区分，越往前的品质越好价格也贵些。春茶的特征茶叶嫩小（芽）叶厚，冲泡出来香气高、滋味浓、耐冲泡、口感清醇、鲜活清香、有浓郁的板栗香、豌豆鲜味。为此中国农业科学院茶叶研究所对日照绿茶也作出了这样的评价。那如何区分春茶呢？春茶在冲泡后小嫩芽逐渐张开，汤色青中带黄，即使隔夜后茶色也始终不变，而夏茶和秋茶不但叶芽较大、粗老而且冲泡后汤色会逐渐变红铜色。夏茶：夏茶是四季茶中最不好喝的茶了，因为经过漫长的酷暑，茶叶焦黄粗大，而且不耐冲泡，所含的矿物质和微量元素也少，当然其价格也最便宜的。

秋茶：相比而言比夏茶好比春茶差，中间档次。[

饮用须知

喝绿茶的容器最好是清透的玻璃器皿，那样可以观察到茶叶的汤色和叶芽的大小形状，青茶是敞开式泡制，饮者切勿用盖将其闷泡，这点尤为要注意!每次的饮入量最多为三分之一，切勿将其饮尽那样会对茶叶自身的品质大打折扣，其耐冲泡力也会减少!

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”的独待品质，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。

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。

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%。[1]

目前，日照市东港区正在筹建集观光旅游、茶叶贸易、休闲娱乐为一体的日照茶博园（日照绿茶超市），同时努力争创中国驰名商标，实现日照绿茶品牌建设的跨越。

日照市东港区人民政府与中国农科院茶叶研究所签署了合作建立北方茶叶生产基地的协议，双方建立了长期技术协作关系，并多次邀请中国茶叶研究所的专家、教授来东港区指导茶叶生产，定期举办茶叶技术培训班，双方合作建起了江北唯一的一个千亩茶叶示范园，从南方引进了龙井、福鼎大白茶等10余个国家级无性系良种。

茶叶技术人员相继攻克了十多项茶园优质丰产技术难关，完成了高效设施栽培等科研项目，并推广了扦插繁育、配方施肥、合理修剪等新技术，使茶园面积不仅在规模上迅速扩大，而且在茶叶品种质量优化上有了显著的提高。

饮用须知

喝绿茶的容器最好是清透的玻璃器皿，那样可以观察到茶叶的汤色和叶芽的大小形状，青茶是敞开式泡制，饮者切勿用盖将其闷泡，这点尤为要注意!每次的饮入量最多为三分之一，切勿将其饮尽那样会对茶叶自身的品质大打折扣，其耐冲泡力也会减少!