

团 体 标 准

T/SSX 003—2021

散茶发花金花茯茶制作操作规程

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

陕西省食品科学技术学会 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准首次发面。

本标准由陕西省食品科学技术学会提出。

本校准由陕西省食品科学技术学会归口。

本标准起草单位：陕西省生物农业研究所；陕西师范大学食品科学与营养工程学院；陕西泾阳元顺茶叶有限公司；咸阳泾渭茯茶有限公司。

本标准主要起草人：陈卫锋、孟永宏、秦涛、徐升运、王琦、梁艳。

散茶发花金花茯茶制作操作规程

1 范围

本标准规定了散茶发花金花茯茶的术语和定义、要求、加工工艺流程、加工技术、质量管理、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于选用绿茶、红茶为原料，经散茶发花发酵技术制成的散茶发花金花茯茶。

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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 24614	紧压茶原料要求
GB/T 30375	茶叶贮存
GH/T 1070	茶叶包装通则
GH/T 1077	茶叶加工技术规程
GH/T 1124	茶叶加工术语

国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定（国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 散茶发花金花茯茶

散茶发花金花茯茶是分别以除黑毛茶以外的各类茶叶为原料，采用散茯茶加工工艺（经筛分、拼配、汽蒸、接种、发花、干燥、包装等工艺）制成的、保持了原茶的基本口感、具有茯茶风格的散茶发花金花茯茶。

4 要求

4.1 原辅料

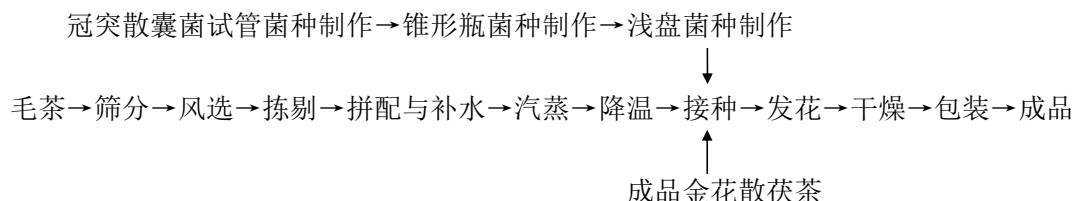
4.1.1 原毛茶应符合 GB/T 24614 的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

4.2 加工基本条件

应符合 GB 14881 和 GH/T 1077 的规定。

5 加工工艺流程



6 加工技术

6.1 菌种制作

利用马铃薯培养基制作一级试管菌种，接入茶叶为培养基的锥形瓶中 28℃ 培养 4d 制成二级菌种，再将二级菌种接入 121℃，20min 灭菌后的茶叶中，置浅盘中培养 4d，制成三级菌种。

6.2 筛分

将毛茶按照长短、大小、粗细、轻重的要求通过抖筛、分筛、撩筛等组合作业进行分离制成各级筛号茶，一般将毛茶分为 3 孔、6 孔、12 孔、40 孔为宜，也可根据等级、形状调整筛孔。

6.3 风选

调节风选机风力大小将各筛号茶按比重分出正口茶、子口茶，归堆待制。

6.4 拣剔

采用拣梗机、色选机、静电拣杂等设备或人工拣剔的方法拣选非茶类夹杂物及茶梗。

6.5 拼配与补水

根据产品的感官品质要求设计拼配方案，将各筛号茶按照拼配方案拼配后，加入一定比例的茶汁，使茶叶含水率为 26%~30%，并混合均匀。

6.6 汽蒸

汽蒸 2~4min，杀灭杂菌。

6.7 降温

放置 30~40min，茶叶温度降至 40℃ 以下。

6.8 接种

将 6.1 制作的三级菌种，或上批次发花成功的成品金花散茯茶接入降温后的茶叶中，充分拌匀。

6.9 发花

将接种后的茶叶放入发花容器中在发花室内进行发花，发花期的温度宜保持在 26℃~29℃；相对湿度宜保持在 60%~85%。

6.10 干燥

干燥期的环境温度宜从 29℃ 迅速升温至 50℃ 左右，环境相对湿度应逐渐降低，待含水率达到标准干度时即可结束干燥。

7 质量管理

7.1 加工企业应建立具有可追溯性的质量安全管理体。

7.2 加工过程的人员、卫生管理应符合 GH/T 1077 的规定。

7.3 加工企业应建立毛茶采购、贮存、入库、出库、加工和销售的完整档案记录。

7.4 加工企业应依据产品标准对出厂的产品逐批进行检验。

8 产品的标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

毛茶应有标签，标签应包含产地、加工日期、等级、数量等内容。成品茶包装图示标志应符合 GB/T

191 的规定，标签、标识应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.2 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。不得与其他物品混装、混运。

8.3 贮存

毛茶、成品茶应分别存放，贮存应符合 GB/T 30375 的规定。
