

# 团体标准

T/HNTI 074—2025

## 小青柑莓茶加工技术规程

Code of practice for processing of Xiaoqinggan Meicha

2025-11-20 发布

2025-12-20 实施



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语与定义 .....	1
4 工艺流程 .....	1
5 柑的预处理 .....	2
6 莓茶预处理 .....	2
7 灌柑 .....	2
8 干燥 .....	2
9 质量管理 .....	3
10 标志、标签、包装、运输和贮存 .....	3
附录 A（资料性）生产记录表 .....	4
参考文献 .....	6

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖南农业大学提出。

本文件由湖南省茶叶学会归口。

本文件起草单位：湖南农业大学、永顺现代农业产业园服务中心、永顺县农业农村局。

本文件主要起草人：禹利君、彭秀洪、全莉、史云峰、王军、马山波、王玮、宋明、杨月、谢昌勇、向桂芝、鄂祥化、姚二强、彭家明、苏紫凌、荣芷萱、林樱子、游佳妮、朱龙婷。

# 小青柑莓茶加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了小青柑莓茶加工的工艺流程、柑的预处理、莓茶预处理、灌柑、干燥、质量管理、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于小青柑莓茶的生产加工。

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

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 3037 茶叶贮存
- 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/T 8302 茶 取样
- GBT 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB 23350 限制商品过度包装 食品和化妆品
- GB/T 30134 冷库管理规范
- GB/T 31605 食品安全国家标准 食品冷链物质卫生规范
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- NY/T 1189 柑橘储藏
- NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则

## 3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**小青柑** citrus Xiaoqinggan

芸香科柑橘茶枝柑 (*Citrus reticulata* 'Chachi'), 7月~12月生理未成熟, 果皮呈青绿色、直径4.1 cm~4.8 cm的鲜果。

### 3.2

**莓茶** Meicha

以葡萄科蛇葡萄属显齿蛇葡萄 (*Ampelopsis grossedentata*)的幼嫩茎叶为原料, 经过杀青、揉捻、闷黄、起霜、摊晾、干燥等工序加工成的代用茶。

### 3.3

**小青柑莓茶** Xiaoqinggan Meicha

选用小青柑鲜果壳或干果壳, 填入成品莓茶或半干莓茶在制品, 经干燥等工序制成的代用茶。

## 4 工艺流程

柑的预处理—莓茶预处理—灌柑—干燥。

## 5 柑的预处理

### 5.1 基本要求

5.1.1 小青柑果皮青绿色、果粒为直径 4.1 cm~4.8 cm 的鲜果；果皮痕斑、网纹、蚧类和附着物≤5%。

5.1.2 采下的小青柑应当天清洗、掏挖去瓤，加工工序应符合 GB 14881 的规定。

5.1.3 当天不能及时加工的小青柑应遵循 GB/T 30134、GB/T 31605、NY/T 1189 规定的技术要求，于 4℃~8℃条件下冷藏保鲜。

### 5.2 清洗

采用清水清洗，用水应符合GB 5749的规定；清洗后沥干表面多余水分。

### 5.3 打孔、取盖

选用直径2.5 cm的专业用打孔器，从果柄一面对果实打孔，打通小青柑，留下打孔器截取的果皮，剥下果柄处的小盖，留作小青柑莓茶的“壶盖”。

### 5.4 去瓤

以专用刀具剔除果实内残余果肉以及“壶盖”上残留的瓤，果皮、“壶盖”分开，并以清水冲洗干净，沥干水分。

### 5.5 干燥

去瓤的果皮（果囊）、“壶盖”在阴处风干2 h~3 h，去除表面残余水渍，当天应及时灌制加工；不能及时灌制的果壳连同截取留用的“壶盖”应于80℃~85℃条件下烘至含水率<7%，密封、待用。

## 6 莓茶预处理

### 6.1 成品莓茶

应具备莓茶特有的清香、滋味醇厚或醇和。喷雾加入30%的饮用水，吸水回潮2 h~3 h；水质应符合GB 19298的规定。或将成品莓茶100℃汽蒸5 s~10 s软化至含水量达30%~35%。4 h之内完成灌柑加工。

### 6.2 在制品莓茶

莓茶加工应符合GB 14881的规定。在制品莓茶含水量减少至30%~35%、手感不粘时用于后续灌柑加工。

## 7 灌柑

### 7.1 场地与设备

应符合GB 14881的规定。

### 7.2 卫生指标

小青柑与莓茶的污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

### 7.3 填茶

将预处理好的莓茶灌入预处理好的小青柑壳中，先从四周开始塞茶，再是中心塞茶，充分填满小青柑果皮内腔，保持腔体饱满、无空洞。

## 8 干燥

### 8.1 初干

填装好莓茶的果囊及“壶盖”均匀铺放于筛网上，烘箱温度115℃~120℃，密闭烘烤40 min~45 min产生大量蒸汽，至小青柑壳的生青气消失、柑壳颜色转为青褐色为适度；摊晾2 h~3 h至小青柑壳与莓茶的水分分布均衡。

## 8.2 足干

初烘后的小青柑莓茶进入温度50℃~55℃的烘箱中烘24 h~36 h，或进入90℃~95℃的烘房烘12 h~24 h，直至小青柑莓茶含水量<7%。

## 8.3 补茶加盖

足干的小青柑莓茶冷却至室温，检查装茶饱满度，不足、有空缺部分的应补加同品质的成品莓茶；再将已做烘干处理的“壶盖”盖住小青柑壶口一端；包上羊皮纸，贴上标签；分类密封保存。

## 9 质量管理

9.1 小青柑与莓茶应按批次经检验符合要求后方可进入下一生产工序，并做好检验记录；取样、试样制备分别按 GB/T 8302、GB/T 8303 的规定执行；建立原料采购、加工、入库、出库的完整档案记录，见附录 A。

9.2 产品出厂前经生产企业检验部门或具更高质检资质的机构按本文件的规定逐批进行检验，产品合格签发合格证后方可出厂。

9.3 每批次加工的产品应编制加工批号或系列号，并一直沿用至产品终端销售。

## 10 标志、标签、包装、运输和贮存

### 10.1 标志、标签

10.1.1 毛茶和在制品应有标签，标签应包含产地、加工日期、等级、数量等内容。成品标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令（2009）123 号的规定，运输包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.1.2 有机认证、绿色认证、地理标志等专用标志应在获得资格后按国家及当地政府主管部门的规定使用。

### 10.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，应符合 GB 23350 和 GH/T 1070 的规定。

### 10.3 运输

符合 NY/T 1999 的规定。运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输产品时应避免日晒、雨淋；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

### 10.4 贮存

应符合 GB/T 3037、NY/T 1999 的规定。成品可在常温下贮存，库内应通风良好、干燥，要做好抽湿防潮、防虫害、防污染的措施，不能与有异味的物品同库存放；堆放时应离墙、离地 20 cm，堆码高度以提取方便为宜。含水量超过 10% 时，需要 40℃~50℃ 复烘至含水量 < 7%。

## 附 录 A

(资料性)  
生产记录表

表A.1至表A.4给出了小青柑莓茶加工生产记录表，包括表A.1 小青柑采收进厂验收记录表；A.2 莓茶采收进厂验收记录表；表A.3 小青柑莓茶加工记录表；A.4 小青柑莓茶产品入库记录表；A.5 小青柑莓茶产品出库记录表。

表 A.1 小青柑采收进厂验收记录表

日期	来源（地点）	品质	数量/kg	等级	验收人	备注

表 A.2 莓茶采收进厂验收记录表

日期	来源（地点）	品质	数量/kg	等级	验收人	备注

表 A.3 小青柑莓茶加工记录表

日期	批次号	等级	重量/kg	加工 批次	加工参数（复水、汽 蒸、初干、足干）记 录	成品茶 等级	成品茶数量 /kg	加工 人员	备注

表 A.4 小青柑莓茶产品入库记录表

日期	加工批次	数量/kg	等级	包装形式	保管员	备注

表 A.5 小青柑莓茶产品出库记录表

出库日期	入库日期	加工批次	包装形式	等级	数量/kg	保管员	备注

参 考 文 献

- [1] 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）
-