

ICS 67.060

B 35

团 体 标 准

T/CDNX 044—2020

草本咖啡叶茶加工技术规程

Herbal coffee leaf tea process to technical specification

2020-07-12 发布

2020-07-28 实施

常 德 市 农 学 会 发 布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 卫生要求	2
5 原料质量	3
6 叶茶加工	3
7 质量指标	4
8 检验方法	4
9 包装标签	5
10 贮存运输	5

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由常德中旺农业股份有限公司提出。

本标准由常德市农学会归口。

本标准起草单位：常德中旺农业股份有限公司、湖南春露农业开发有限公司、常德市农学会、常德职业技术学院、常德市农业农村局、常德市农林科学研究院、常德市老科学技术工作者协会、常德市老科协农业分会。

本标准主要起草人：胡淑云、邓正春、傅阳、冒锐、王朝晖、吴仁明、张忠武、张平喜、郑文凯、杜登科、顾振华、步洪凤、徐曼、杨才兵、汤勇、李飞翔、夏梨芳、蔡琴、陈志兵、刘国平、王中美、杜云、罗金梅、汪梦晖、邓家惠、秦佳婷。

草本咖啡叶茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了草本咖啡叶茶加工的术语和定义、卫生要求、原料质量、叶茶加工、质量指标、检验方法、包装标签、贮存运输等内容。

本标准适用于草本咖啡叶茶加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用本文件。凡是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 3095 环境空气质量标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB/T 5009.139 饮料中咖啡因的测定
- 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 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1071 茶叶贮存通则
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

摊青 (鲜叶处理) spreading green (fresh Leaf treatment)

叶茶鲜叶采回后均匀摊放在干燥机摊青槽上, 鼓风翻拌至叶片柔软嫩绿失去光泽, 含水量 70% 左右。

[GB/T 31748-2015, 茶鲜叶处理要求 5]

3.2

杀青 wrap it up

经摊青的叶茶用滚筒杀青机保持较高温在炒锅内不断翻炒, 使叶色由嫩绿转为暗绿, 含水量 60%左右, 叶片稍带粘性, 嫩茎折而不断、青气消失、清香溢出。

3.3

揉捻 roll up

经杀青的叶茶放入揉捻机内处理, 使叶片基本卷曲成条, 叶汁不外溢, 无短碎茶条和碎末, 含水量 48%左右。

3.4

发酵 ferment

将揉捻摊凉的叶茶打堆发酵 4h~8h, 保持适宜温度, 使叶色红匀、散发清香、青草味消失。

3.5

提香 titian

经发酵摊凉的叶茶放入提香机进行提香, 手捏叶片成粉末, 鼻闻有清香, 含水量 5%以下。

4 卫生要求

卫生要求应符合 GB 14881 的规定。加工厂房、设备、人员卫生要求见表 1。

表 1 加工厂房、设备、人员卫生要求

项 目	卫生要求
加工厂房	大气环境应符合 GB 3095 中的三级质量标准; 远离垃圾场、畜禽场、医院、粪池 100m 以上, 水源清洁、充足、日照充分; 加工用水应符合 GB 5749 的规定; 地面平整光洁、排水通畅、厂区绿化、清洁卫生; 厂房仓库墙壁清洁、具有采光、防鼠、防虫、防潮、防尘功能; 建立更衣、盥洗及无害化处理设施。
加工设备	接触叶茶加工的零部件不应用铅及铅铋合金、铅青铜、锰黄铜、铅黄铜、铸铝及铝合金材料制造, 定期润滑不漏油, 加工时清洁、除锈、保养设备; 易燃易爆设施与加工车间保持 3m 的安全距离, 车间内噪声不超过 80 分贝; 使用竹木、藤条和不锈钢、食品级塑料制成的器具和工具, 经常保持清洁卫生。
加工人员	上岗前应经过培训, 掌握加工技术和操作技能; 每年进行健康检查, 持健康证明上岗; 进入车间应洗手、更衣、换鞋、带帽, 离开时应换下工作服、鞋帽, 存放在更衣室内; 车间内禁止吸烟、随地吐痰、食用食品、乱丢垃圾; 包装、精制车间工作人员应佩戴口罩, 禁止有传染性的人员入内。

5 原料质量

5.1 鲜叶质量

叶茶鲜叶硒含量 $\geq 0.15\text{mg/kg}$ ，无杂叶、杂草、枝梢、杂质，叶片鲜嫩，表面无水珠、无病斑。

5.2 鲜叶贮青

采回的鲜叶应摊放在竹箬垫上进行贮青，堆放厚度不超过 20cm，鲜叶不与地面直接接触。贮青地面应平整、清洁、干净。

6 叶茶加工

6.1 加工流程

摊青（鲜叶处理）→杀青→清风、摊凉→揉捻→初干→摊凉→发酵→提香→包装。

6.2 加工工艺

6.2.1 摊青（鲜叶处理）

将鲜叶均匀摊放在干燥机摊青槽上，厚度 3cm~5cm，用鼓风机鼓风 3h~5h，然后采用间隔鼓风方式，鼓风 0.5h~1h，再停 30min。期间边鼓风边翻叶，使叶片散发部分水分，含水量保持 70%左右，叶片萎缩柔软，叶色嫩绿失去光泽。

6.2.2 杀青

经摊青的叶茶用滚筒杀青机，锅温保持 150℃~200℃，在炒锅内不断翻炒。要求锅温稳定，投叶均匀。使叶色由嫩绿转为暗绿，含水量 60%左右，手握叶片稍带粘性，叶边缘略卷缩，嫩茎折而不断、青气消失、清香溢出。

6.2.3 清风、摊凉

在杀青机出茶口安装一台排风扇，利用风力散热和去除杂质，将杀青叶均匀薄摊于小箬盘或晒垫上散热，厚度不超过 1cm，迅速降温 15min 左右，使杀青叶余热散失、杂质清除。

6.2.4 揉捻

经杀青的叶茶放入揉捻机内处理，将揉桶盖旋转至接触叶茶，启动揉捻机揉捻 1min 左右，再加以轻压揉捻 3min 左右，最后松压揉捻 1min 左右。揉捻适度的叶茶下机后，及时用双手搓散叶茶坨块，使叶片基本卷曲成条，叶汁不外溢，无短碎茶条和碎末。

6.2.5 初干

用烘焙机温度控制在 110℃~130℃，将揉捻叶烘焙 5min~8min。要求投叶均匀，厚度不超过 1cm。烘焙程度为手握茶坯不粘手、略有刺手感，含水量 45%~50%。

6.2.6 摊凉

将初干叶茶均匀薄摊于中性箬盘中，厚度不超过 2cm，摊放 30min~40min，使热量逐步散去。

6.2.7 发酵

将揉捻摊凉的叶茶打堆发酵 4h~8h，温度保持 35℃~45℃，使叶色红匀、散发清香、青草味消失。然后摊凉至与室温一致。

6.2.8 提香

将发酵摊凉的叶茶逐层放入提香机，温度调控在 100℃，提香时间 40min~60min，含水量控制在 5%以内，手捏叶茶成粉末，然后下机迅速摊凉，温度与室温相同。

6.2.9 加工技术

应符合 GB/T 32744、GH/T 1077 的规定。

7 质量指标

经加工后的叶茶质量指标见表 2。

表 2 草本咖啡叶茶质量指标

项 目	指 标
蛋白质 (g/100g)	≥18.00
脂肪 (g/100g)	≤8.00
灰分 (g/100g)	≤15.00
硒 (mg/kg)	≥0.15
水分 (%)	≤5.00
咖啡因 (mg/kg)	≥200.00
茶多酚 (mg/kg)	≥300.00

8 检验方法

8.1 感官检验

按照标签标示冲调或冲泡方法制备 50mL 样品，倒入无色透明的容器中，置于明亮处，观察其状态、色泽，嗅其气味，品尝其滋味。

8.2 蛋白质检验

按 GB 5009.5 的规定执行。

8.3 灰分检验

按 GB 5009.4 的规定执行。

8.4 水分检验

按 GB 5009.3 的规定执行。

8.5 硒含量检验

按 GB 5009.93 的规定执行。

8.6 咖啡因检验

按 GB 5009.139 的规定执行。

8.7 脂肪检验

按 GB 5009.6 的规定执行。

8.8 茶多酚检验

按 GB/T 8313 的规定执行。

9 包装标签

9.1 包装

9.1.1 包装材料与容器应符合 GH/T 1070 的规定和食品安全要求。

9.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口应严密。

9.2 标签

9.2.1 包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。应标注产品名称、商标、产地、净含量、硒含量、出厂日期、保质期及冲调或冲泡方法。

9.2.2 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

10 贮存运输

10.1 贮存

包装产品应贮存在清洁、避光、干燥、通风、防雨、防湿、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物质或含水量较高的物质混存。贮存应符合 GB/T 30375、GH/T 1071 的规定。

10.2 运输

应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送产品，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压和被污染。

10.3 保质期

在满足上述包装、运输、贮存条件下，保质期 24 个月。
