

# T/SXPP

## 山西省品牌研究会团体标准

T/003 2021—SXPP

### 酸枣叶茶

Ziziphus jujuba leaf tea

(报批稿)

(本稿完成日期：2020年12月20日)

2021-01-11 发布

××××-××-××实施

山西省品牌研究会 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 技术要求.....	2
5 实验方法.....	4
6 检验规则.....	5
7 标志、标签、包装、运输和贮存.....	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》给出的规定起草。

本文件由山西省品牌研究会提出并归口。

本文件由山西农业大学山西功能食品研究院、山西省品牌研究会、山西庵峰岭农林科技开发有限公司组织制定。

本文件主要起草单位：山西农业大学山西功能食品研究院。

本文件参与起草单位：山西省品牌研究会、山西庵峰岭农林科技开发有限公司。

本文件主要起草人：毛恺、赵当红、郭尚、赵鹏翔、朱敏、张江宁、南晓洁、郭洪。

本文件评审专家组长：王燕利。

本文件由山西农业大学山西功能食品研究院解释。

# 酸枣叶茶

## 1 范围

本文件规定了酸枣叶茶的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于以酸枣叶为原料，采用绿茶加工工艺生产的产品。

## 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于本文件。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/T 191 包装储运图示标志
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4-2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.86-2018 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- 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
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8313-2018 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 8314-2013 茶 游离氨基酸总量的测定
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- SN/T 4592-2016 出口食品中总黄酮的测定
- 定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）
- 食品标识管理规定（修订版） 国家质量监督检验检疫总局第123号令（2009）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

T/003 2021—SXPP

酸枣叶茶 *Ziziphus jujuba* leaf green tea

选用酸枣[*Ziziphus jujuba*]鲜叶为原料，经绿茶加工工艺生产的产品。

## 4 技术要求

### 4.1 鲜叶采摘

#### 4.1.1 采摘时间

酸枣鲜叶采收期为4月15日至5月14日，按照采摘时间不同分为三个等级，4月15日至4月24日为一级茶叶，4月25日至5月4日为二级茶叶，5月5日至14日为三级茶叶。每天采摘时间为上午6点至11点。

#### 4.1.2 采摘要求

遵循采留结合，质量兼顾的原则。原料要求嫩叶叶质柔软，叶脉平整，易于茶叶做型，品质佳。

#### 4.1.3 鲜叶储存

采摘后的鲜叶存放于竹筐中，工具应清洁、卫生，运输过程中应轻放，避免挤压、日晒、雨淋，不应与有异味、有毒物品混装。

### 4.2 工艺控制

#### 4.2.1 加工基本条件

加工场地、加工用水、厂区布局和加工拼配车间等，加工过程中的设备、用具和人员要求应符合GB/T 32744的规定。

#### 4.2.2 工艺流程

酸枣叶茶的制作方法：酸枣鲜叶、萎凋、杀青、揉捻、炒制、提香。

#### 4.2.3 加工技术要求

##### 4.2.3.1 萎凋

将鲜叶置于萎凋机内，填料约占萎凋机体积2/3，要求室内温度20-25℃，湿度<50%，萎凋时间2-3小时，保持转速30-40转/分钟。

##### 4.2.3.2 杀青

将萎凋后的酸枣叶送入杀青机，杀青温度控制在100-110℃，杀青总时间控制在8-12分钟。酸枣叶进行杀青时，要待青草味基本消失，叶色变为褐色且均匀，叶质柔软为杀青适度。

##### 4.2.3.3 揉捻

将杀青后的酸枣叶茶冷却至室温，通过揉捻机使芽叶卷成条状。

##### 4.2.3.4 炒制

待炒的酸枣叶应摊薄，不可闷堆。炒制工序应快，以减少香气及营养成分损失。用炒干机炒制，温度250℃左右，转速保持在15转/分钟，至水分小于7%。炒制后茶叶及时摊凉，在-1℃冷库中保存。

##### 4.2.3.5 提香

为保持香气，冷藏茶叶用烘干机提香，烘干机进风口温度为205℃，时间2-5分钟为宜。

#### 4.3 感官要求

酸枣叶茶感官品质应符合表1的要求。

表1 酸枣叶绿茶感官品质

项目	外形				内质			
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
要求	条形或球形	匀整	洁净	深绿色，富有光泽	清香	甜润绵滑	黄绿鲜明	嫩绿均匀
检验方法	GB/T 23776-2018							

#### 4.4 理化指标

酸枣叶绿茶理化指标应符合表2的要求。

表2 酸枣叶绿茶理化指标

项目	指标	检测方法
水分（质量分数）/%	≦ 7.0	GB 5009.3-2016
灰分（质量分数）/%	≦ 8.0	GB 5009.4-2016
蛋白质（质量分数）/%	≦ 20.0	GB 5009.5-2016
粉末（质量分数）/%	≦ 2.0	GB/T 8311
水浸出物（质量分数）/%	≦ 34.0	GB/T 8305
粗纤维（质量分数）/%	≦ 16.5	GB/T 8310
游离氨基酸（质量分数）/%	≦ 10.0	GB/T 8314-2013
茶多酚（质量分数）/%	≦ 1.0	GB/T 8313-2018
维生素C, mg/100g	≦ 400	GB 5009.86-2016

#### 4.5 卫生指标

4.5.1.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

T/003 2021—SXPP

4.5.1.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 取样

按GB/T 8302的规定执行。

#### 5.2 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

#### 5.3 理化指标

5.3.1 水分含量测定按 GB/T 5009.3-2016 的规定执行。

5.3.2 灰分含量测定按 GB/T 5009.4-2016 的规定执行。

5.3.3 蛋白质含量测定按 GB 5009.5-2016 的规定执行。

5.3.4 粉末含量测定按 GB/T 8311 的规定执行。

5.3.5 水浸出物含量测定按 GB/T 8305 的规定执行。

5.3.6 粗纤维含量测定按 GB/T 8310 的规定执行。

5.3.7 游离氨基酸总量测定按 GB/T 8314-2013 的规定执行。

5.3.8 茶多酚含量测定按 GB/T 8313-2018 的规定测定。

5.3.9 维生素 C 含量的测定按 GB 5009.86-2016 的规定测定。

#### 5.4 安全指标

5.4.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

5.4.2 大残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

#### 5.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 抽样

6.1.1 以“批”为单位。在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。同批产品的品质规格应一致。

6.1.2 抽样按 GB/T 8302 的规定执行。

## 6.2 检验

### 6.2.1 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验的项目为感官品质、水分、粉末和净含量。

### 6.2.2 型式试验

型式检验项目为本标准中第4章要求中的全部项目（参考指标除外），检验周期每年一次。有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 原料、工艺、机具有较大改变可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- d) 停产半年以上恢复生产时；
- e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

## 6.3 判定规则

根据本标准中第4章要求的项目，除参考指标外的任一项检验指标不符合规定的产品均判为不合格产品。

## 6.4 复检

对检验结果有争议时，应对留存样进行复检，或在同批产品中重新按GB/T 8302的规定加倍抽样。重新抽样应由争议双方同时进行，对有争议项目进行复检，以复检结果为准。

## 7 标志、标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标志、标签

7.1.1 标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 标签应符合 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。

### 7.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.3 运输

各类运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应有防雨、防潮、防暴晒措施。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

T/003 2021—SXPP

产品贮存应符合GB/T 30375的规定。

---

全国团体标准信息平台