

# 团 体 标 准

T/SSX 003—2022

## 散茶发花金花茶生产规程

2022-09-15 发布

2022-10-15 实施

## 前 言

本文件按照GB/T1.1-2020《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。

本文件由陕西省食品科学技术学会提出。

本文件由陕西省食品科学技术学会归口。

本文件起草单位：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；陕西泾阳元顺茶业有限公司；咸阳泾渭茯茶有限公司；陕西泾渭茯食品科技有限公司。

本文件主要起草人：陈卫锋、孟永宏、秦涛、徐升运、王琦、梁艳、薛斌。

本文件系首次发布。

# 散茶发花金花茶生产规程

## 1 范围

本文件规定了散茶发花金花茶的术语和定义、要求、加工工艺流程、加工技术、质量管理。  
本文件适用于选用绿茶、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 5749	生活饮用水卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 30375	茶叶贮存
GB/T 24614	紧压茶原料要求
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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 散茶发花金花茶

散茶发花金花茶是以绿茶、红茶为原料，采用散茶发花的加工工艺（原料茶经筛分、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茶。

## 4 要求

### 4.1 原辅料

4.1.1 原料茶绿茶或红茶应符合 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

优质原料茶→灭菌→接入优级成品散茯茶→培养发花→种子茶

原料茶→筛分→风选→拣剔→拼配与补水→汽蒸→降温→接种→发花→干燥→包装→成品

## 6 加工技术

### 6.1 种子茶制作

选用品质较好的原料茶制种子茶。

原料茶加入水（原料茶与水的比例为 1: 0.6~0.8），置高压蒸汽灭菌锅中 121℃灭菌 20~25min，冷

却至 40℃以下，接入（按 1%~3%的比例）金花菌活菌数  $1.0 \times 10^7$  cfu/g 以上的优质成品散茯茶，充分搅拌后，置种茶培养室，种茶培养室温度控制在 26~29℃，相对湿度控制在 60%~85%，培养 36~48h 时，茶叶表面长满白色菌丝时，轻轻翻动，使菌丝生长更致密，培养至 72~96h 时，至茶叶内层长满“金花”，采样，利用血球计数板计数的方法测定种子茶金花菌孢子数，当孢子数达到  $2.0 \times 10^7$  个/g 以上时，方可用作种子茶。

## 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

通入 0.12~0.15Mpa 蒸汽保持 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 制作种子茶按照 3%~5%的比例接入到降温后的茶叶中，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%。进入发花室后约 36~48h 时，白色菌丝布满茶叶表面时，进行翻茶，培养至 84~96h 时，茶叶表面及内部均长满“金花”，发花结束。

## 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 加工企业应建立原料茶采购、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。