

ICS 67.080
CCS X 24

T/RAJJ

团 体 标 准

T/RAJJ 011—2025

融安金桔茶加工技术规程

Technical code of practice for processing Rong'an kumquat tea

2025 - 06 - 27 发布

2025 - 07 - 04 实施

融安县金桔行业协会 发布

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。

本文件由融安县科技工贸和信息化局提出。

本文件由融安县金桔行业协会归口。

本文件起草单位：融安县科技工贸和信息化局、融安县市场监督管理局、融安县科学技术情报研究所、广西农业职业技术大学、融安县农业农村局、广西华融达计量质量检验检测有限公司、广西融安一点食品科技有限公司、融安县金桔行业协会、广西曙意信息科技有限公司。

本文件主要起草人：黄武强、黄诗娅、廖莲莲、兰紫辉、吴齐仟、刘萍、韦黄钰、张家芳、覃清霞、韦璐、黄涌、杨明宇、陆田、林珍丽、陈小飞、赵洪涛、陆珍、陈香玲、李果果、宋伟奇、陈东奎、李凯、黄智、王珍、陈欣、陈亦唯、钟修杰、覃晴、韦健谋、黄秋月、覃良波、玉洁飞。

融安金桔茶加工技术规程

1 范围

本文件界定了融安金桔茶的术语和定义，确立了融安金桔茶加工的程序，规定了加工基本条件、原料要求及融安金桔茶的加工操作指示，描述了加工过程信息的追溯方法。

本文件适用于以融安金桔为原料，经加工而成的金桔茶产品。

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 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 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 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

融安金桔茶（青柑茶） Rong'an kumquat tea (qinggan tea)

以融安金桔和茶叶为主要原料，经过特定工艺制成的具有金桔风味的调味茶制品。

3.2

融安金桔果茶 Rong'an kumquat fruit tea

以融安金桔为主要原料，经过特定工艺制成的具有金桔风味的代用茶制品。

3.3

半生晒 half sun-cured

融安金桔先经过切片、晾晒再进行烘干的工序。

4 加工工艺

4.1 工艺流程

工艺流程可采用以下两种见图1、图2。



图1 融安金桔茶（青柑茶）工艺流程



图2 融安金桔果茶工艺流程

4.2 融安金桔茶（青柑茶）加工操作指示

4.2.1 原料选择

宜选择直径大小为30 mm~48 mm且成熟度在50%~70%的新鲜融安金桔，剔除虫害、腐烂果。污染物及农药残留限量分别应符合GB 2762和GB 2763的规定。

4.2.2 清洗、消毒

选择符合GB 5749规定的生产用水清洗金桔表面的尘土、泥沙等杂质，并加入适量二氧化氯或其他消毒剂进行消毒，随后沥干。

4.2.3 打孔取盖

在果蒂一端打一个直径为15 mm~30 mm的孔，在果顶打一个直径为8 mm~10 mm的孔，取果盖。

4.2.4 挖果肉

从开孔处挖除金桔的果肉，保持果型完整无破损。

4.2.5 清洗

挖果肉后的金桔及其盖子用水清洗至果内无果肉残留。

4.2.6 风干

经清洗后的金桔和盖子在自然通风处晾干或机械风干至内外表皮无水渍。

4.2.7 填茶

在处理好的金桔里填满茶叶，压紧实后盖上金桔盖子。

4.2.8 杀青

采用蒸汽或烘干机杀青，具体方法如下：

——蒸汽杀青温度为98℃~102℃，杀青时间为5 min~8 min，冷却到常温，以金桔表面颜色刚变黄为宜。

——烘干机杀青温度为70℃~85℃，温度达到后保持10 min~15 min，冷却到常温，以金桔表面颜色刚变黄为宜。

4.2.9 烘干或半生晒

采用烘干机烘干或半生晒，具体方法如下：

——烘干：温度控制在50℃~57℃烘干5 h~12 h，烘干至含水量≤13%；

——半生晒：先置于阳光下晾晒3 d~5 d，适当翻转，再放入烘干机中，温度控制在53℃~57℃烘干3 h，最后保持58℃~62℃烘干至含水量≤13%。

4.2.10 提香

烘干后的茶制品直接将烘干温度升至80℃~100℃，保持10 min~30 min。

4.2.11 冷却

烘干后的茶制品放置自然冷却，室内湿度≤60%。

4.2.12 包装

选用棉纸或锡纸进行包装，应符合GB/T 30768的规定。

4.3 融安金桔果茶加工操作指示

4.3.1 原料选择

选择成熟度在65%以上的新鲜融安金桔，剔除虫害、腐烂果。污染物及农药残留限量分别应符合GB 2762和GB 2763的规定。

4.3.2 清洗、消毒

步骤与4.2.2相同。

4.3.3 切片

使用切片机器将沥干的鲜果切成厚2 mm~5 mm的果片，确保切片厚度均匀。

4.3.4 装盘

将金桔片均匀摆放在托盘上。

4.3.5 干燥

可采用冻干或烘干方式进行干燥。冻干温度为-50℃~-30℃，冻干时间12 h~36 h；烘干温度保持在60℃以内，烘干时间8 h~10 h。

4.3.6 筛分

分离金桔果片的碎屑、粉末或其他杂质。

4.3.7 包装

采用无毒、无污染、符合食品安全要求的包装材料，应符合GB/T 30768的规定。

5 档案记录

生产记录内容包括：原料来源、原料验收、生产开始时间和结束时间、包装规格和成品数量、生产日期、操作者签名等。生产档案保存2年以上。档案记录应符合GB 14881的规定。
