

团 体 标 准

T/CDNX 045—2020

草本咖啡花茶加工技术规程

Herbal coffee scented tea process to technical specification

（征求意见稿）

2020-00-00 发布

2020-00-00 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..... 2

6 花茶加工..... 3

7 质量指标..... 4

8 检验方法..... 4

9 包装标签..... 4

10 贮存运输..... 5

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 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、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。

草本咖啡花茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了草本咖啡花茶加工的术语和定义、卫生要求、原料质量、花茶加工、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花茶加工。

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/T 22292 茉莉花茶

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 34779 茉莉花茶加工技术规范

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

除杂 de-impurity

人工清除花朵中的杂质。

3.2

除湿 remove dampness

用鼓风机去掉花朵中的部分水分。

3.3

烘干 drying

用烘干机烘烤将花朵中的含水量降至 15%以下。

3.4

提香 titian

用提香机进行提香，鼻闻有清香味，含水量降至 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	接触花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，禁止有传染性病的人员入内。

5 原料质量

5.1 花朵质量

花朵硒含量≥0.15mg/kg，无叶片、枝梢、杂草、杂质，花朵鲜嫩，表面无水珠、无病斑。

5.2 花朵贮青

采回的花朵应摊放在竹箴垫上进行贮青，堆放厚度不超过 20cm，花朵不与地面直接接触。贮青

地面应平整、清洁、干净。

6 花茶加工

6.1 加工流程

除杂→除湿→烘干→提香→包装。

6.2 加工工艺

6.2.1 除杂

将花朵中的叶片、枝梢、杂草、杂质清除，放入带有鼓风机的框架内。

6.2.2 除湿

将花朵均匀摊开，用鼓风机鼓风 6h~8h，期间不断翻动花朵，使其水份蒸发 40%~50%即可。

6.2.3 烘干

将除湿的花朵放入烘干机内进行烘烤，温度控制在 110℃~130℃，烘干至花朵含水量在 13%~15%为止。然后摊凉，使花朵温度不高于室温 3℃。

6.2.4 提香

将烘干摊凉的花朵放入提香机进行提香，温度调控在 100℃，提香时间 40min~60min，使水量控制在 5%以内，鼻闻花朵有清香味，然后下机迅速摊凉，使花朵温度与室温基本相同。

6.2.5 加工技术

应符合 GB/T 34779、GH/T 1077 的规定。

7 质量指标

经加工后的花茶质量指标应符合 GB/T 22292 的要求。质量指标见表 2。

表 2 草本咖啡花茶质量指标

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 12 个月。
