

宁夏食品安全协会团体标准

T/NXFSA 000S—2022

金莲花茶加工技术规程

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022-00-00 发布

2022-00-00 实施

宁夏食品安全协会 发布

前 言

本文件是按照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。

本文件由宁夏农林科学院农业生物技术研究中心提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件起草单位：宁夏农林科学院农业生物技术研究中心，西吉县瑞泰农业发展有限公司、隆德县福源中药材科技有限公司。

本文件主要起草人：郭生虎、陈虞超、甘晓燕、张丽、田莉、朱永兴、石磊、张小龙、赵潇潇。

金莲花茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了金莲花茶的原料采摘要求、生产加工条件、生产加工过程的卫生要求、加工工艺、质量要求、检验、标志、包装、运输、贮存、生产记录。

本文件适用于宁夏六盘山地区金莲花茶的生产加工。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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文件。

3.1

金莲花茶

选用宁夏六盘山地区区域内，人工种植的金莲花的开放花朵，按照代用茶加工工艺制作而成，采用类似茶叶冲泡（浸泡或煮制）的方式，供人们饮用的产品。

4 原料采摘要求

4.1 采摘时间

金莲花采摘宜在晴天上午无露水时进行，雨天不得采摘，采摘时以人工采摘的方式进行。

4.2 采摘器具

采摘时盛用器具为竹篮、枝条筐、塑料镂空篮等，保持通风、透光、透气，清洁且无污染，禁用布袋、塑料袋盛装，以防受热、受潮，降低品质。

4.3 鲜花质量

4.3.1 金莲花采摘标准根据加工产品的品质要求而定。采摘完全开放的花朵且花朵最底层萼片完全变成金黄色为宜。

4.3.2 金莲花茶以采收到的完全开放的花为原料，应洁净、无腐烂、无褐变、无霉变、无虫蛀。

5 生产加工条件

加工场所、加工设备和用具、人员应符合GH/T 1077规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

7 加工工艺

7.1 工艺流程

原料前处理 → 挑选 → 装盘 → 干燥 → 包装。

7.2 加工技术

7.2.1 原料拣选

挑拣金莲花中金莲花的叶片、花梗、残瓣及褐变花朵及杂质，保证原料洁净、无褐变、无霉变、无虫蛀。

7.2.2 干燥

7.2.2.1 自然晾晒干燥

7.2.2.1.1 场所要求

自然晾晒干燥用阳光房，地面平整、干燥，设计合理，阳光充足，具备遮阴和良好的通风条件，周围无污染物。

7.2.2.2 自然晾晒干燥方法

将挑剔好的金莲花鲜花材料置于竹筛子或食品级塑料晾晒盘中，均匀摊放，厚度以4cm~5cm为宜，将晾晒盘排列在阳光房内的晾晒架上，自然环境下进行晾晒，保持阳光房空气流通良好，天气晴朗时需要16 h~18 h即可晒干，晾晒过程中禁止手动翻动，当日晾晒至下午6时要将未晾晒干的金莲花收入大的食品级塑料袋中，金莲花保持疏松状，严禁挤压，密闭塑料袋，防止夜间返潮，次日重新将金莲花放置到晾晒盘中继续晾晒，当晒至6成~7成干时，可用干净的竹片均匀翻动、摊平、铺匀，以利于充分干燥。水分应控制在不大于10 %为宜。

7.3 烘干箱干燥方法

金莲花采摘后应及时进行烘干，采用烘干箱分段烘干，第一段烘干箱温度设定恒温40℃，保持4 h~5 h，加大排湿，第二段设定温度50℃，保持排湿，持续烘干9 h~10 h，达到5成~6成干燥，第三阶

段温度设定为52℃，适当降低排湿，持续烘干3 h~4 h，从观察窗观察到金莲花呈金黄色后，停机出箱。水分应控制在不大于10%为宜。

8 质量要求

8.1 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	橙黄色	从供试样品中随机抽取5朵金莲花，置于白色磁盘中，自然光下用目测法进行形态、色泽、杂质、霉变等项目检测，鼻嗅的方法检验样品花朵的气味及异味
滋味气味	具有金莲花的香气与滋味，无异味	
外观状态	花形基本完整，质地均一，干燥、无霉变、无虫蛀。无正常视力可见外来异物	

8.2 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分/(g/100g)	≤12.0	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤5.0	GB 5009.12

8.3 农药残留限量

应符合GB 2763规定。

9 检验

生产加工的产品每批应按质量要求进行感官检验。每年应做一次全项检验。

10 包装、贮存

10.1 包装按GH/T 1070相关规定执行

10.2 贮存按GH/T 1071相关规定执行。

11 生产记录

11.1 应建立记录制度，如实记录生产加工关键环节的操作过程，记录应可实现追溯性。

11.2 生产记录至少保留两年。