

ICS
X

T/GCF

团 体 标 准

T/GCF 00X-2022T

刺梨叶茶加工技术规程

2022- - 发布

2022- - 实施

贵州省刺梨行业协会 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。

本标准由贵州省刺梨行业协会提出。

本标准由贵州省刺梨行业协会归口。

本标准起草单位：贵州大学、中志浩刺梨产业开发(贵州)有限公司、国药集团同济堂（贵州）制药有限公司、贵州初好农业科技开发有限公司、贵州金维宝生物技术有限公司、贵州明安实业有限公司、贵州恒力源天然生物科技有限公司。

本标准主要起草人：王修俊、李佳敏、许九红、何春霞、包欢欢、蔡金腾、漆正方、钱品、白洪斌、王恒松、林建、刘正芬。

刺梨叶茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了刺梨叶茶的术语和定义、原叶采摘、加工工艺流程及要求、加工条件要求、运输、贮藏、标识、生产记录等。

本标准适用于以刺梨叶为原料，经过清洗干燥、摊青、杀青、揉捻、干燥、风选、筛分、包装加工而成的刺梨茶叶。

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，仅所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。

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T1071 茶叶贮存通则

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3. 术语与定义

刺梨叶茶：以刺梨叶为主要原料，经清洗干燥、摊青、杀青、揉捻、干燥、风选、筛分、包装加工而成的茶叶。

4. 原叶采摘

4.1 采摘时间

原叶采摘建议在 8-9 月，采收刺梨果实时采摘或果实采摘之后再采摘刺梨叶。

4.2 采摘原则

刺梨鲜叶要求新鲜有活力，不应采摘虫叶、病叶、枯叶、黄叶、锈叶、露水叶、雨水叶。

刺梨叶采摘选用专用刺梨叶篓盛装，不用布袋及塑料袋，防止挤压，避免日晒雨淋，及时运抵加工厂。

4.3 采摘方法

采收方法可分为手摘、刀割、机器采收。要保持芽叶完整、新鲜、匀净，不夹带鳞片，鱼叶。

4.4 摊放

采摘及拣剔后鲜叶应薄摊在室内阴凉处的洁净无异味的竹匾或木板上。厚度为 3cm 为宜，时间为 6h~8h，其间翻动 1 次~2 次。

5. 加工工艺流程及要求

5.1 加工工艺流程



5.2 加工技术要求

5.2.1 清洗及干燥

将刺梨叶用饮用水进行淘洗，剔除杂物，洗去表面的杂质和灰尘，漂洗干净的叶片置竹匾或干净水泥地面，避免阳光直射，适时轻翻，晾至叶表无水分，再晾 6 h~10 h 即可。

5.2.2 摊青

将干燥好的刺梨叶摊晾在竹匾或干净的水泥地面，摊晾厚度 3 cm~5 cm，时间 2 h~3 h，温度控制在 20 ℃~28 ℃。

5.2.3 杀青

将前期处理好的嫩梢置于炒茶锅中杀青或采用滚筒式杀青机，杀青温度在 220 ℃~320 ℃，杀青时间 6~10 min，杀青至刺梨叶手感柔软，略失光泽，稍有粘性，始发清香，失重 20%-25%即可。

5.2.4 揉捻

将杀青后的刺梨叶用揉捻机进行适度揉捻 8 min~10 min 后，使之手抓成团，松开即散为适度。揉捻加压按照“轻—重—轻”的原则进行。

5.2.5 干燥

揉捻叶可以直接进行干燥，分初干和足干两步进行，足干的目的是为刺梨叶茶进行增香。初干温度为 150℃—200℃，干燥时间为 3 分钟—5 分钟；初干叶摊凉 30 分钟后进行足干，足干温度为 100℃—130℃，干燥时间为 4 分钟—7 分钟。在干燥过程中，可以根据产品的品质要求，在干燥过程中进行做形。干燥后的刺梨叶毛茶含水量控制在 4%—5%。

5.2.6 风选

风选出茶末，并依据轻重进行初步分级。

5.2.7 筛分

依据荷叶毛茶的颗粒大小和轻重进行精制，分为不同规格，然后进行合理拼配。

5.2.8 包装

企业将精制后的刺梨叶茶进行包装销售，按 GH/T 1070 执行。

6. 运输、贮存和标识

6.1 运输

运输前应保持运输工具清洁卫生，防止泥土、灰尘、肥料、污水等的污染，运输时禁止刺梨叶茶叶与其它易污染的物品混运，运输过程中应避免直接日晒、雨淋、重压。

6.2 贮存

刺梨叶茶贮存应符合 GH/T1071 的规定。

6.3 标识

在原料收购、加工和贮存等过程中，应做好相应的标识，防止混淆。每批加工产品应编制加工批号或系列号，并确保最终产品可追溯，按 GB/T191 执行。

7. 加工条件要求

7.1 刺梨叶产地要求

和刺梨果实生产一致。

7.2 加工场所要求

应符合 GB 14881 中规定。

7.3 加工设备要求

加工设施应使用竹、藤、无异味木材等天然材料 and 不锈钢、食品级塑料制品的器具和工具。加工设施、器具和工具应清洁干净，并定期消毒杀菌。

设备设施应布局合理，符合工艺要求。

7.4 加工人员要求

- (1) 上岗前要进行相关技术、技能和卫生知识的培训，应掌握必要的制茶技能、检验技术和卫生知识。
- (2) 应定期进行健康检查，取得有卫生部门规定的有效的健康合格证书。
- (3) 进出工作场所应洗手、更衣、戴帽、换鞋，离开工作现场时应换下工作衣、帽和鞋，置于更衣室内。
- (4) 包装车间工作人员需戴口罩上岗。

(5) 不得将与茶叶加工无关的个人用品和饰物带入车间。

(6) 按 GB 14881 的规定, 保持良好的个人卫生。禁止在工作场所化妆、吃食物、吸烟和随地吐痰。

7.5 卫生标准

卫生标准按 GB 14881—2013 和 GB 4806.8 执行

7.6 仓库要求

(1) 加工厂应有足够面积的原料、辅料、半成品和成品仓库。确定。

(2) 仓库应干燥、清洁、避光。地面应坚固、平整、光洁, 便于清洁, 墙壁无污垢。

(3) 仓库应有防潮、防霉、防蝇、防虫和防鼠设施。成品仓库地面应设置垫板, 其高度不得低于 15cm。

(4) 根据茶叶类储存需要建设冷藏库。冷库温度宜控制在 5℃左右。

8. 生产记录

(1) 应建立生产记录制度。有效记录原料采购、加工、储存、运输、入库、出库、检验和销售等各个环节的活动情况, 以证实所有的操作符合相应的要求, 实现可追溯性。

(2) 各种记录的格式要规范, 内容要齐全。刺梨叶茶主要生产记录表格参见附录 A。

(3) 记录应至少保留两年

附录 A：刺梨叶茶加工记录表

记录时间				刺梨叶茶编号	
原叶采收地址				原叶采收时间	
天气状况				采收方式	
加工	加工步骤	时间	方式	加工量 (KG)	作业人
	清洗及干燥				
	摊青				
	杀青				
	揉捻				
	干燥				
	风选				
	筛选				
	包装				
	入库				
出厂					