ICS 点击此处添加ICS号

点击此处添加中国标准文献分类号

|  |
| --- |
|  |

江西省营养学会团体标准

T XX/ XXXXX—XXXX

|  |
| --- |
|  |

高香荷叶茶加工技术规程

Technical Regulations for Processing Lotus Leaf Tea with High Aroma

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

|  |
| --- |
|  |
|  |

     - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

江西省营养学会   发布

目  次

[1 范围 1](#_Toc30592)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc4602)

[3 术语和定义 1](#_Toc1706)

[4 原料要求 1](#_Toc10865)

[5 加工 2](#_Toc3848)

[6 质量要求 3](#_Toc12589)

[7 标志、标签、包装、贮存和运输 3](#_Toc23533)

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》给出的规定起草。

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。

本文件由江西省营养学会提出并归口。

本标准起草单位：江西省经济作物研究所、江西中医药大学、江西省绿韵农业发展有限公司、莲花县农业技术推广中心

本文件主要起草人：黄金枝、俞燕芳、童忠飞、陈宇欢、王军文、江新凤、李琛、邓真华、王亚威、杜贤明、张春云、王新民、江亮辉、钟利军、程淑兰、张斌

高香荷叶茶加工技术规程

1. 范围

本文件规定了荷叶茶的术语和定义、原料要求、加工、质量要求、标签、包装、贮运和记录。

本标准适用于荷叶茶的加工。

1. 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。

GB 14881 食品生产通用卫生规范

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 191 包装储运图示标志

NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

GH/T 1091 代用茶

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1071 茶叶贮存通则

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* 1. 白莲 white Lotus

睡莲科植物莲（*Nelumbo nucifera* Gaertin）中以收获果实为主的子莲类型。

* 1. 荷叶 lotus leaf

伸出水面的白莲的叶。

* 1. 代用茶 herbal tea

采用除茶（Camellia sinensis L.O.Kunts）以外、可用于食品的植物芽叶、花、果、根、茎等为原料,经加工制作后采用类似茶叶冲泡的方式，供人们饮用的产品。

* 1. 高香荷叶茶 lotus leaf tea

以新鲜荷叶为原料，经清洗、切叶、摇青、揉捻、发酵、干燥等工艺加工而成的代用茶。

1. 原料要求
   1. 产地环境

白莲种植地环境条件必须符合NY/T 5010的要求。

* 1. 荷叶采摘

每年的7～8月，在天气晴朗的上午，将荷叶整片采摘下来，去除虫叶、病斑叶、黄叶。

荷叶应符合GH/T 1091的基本要求，洁净、无异味、无霉变、无杂物。

* 1. 荷叶运输与储存

新鲜荷叶用竹篓等透气性良好的器具盛装。运输工具应干净卫生，避免污染和直接日晒、雨淋、重压。运输到加工场所后，及时加工生产，摊放于室内的篾垫、竹匾或塑料薄膜上，并适时轻翻。

1. 加工
   1. 加工场所

环境条件、厂区布局、加工车间、加工设备执行GH/T 1077的规定。

* 1. 加工人员

执行GB 14881和GH/T 1077的规定。

* 1. 加工流程

荷叶清洗→切条→萎凋→摇青→揉捻→发酵→干燥→筛选→包装

* 1. 技术要点
     1. 清洗

新鲜荷叶在干净的清水中冲洗1～2遍。洗净后摊放在干净的筛网上沥水，并用鼓风机吹至荷叶表面无明显水分。

* + 1. 切条

沥干水的荷叶整齐堆放，沿同一方向卷拢，用刀去除叶脉，切成宽2～3cm、长5cm～6 cm的叶片。

* + 1. 萎凋

叶片自然摊放于室内萎凋槽上，室内温度20℃～25℃，相对湿度60%～70%，摊叶厚度4cm～6cm，每隔2h～4h翻抖一次。萎凋时间一般为12～14 h。

* + 1. 摇青

在摇青机里进行，要求室温 25℃～30℃，装叶量为综合摇青筒容量的三分之二，摇青2次：第一次摇15 min，转速 20～25 转/min，后静置0.5 h；第二次摇30 min，转速 20～25 转/min，后静置1 h，结束后下机摊凉。

* + 1. 揉捻

采用茶叶揉捻机进行揉捻，投叶量以自然装满揉桶为宜，揉捻40min～60min。揉捻开始不加压揉捻10min～15min，后逐步加压，再减压，以解散团块，散发热量。揉捻时加压与减压交替进行。揉捻至荷叶条索紧卷，汁液外溢，局部泛红。

* + 1. 发酵

使用茶叶发酵机，茶叶摊入发酵盘中，摊叶厚度8㎝～12㎝。设置发酵温度28℃～30℃，相对湿度80％～90％，发酵时间一般为3h～5h。发酵至荷叶青气消失，花果香馥郁。

* + 1. 干燥

首先在茶叶烘焙笼中，摊叶厚度1cm～2cm，90～100℃烘至烘至烘至用手捏稍感刺手。然后在食品用茶叶提香机、食品干燥机等设备，温度控制在100℃～120℃，烘至足干。及时摊凉。

* + 1. 筛选

手工剔除碎渣、叶梗和其它杂物，筛除碎末。

1. 质量要求
   1. 感官要求

成品洁净，具有荷叶茶独特的品质特征，品质纯正，无异味，无劣变。

外形匀齐，花香持久，汤色橙黄，滋味甘醇。

* 1. 理化指标

表1 荷叶茶的理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 水分/（g/100 g） | ≤6 |
| 灰分/（g/100g） | ≤12 |

* 1. 卫生指标

符合GH/T 1091的规定。

* 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

1. 标志、标签、包装、贮存和运输
   1. 标识、标签

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。产品标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定。

* 1. 包装

荷叶茶产品应及时包装，避免受潮、受污染。

包装材料应清洁、无毒、无异味、气密性良好、无破损。符合食品安全国家标准中食品接触材料及制品的要求和 GH/T 1070 的规定。

内包装宜选用滤袋材料包装，滤袋外形完整，冲泡后不溃破，不漏茶。

* 1. 贮存

产品贮存应符合 GH/T 1071 的规定。

应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。不应靠近热源、污染源。

* 1. 运输

运输工具应防潮、清洁、干燥、无异味、无污染。避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味、

易污染的物品混装、混运。

1. 记录

应建立记录制度。完整有效记录原料采购、加工、储存、运输、入库、出库、检验和销售等各个环节的活动，以证实所有的操作符合相应的要求，实现可追溯性。记录应至少保留两年。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_