

《五城有机茶干工艺制作规范》

编 制 说 明

《五城有机茶干工艺制作规范》团体标准编制说明

一、标准范围

本文件适用于五城有机茶干的制作过程及管理。

二、工作简况

1. 立项背景

习近平总书记深刻指出，各地推动产业振兴，要基于一方水土、开发乡土资源，突出地域特点、体现当地风情，真正建成产业、形成集群，才能为乡村产业振兴奠定更为坚实牢靠的基础。五城茶干，作为安徽非常具有代表性的特色产品之一，不仅是现代徽州旅游的一张新名片，更成为推动当地产业发展、实现产业振兴和促进共同富裕的重要抓手。

五城茶干的生产基地休宁县，地处皖南山区，具有亚热带季风气候，四季分明，雨水充沛，适宜豆类种植。特别是当地的优质水质，对五城茶干的独特风味起到了关键作用。2010年，五城茶干成功获批国家地理标志保护产品称号。五城茶干的制作工艺非常讲究，包括选豆、泡豆、清洗、磨浆、滤浆、煮浆、点浆、成型、包扎、压榨、杀坯、晾置等14道严密工序，且不使用任何化学添加剂，保证了茶干的天然、绿色。

然而，五城有机茶干在标准化建设方面进展滞后，亟需以标准的形式对制作方法、生产环节、人员要求等方面制定有机茶干工艺制作规范标准，以确保有机茶干的食品安全、传统风味和品质的一致性，生产过程中的有机性原则，保证产品的天然和健康，推动五城茶干产业的可持续绿色发展，助力共同富裕。

工作组通过调研访谈，总结、提炼五城有机茶干的加工工艺过程，制定《五城有机茶干工艺制作规范》团体标准，一方面可以规范五城有机茶干的生产过程，提高产量、确保质量。另一方面可以吸引投资，促进当地农民增加收入，推动农村经济高质量发展和实现共同富裕。

2. 任务来源

在产业结构化改革的大背景下，根据国家标准化工作指南大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力的要求，根据《团体标准管理规定》的相关规定，黄山佳龙绿色食品有限公

司提出并联合相关单位共同制定《五城有机茶干工艺制作规范》团体标准。

3. 标准起草单位

本标准的主要起草单位包括黄山佳龙绿色食品有限公司、黄山禾美科技创新发展有限公司。

4. 标准研制过程及相关工作计划

(1) 2024年5月25日，提出标准立项选题，并邀请相关专家对本团体标准的立项问题进行研讨，并通过立项。

(2) 确定标准起草人员和制定工作计划，并设立标准起草专班，开展本团体标准制定的牵头工作。

(3) 标准起草，在组织人员积极开展资料查找、收集、整理等工作，以及企业调研和市场调研工作的基础上，起草标准和编写编制说明，过程中通过不断与行业相关专家进行标准关键内容的沟通对标准内容进行修正。

(4) 2024年10月完成标准文本讨论初稿，下发各起草工作组成员，并召开本团体标准研讨会进行讨论。

(5) 2024年11月—12月，征求意见。

(6) 2024年12月22日，标准评审。

三、标准编制原则及依据

1. 编制原则

标准编制遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，在遵循现有的国家法律法规、制度文件以及现行的国家标准、行业标准的基础上，参照部分企业的先进做法和经验，充分考虑五城有机茶干制作工艺实践经验制定本标准。

2. 编制依据

在标准制定过程中，起草组对涉及五城有机茶干制作工艺的相关工厂、农户进行了调研，参照相关法律、法规和规定，在编制过程中着重考虑了科学性、适用性和规范性。

第一，科学性。根据五城有机茶干的要求，本文件的各章节用清晰的逻辑层次展开和表述，规定了工厂在原材料到成品运输各个方面的内容。

第二，适用性。本文件适用于五城有机茶干的制作。

第三，规范性。本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准文件的结构和起草规则》，确保标准文本的规范性。

3. 先进性体现

五城有机茶干不使用任何化学添加剂，保证了茶干的天然、绿色和健康，但由于缺乏对从业人员、生产过程的有效的监管和约束，五城有机茶干质量差异较大，不仅增加了成本，也未形成明显的行业竞争优势。

面对新能源变革与产业化生产，五城有机茶干在标准化建设方面进展滞后，亟需以标准的形式对清洁环保的制作方法、污水处理等方面制定茶干工艺制作规范标准，以确保有机茶干的食品安全、传统风味和品质的一致性，生产过程中的有机性原则，保证产品的天然和健康，推动五城茶干产业的可持续绿色发展，助力共同富裕。

本标准编制的目的是通过五城有机茶干生产技术及工艺升级，规范五城有机茶干的生产行为，促进行业的规范化、标准化发展，提升五城有机茶干的质量水平和竞争力，持续拓宽市场份额，助力当地农业产业发展和共同富裕。

目前尚未有与五城有机茶干相关的国家、行业、地方及团体标准。

四、标准主要内容

本文件规定了五城有机茶干制作的术语和定义、原辅料要求、场所与设备、工艺流程及参数、操作规范、质量要求等，其主要内容如下：

第1章范围。给出了标准的主要条款。

本文件适用于五城有机茶干的制作过程及管理。

第2章规范性引用文件。

GB 1352 大豆

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 39947 食品包装选择及设计

第3章术语和定义。对五城有机茶干的定义进行了界定。

第4章原辅材料要求。本章给出了五城有机茶干制作中所需原辅材料的要求。

第5章基本要求。本章说明了五城有机茶干制作过程中的场地、设施设备、人员等要求。

第6章工艺流程。本章给出了五城有机茶干的制作流程及生产工艺要求。

第7章质量指标。本章给出了五城有机茶干的成品感官指标要求。

第8章标志、标签、包装、运输和贮存。本章给出了五城有机茶干成品的标志、标签、包装、运输和贮存要求。。

五、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本文件不涉及专利及知识产权问题。

六、与国外标准的关系：包括采用国际标准和国外先进标准的程度，与国外标准主要技术内容的差异。

本标准未采用国际标准或国外文件。

七、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准的制定符合现行法律、法规的要求，本标准与其他强制性国家标准无矛盾与不协调之处。

八、重大意见分歧的处理依据和结果

无。

九、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

本标准建议为推荐性标准。

十、其他应予说明的事项

无。