

# T/TEA

## 广东省茶文化研究会团体标准

T/TEA 10—2024

### 山楂茶（代用茶）加工技术规范

Technical specifications for processing Hawthorn leaves tea (Herbal tea)

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2024.08.26）

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。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广东省茶文化研究会 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。

本文件由广东科贸职业学院、广东省菜篮子工程协会提出。

本文件由广东省茶文化研究会归口。

本文件起草单位：广东科贸职业学院、广东绿兢仁健康科技产业有限公司、清远市农民企业家协会、（）等。

本文件主要起草人：李衡程、吴巨贤、（）等。

# 山楂茶（代用茶）加工技术规范

## 1 范围

本标准本文件规定了山楂茶的术语和定义、加工流程、加工要求、试验方法。

本标准适用于以山楂树 *Crataegus pinnatifida* Bunge 的芽、叶、嫩茎为原料，经杀青、揉捻、干燥等工序制成的代用茶。

## 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 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
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 5009.4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
JJF 1070	定量包装商品净含量	计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 山楂茶 Hawthorn leaves tea

以山楂树 *Crataegus pinnatifida* Bunge 的芽、叶、嫩茎为原料，经杀青、揉捻、干燥等工序制成的代用茶。

## 4 初加工流程

### 4.1 主要流程

鲜叶采摘→检测→杀青→摊晾→揉捻→干燥。

### 4.2 山楂树鲜叶要求

山楂树鲜叶采摘质量要求应符合表1的规定。

表1 山楂树鲜叶等级标准

等级	质量要求
特级	一芽一叶初展，不带病虫斑点
一级	一芽二叶，均匀、新鲜、洁净
二级	一芽三叶，新鲜、洁净

### 4.3 检测

山楂树鲜叶采摘前，从采摘批次中随机选取检测样本进行检测，应符合GB 2762、GB 2763的要求。

### 4.4 杀青

采用微波杀青、蒸汽杀青或滚筒杀青机将山楂树鲜叶进行热处理，破坏其内含生物酶活性，使叶质变柔软。杀青适宜温度为180℃~260℃，时间应控制在10min内，杀青后含水量控制在50%~60%为宜。

#### 4.5 摊晾

杀青叶应及时摊晾，散发杀青叶的水汽。

#### 4.6 揉捻

摊晾后应及时揉捻，使青叶发生皱褶，卷曲成条。可使用揉捻机、理条机或手工揉捻。

#### 4.7 干燥

干燥分为2次，毛火温度为105℃~115℃，烘10min~20min，至山楂树茶叶含水量约为20%可下机摊晾。叶温摊晾至常温，可进行足火烘干，足火温度为80℃~90℃，烘0.5h~1h。根据最终产品风格，调整干燥温度及时间，含水量达5%~6%，即可下机，摊凉装袋。

### 5 加工要求

#### 5.1 鲜叶验收

应有专门的质检人员，对进厂的每批山楂树鲜叶进行取样和等级验收。

#### 5.2 加工厂

5.2.1 加工厂应离开垃圾场、畜牧场、医院 50 米以上，离开经常喷洒农药的农田 100 米以上，离开交通主干道 20 米以上，远离排放三废的工业企业，周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源。

5.2.2 加工厂应配有相应的更衣、照明、盥洗、防鼠、污水排放、存放垃圾废弃物以及防火设施等。

5.2.3 根据加工工艺要求布局厂房，设备和设施。加工区应与生活区、办公区隔离，无关人员不应进入生产区。加工厂内环境应整洁、干净、无异味；道路应铺设硬质路面，排水系统通畅。

5.2.4 应有与加工产量相适应的厂房、仓库、设备、场地。厂房面积应不小于设备占地面积的 10 倍。厂房、仓库地面要硬实、平整、光洁(至少为水泥地面)。

#### 5.3 设备

5.3.1 加工应具有杀青、揉捻、烘干及静电除杂、色选等设备。设备安置应符合工艺要求，布局合理，上下工序衔接紧凑。

5.3.2 定期对设备进行检修，各部件加油不应外溢。

#### 5.4 人员

5.4.1 上岗前应经过专业技能培训，上岗前和每年度应进行健康检查，取得健康证方能上岗。

5.4.2 应保持个人卫生，进入加工场地应洗手、更衣、戴工作帽。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官指标

应符合表2的规定。

表2 感官指标

项目	要求	检验方法
外形	长条状卷曲叶片，色泽	取10g样品置于干燥白色容器中，在自然光下观察形状、色泽，检查杂质。
洁净度	无正常视力可见外来夹杂物	
滋味	无明显异杂味	取3.0g样品放于审评杯中，在100℃沸水中闷泡5分钟，倒出茶汤。

#### 6.2 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	限量	检验方法
水分/% ≤	7.0	GB 5009.3
灰分/% ≤	8.0	GB 5009.4
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	5.0	GB 5009.12

### 6.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 6.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 6.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行测定。