

油橄榄叶茶加工工艺规程

Processing technology regulations for Olive leaf tea

2025 - 03 - 06 发布

2025 - 04 - 06 实施

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。

本文件由云南省林学会提出并归口。

本文件主要起草单位：云南省林业和草原科学院、云南永仁欣源油橄榄开发有限公司。

本文件主要起草人：耿树香、李勇杰、徐田、陈海云、祖朝明、王建国、李国美。



油橄榄叶茶加工工艺规程

1 范围

本文件规定了油橄榄叶茶术语和定义、原料、加工工艺、标志、贮存和运输。

本文件适用于油橄榄叶代用茶的加工。

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/T 191 包装储运图示标志

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/T 8302 茶 取样

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

GH/T 1091-2014 代用茶

3 术语和定义

油橄榄叶茶

以油橄榄叶为原料，经摊晾、杀青、揉捻、干燥等工艺制成的代用茶产品。

4 原料

新鲜油橄榄叶：一芽一叶至一芽三叶的幼嫩新梢，均匀完整、叶面洁净、无劣变、无异味。

5 加工工艺

5.1 工艺流程图

鲜叶摊晾→杀青→揉捻→干燥→包装。

5.2 摊晾

鲜叶进厂分级验收、分批摊晾。晴天叶与雨（露）水叶或上午采的鲜叶与下午采的鲜叶应分别摊晾。放置于摊晾槽，厚度不超过5 cm，时长6 h~12 h。保持空气流通、避免阳光直射。

5.1.3 杀青

摊晾至叶面萎缩，叶质由硬变软，叶色由鲜绿转暗绿，青气消失，清香显露，即可杀青。宜采用滚筒杀青机，温度 210 °C~230 °C时投入橄榄叶，杀青 6min~10min。

5.1.4 揉捻

杀青叶出锅后摊晾，宜采用变速揉茶机揉捻 40min~60min。

5.1.5 干燥

选用合适的设备，控制设备温度、投叶量、时间等。干燥至含水量满足茶叶存放要求。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全及安全规定。

6 质量要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	具有本品固有的色泽	GH/T 1091-2014 代用茶附录A
汤色	具有本品固有的汤色	
香气、滋味	具有原料固有的香气和滋味，无异气、异味，无异变	
杂质	清洁、无异物	

6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

项目	指标	检验方法
水分/%	≤7.0	GB 5009.3
灰分/%	≤13.0	GB 5009.4

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。

7 标志、贮存和运输

7.1 标志

7.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 的规定。

7.1.2 产品外包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 贮存

产品离地、离墙，应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。产品堆码放对应的垫垛，垫垛高度不少于 15 cm。货垛应分等级、分批次堆放，且货垛距墙壁不低于 20 cm。

7.4 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生；产品不得有与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。