

《崂山茶香馒头》团体标准编制说明

一、工作简况

1.1 项目背景和来源

中国是茶的故乡。从公元 5 世纪开始，茶叶已开始慢慢融入中国人生活，成为传承中华文化的重要载体。从古代丝绸之路、茶马古道、茶船古道，到今天丝绸之路经济带、21 世纪海上丝绸之路，茶穿越历史、跨越国界，所到之处，形成了不同的饮茶习俗和茶文化形态，深受世界各国人民喜爱。目前中国已形成了长江中下游名优绿茶、东南沿海优质乌龙茶、长江上中游特色绿茶、西南红茶和特种茶等 4 大优势区域，是世界上唯一生产绿、红、青、黑、白、黄 6 大茶类的国家，同时，茶具、茶食品、茶保健品等衍生品不断涌现，茶旅游蓬勃发展。中国已成为全球最大的产茶国和茶叶消费市场。

崂山茶香馒头是青岛市崂山区王哥庄街道的特色创新产品，其创意来源于当地两大特色产业——崂山茶和王哥庄大馒头的结合。崂山茶素有“江北第一名茶”的美誉，独特的山海气候与土壤条件孕育出“叶肥味厚、香气浓郁”的鲜明特质。自 1956 年开始“南茶北引”，至 1959 年首次试种成功，历经近 70 年的发展，崂山茶从“一片茶叶”成长为“亿元茶业”，区域公用品牌价值达 17.58 亿元。王哥庄大馒头则以其传统手工制作工艺和独特口感闻名，至今已有

500 余年历史，2015 年被列入“市级非物质文化遗产”。

近年来，当地企业和从业者积极探索创新，将崂山茶与王哥庄大馒头相结合，开发出茶香馒头这一特色产品，不仅丰富了当地特色产品的种类，也为乡村振兴和产业发展注入了新的活力。在此背景下，青岛蒸蒸日盛食品科技有限公司联合青岛市茶叶协会、青岛北方茶叶研究所等多家单位向青岛市茶叶协会提出《崂山茶香馒头》团体标准的立项申请并顺利通过立项审核。

1.2 主要工作过程

1.2.1 成立标准工作组

立项通过后，青岛蒸蒸日盛食品科技有限公司高度重视，及时组织有关单位召开了联合办公会议，拟定工作计划和工作进度，成立《崂山茶香馒头》团体标准工作组，启动标准研究和制定工作。

1.2.3 编写标准征求意见稿

标准工作组深入崂山区王哥庄街道的茶企和馒头生产企业，调研崂山茶香馒头的生产现状和市场需求，收集相关数据和信息，经多次讨论后修改形成《崂山茶香馒头》团体标准和编制说明征求意见稿。

二、标准编制原则和主要内容

2.1 标准编制原则

本标准内容编制遵循“科学性、统一性、适用性”的原

则，卫生指标与国家现行标准一致，各项理化指标由统计结果分析确定，确保通过标准的实施，提高崂山茶香馒头的品质。同时，本标准还依据 GB/T 1.1—2020 对标准的结构和编写进行规范。

2.2 标准的主要内容

1. 术语和定义

定义了崂山茶香馒头、崂山茶的术语。

2. 原料要求

规定了小麦粉、崂山茶、饮用水、酵母、食用盐及辅料的选用标准。

3. 制作工艺

明确了崂山茶香馒头的工艺流程及各环节的关键技术要求。

4. 质量要求

规定了崂山茶香馒头的感官要求和理化指标。

5. 检验方法

列出了感官、水分、酸度和茶多酚的检验方法。

6. 检验规则

明确了组批、出厂检验、型式检验及判定规则。

7. 标志、包装、运输和贮存

规定了产品的标志、包装、运输和贮存条件。

三、标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利。

四、与国际、国外对比情况

无。

五、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准依据现行的法律、法规和国家强制性标准进行编制，与这些文件中的规定协调一致，不存在矛盾。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在编写过程中没有大的意见分歧。

七、标准性质的建议说明

建议本标准为推荐性标准。

八、贯彻标准的要求和措施建议

无。

九、废止现行相关标准的建议

无。

十、其他应予说明的事项

无。