

T/GARIRPA

广西农业农村产业振兴促进会团体标准

T/GARIRPA XXXX—XXXX

桑叶茶加工设备操作规程

Operational code of practice for processing equipment of mulberry
leaf tea

(征求意见稿)

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

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。

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。

本文件由河池学院提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：河池学院、广西农投时宜农业科技有限公司、广西臻茂农业科技有限责任公司、广西南方丝巢家纺有限公司。

本文件主要起草人：覃勇、韦庆进、彭建盛、何奇文、陈国民、覃作将、王卓、袁毅、徐咏、陈军、陆鹏、邹健初、魏晓亮、王波、宋华宁、陈军、郑瀚、蒙任富。

桑叶茶加工设备操作规程

1 范围

本文件界定了桑叶茶加工设备涉及的术语和定义，规定了作业条件、作业技术要求、维修、维护和保养。

本文件适用于桑叶茶加工设备。

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 32744 茶叶加工良好规范
JB/T 7863 茶叶机械 术语
T/GARIRPA XXX 桑叶茶加工设备技术条件

3 术语和定义

JB/T 7863界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桑叶茶加工设备 *processing equipment of mulberry leaf tea*

用于桑叶茶切叶、除梗、杀青、烘干、成形、烘培等加工工序的专用机器的总称。

3.2

桑叶茶 *mulberry leaf tea*

以新鲜桑叶为原料，经切叶、除梗、萎凋、杀青、烘干、摊凉、造粒成型、烘焙、筛分等工艺制作而成的茶产品。

3.3

造粒机 *granulator*

通过机械压制，将桑叶茶半成品加工成特定形状的设备。

4 作业条件

4.1 机具

桑叶茶加工过程中涉及的机器有切叶机、除梗机、杀青机、烘干机、造粒机、烘培机，各机器应符合T/GARIRPA XXX（桑叶茶加工设备技术条件）的规定。

4.2 加工场所设施与操作人员

除应符合GB/T 32744的规定，操作人员还应熟读机器使用说明书。

5 作业技术要求

5.1 安装

5.1.1 机器应固定在平整的场地上。

5.1.2 电源线宜采用铜导体，其和相关电器元件可承载的电流值应不低于电动机的额定电流值。

5.1.3 电源开关应安装在操作人员的活动范围内，其和操作区域之间不应有障碍物。

5.1.4 机器的配电箱、电机应安装可靠的接地线和过载保护装置。

- 5.1.5 机器应使用出厂配带的零部件，更换零部件时应保证其规格与原零部件一致并合格。
- 5.1.6 应向轴承等需要润滑的部件淋上适量的润滑油。

5.2 检查和试运行

- 5.2.1 检查开关、配电箱与电机之间的线路和电源情况，应确保接头不松动、线路链接、电源供电正常。
- 5.2.2 整机安装完成后细致地进行全面检查，应确保链接处牢固无松动。
- 5.2.3 电机安装完成后试通电，应确保机器旋转方向与转向标志所示方向相同。
- 5.2.4 正式作业前各机器进行空载试运行，应确保无噪音和异常振动，整体运转平稳，按钮、旋钮、把手等控制机关响应正常。
- 5.2.5 空载试运行后投入小批量原料进行功能试运行，应确保各机器功能正常，加工结果符合预期要求。

5.3 加工作业

5.3.1 切叶机

用于桑叶茶加工过程中的切叶工序，操作步骤如下：

- a) 打开机器电源开关；
- b) 将适量桑叶放到进料区；
- c) 切叶完成后，关闭机器电源开关。

5.3.2 除梗机

用于桑叶茶加工过程中的切叶工序，操作步骤如下：

- a) 打开机器电源开关；
- b) 将切叶后的桑叶投入入料口；
- c) 除梗完成后，关闭机器电源开关。

5.3.3 杀青机

用于桑叶茶加工过程中的杀青工序，操作步骤如下：

- a) 打开机器电源开关；
- b) 设置滚筒转速；
- c) 设置杀青温度；
- d) 温度达到要求后，将除梗后的桑叶投入滚筒；
- e) 设置杀青时间；
- f) 打开滚筒旋转启动开关；
- g) 杀青时间结束后，操作卸料手柄，倒出杀青后的桑叶；
- h) 操作卸料手柄使滚筒复位后，重复 5.3.3 d) 至 5.3.3 h) 的操作直至全部桑叶杀青完成；
- i) 关闭滚筒旋转控制开关；
- j) 关闭机器电源开关。

5.3.4 烘干机

用于桑叶茶加工过程中的烘干工序，操作步骤如下：

- a) 打开机器电源开关；
- b) 设置烘干温度；
- c) 温度达到要求后，操作“热吹风开关把手”关停热吹风，并拉开热吹风管，将杀青后的桑叶投入滚筒；
- d) 复位热吹风管，操作“热吹风开关把手”开启热吹风；
- e) 打开滚筒旋转控制开关；
- f) 烘干时间结束后，操作卸料手柄，倒出烘干后的茶叶；
- g) 操作卸料手柄使滚筒复位后，重复 5.3.4 c) 至 5.3.4 g) 的操作直至全部桑叶烘干完成；

- h) 关闭滚筒旋转控制开关;
- i) 关闭机器电源开关。

5.3.5 造粒机

用于桑叶茶加工过程中的造粒成型工序，操作步骤如下：

- a) 打开机器电源开关;
- b) 设置造粒压力;
- c) 设置为“手动”工作模式;
- d) 打开机器顶盖，检查“翻包”，若“翻包”未归位，启动控制“翻包”复位的按钮;
- e) 倒入烘干后的桑叶后，合上机器顶盖;
- f) 操作加压：
 - 1) 启动控制“顶盖”加压按钮;
 - 2) 启动控制“前后”加压按钮;
 - 3) 启动控制“左右”加压按钮。
- g) 加压时间结束后，操作退压：
 - 1) 启动控制“左右”退压按钮;
 - 2) 启动控制“前后”退压按钮;
 - 3) 启动控制“顶盖”退压按钮。
- h) 设定“翻包”模式为开启状态，启动控制“翻包”按钮;
- i) 取出成形后的桑叶茶，打散后筛出粉末，重复 5.3.5 d)至 5.3.5 i)的操作直至成形完成;
- j) 关闭机器电源开关。

5.3.6 烘培机

用于桑叶茶加工过程中的烘培工序，操作步骤如下：

- a) 将适量造粒成形后的桑叶茶均匀平铺在机器的烘培盘中;
- b) 将烘培盘放入烘培箱，并关好烘培箱门;
- c) 打开机器电源开关;
- d) 设置烘培的温度和时间;
- e) 设置“电源”为“常用”或“备用”模式、“加热”为“开”，“旋转”为“自动”模式;
- f) 烘培完成后，关闭“加热”开关，打开烘培箱门，取出烘培后的桑叶茶，重复 5.3.6 a)至 5.3.6 f)直至所有桑叶茶烘培完成;
- g) 关闭机器电源开关。

6 维修

6.1 机器维修应在断电情况下进行。

6.2 机器维修时，如螺栓松动、简单通用性零部件的故障或损坏等，加工企业可自行解决，而电机故障等较大故障应由原生产单位或有一定资质的单位进行维修，应配备必要的仪器设备。

6.3 维修后，应按照 T/GARIRPA XXX（桑叶茶加工设备技术条件）的规定进行检验。如不能修复或修复后未达到 T/GARIRPA XXX（桑叶茶加工设备技术条件）的规定，则应办理报废手续。

6.4 使用单位或者维修单位不准许随意改变机器原设计参数。

7 维护和保养

7.1 机器使用后应及时清理，不留杂质。

7.2 定时检查零部件损坏和松动情况、标识完整性，及时修复和更换。

7.3 作业工序结束后应彻底清理机器，涂油补漆，放置于室内，防日晒，防雨淋，长时间无使用计划时宜盖塑料布防尘。