

T/GARIRPA

广西农业农村产业振兴促进会团体标准

T/GARIRPA XXXX—XXXX

干罗汉果、果饼（芯）泡煮规范

Specification for boiling and steeping dried *Siraitia grosvenorii*
and fruit cake (core)

（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

广西农业农村产业振兴促进会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 原料要求 1

 4.1 干罗汉果 1

 4.2 果饼（芯） 1

 4.3 泡煮用水 1

 4.4 其他要求 1

5 器具要求 2

6 泡煮流程 2

 6.1 预处理 2

 6.2 冲泡方法 2

 6.3 煮制方法 2

7 品评 2

8 贮存 2

 8.1 原料贮存 3

 8.2 茶汤贮存 3

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。

本文件由永福县农业农村局提出并宣贯。

本文件由广西农业农村产业振兴促进会归口。

本文件起草单位：永福县农业农村局、永福县市场监督管理局、广西壮族自治区农业科学院、永福县罗汉果协会。

本文件主要起草人：韦忠训、梁载林、彭斌、黄伟华、郑国龙、王卫平。

干罗汉果、果饼（芯）泡煮规范

1 范围

本文件规定了干罗汉果、罗汉果果饼（芯）泡煮的术语和定义、原料要求、器具要求、泡煮流程、品评、贮存。

本文件适用于以干罗汉果、罗汉果果饼（芯）为原料的泡煮操作。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触金属材料及制品
GB 4806.11 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
GB/T 20357 地理标志产品 永福罗汉果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

果饼 *Siraitia grosvernorii fruit cake*

罗汉果经破碎、去壳（或不去壳）后压制的块状果肉制品。

3.2

果芯 *Siraitia grosvernorii fruit core*

罗汉果果实内部的核心部分。

4 原料要求

4.1 干罗汉果

果形饱满，表面光滑，色泽均匀，呈黄褐色至深褐色，且带有自然的光泽，无霉变、无虫蛀、无异味、无明显杂质，应符合GB/T 20357的要求。

4.2 果饼（芯）

色泽均匀，呈棕褐色至深褐色，无霉变、无焦斑，具有罗汉果固有的气味，无异味。

4.3 泡煮用水

应符合GB 5749、GB 19298的要求。

4.4 其他要求

其他原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及相关国家标准和相关规定。

5 器具要求

盖碗、紫砂壶、焖壶、煮茶器、品茗杯等泡茶和饮茶器具应符合GB 4806.4、GB 4806.5、GB 4806.9和GB 4806.11的规定，焖壶与煮茶器应满足茶水分离的需求。

6 泡煮流程

6.1 预处理

6.1.1 干罗汉果

使用流动的清水轻轻冲洗罗汉果表面，去除附着的尘土和杂质，不应用力搓洗。若表面较为粗糙或难以清洗干净，可将其放入清水中浸泡4 min~5 min，用软毛刷刷洗表面后冲洗干净。

6.1.2 果饼（芯）

去除表面附着的碎屑杂质，用洁净水快速冲洗后沥干，若质地较硬，可适当掰成小块。

6.2 冲泡方法

6.2.1 取量

6.2.1.1 干罗汉果

每500 mL水加入1/4~1/2个干罗汉果。

6.2.1.2 果饼（芯）

每500 mL水加入3 g~5 g果饼（芯）。

6.2.2 冲水

使用90℃~100℃沸水进行高温冲泡。

6.2.3 浸泡

浸泡5 min~10 min后即可饮用；可重复冲泡2~3次，至汤色变浅、滋味变淡。

6.3 煮制方法

6.3.1 取量

6.3.1.1 干罗汉果

每500 mL水加入1/4~1/2个干罗汉果。

6.3.1.2 果饼（芯）

每500 mL水加入3 g~5 g果饼（芯）。

6.3.2 煮制

将预处理后的原料与规定量的水放入锅中，大火煮沸后转小火保持微沸状态煮制10 min~15 min，关火后静置5 min，过滤取汁；若需重复利用，可加水再次煮制，时间可缩短至5 min~10 min。

7 品评

最佳品饮温度宜为55℃~65℃。茶汤应呈现清澈的琥珀色或棕黄色，具有罗汉果特有的清雅香气和纯正甘甜滋味，无异味。

8 贮存

8.1 原料贮存

干罗汉果及果饼（芯）应密封，置于阴凉、干燥、避光处保存。

8.2 茶汤贮存

泡煮后的茶汤宜即时饮用。如需短期贮存，应密封后冷藏，并于24 h内饮用完毕。
