

T/GARIRPA

广西农业农村产业振兴促进会团体标准

T/GARIRPA XXXX—XXXX

鲜罗汉果泡煮规范

Specification for boiling and steeping fresh *Siraitia grosvenorii*

（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 鲜罗汉果 1

 4.2 泡煮用水 1

 4.3 其他要求 1

5 器具要求 1

6 泡煮流程 1

 6.1 预处理 1

 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 2

 8.2 茶汤贮存 2

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。

鲜罗汉果泡煮规范

1 范围

本文件规定了鲜罗汉果泡煮的术语和定义、原料要求、器具要求、泡煮流程、品评、贮存。
本文件适用于以鲜罗汉果为原料的泡煮操作。

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 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

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原料要求

4.1 鲜罗汉果

应新鲜、饱满，果皮呈深绿色或黄绿色，无机械损伤、无霉变、无虫蛀、无异味；果实硬度适中，轻压果皮有弹性，避免过软或过硬，应符合GB/T 20357的要求。

4.2 泡煮用水

应符合GB 5749、GB 19298的要求。

4.3 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 去除鲜罗汉果表面的泥沙、杂质，用洁净流动水冲洗2~3次，沥干表面水分。

6.1.2 将洗净的鲜罗汉果纵向对半切开，去除果蒂和底部硬梗；根据泡煮需求，可将果肉连同果瓢一同使用，或仅取果肉。

6.2 冲泡方法

6.2.1 取量

每500 mL水加入1/4~1/2个中等大小鲜罗汉果。

6.2.2 冲水

使用80℃~95℃沸水进行高温冲泡。

6.2.3 浸泡

浸泡8 min~15 min，待汤色呈浅黄绿色至淡黄色、滋味清甜时即可饮用；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

每500 mL水加入1/4~1/2个中等大小鲜罗汉果。

6.3.2 煮制

将预处理后的鲜罗汉果与规定量的水放入锅中，大火加热至85℃~90℃，保持该温度煮制5 min~8 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，时间缩短至3 min~5 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。
