

T/TEA

广东省茶文化研究会团体标准

T/TEA XXXX—XXXX

信宜高酮茶加工技术规范

Technology regulations for Xinyi Gaotongcha processing

(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

广东省茶文化研究会 发布

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。

本文件旨在规范信宜市高酮茶的生产、加工、检验及标签标识，确保产品质量安全，促进地方特色茶产业健康发展。

本标准为首次发布。

本文件由广东科贸职业学院提出。

本文件由广东省茶文化研究会归口。

本文件起草单位：广东科贸职业学院

本文件主要起草人：吴巨贤、刘慧清、黄文定、刘展良、程学勋、陆璃、吴晓蓉、曾锦涛、黄海欣

信宜高黄酮茶加工技术规范

1 范围

本标准规定了信宜市高黄酮茶的术语和定义，规定了高黄酮茶的要求、生产加工过程卫生要求，描述了相应的检验方法、检验规则，以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于信宜市行政区域内以特定茶树品种嫩叶为原料，经特定工艺加工制成的高黄酮茶产品。

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SN/T 4592 出口食品中总黄酮的测定（或等效的国内检测方法）
- 定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 高黄酮茶

以山茶科杨桐属亮叶黄瑞木 *Adinandra nitida Merr. ex H. L. Li* 嫩梢鲜叶为原料，经摊晾、杀青、揉捻、干燥、筛分等特定工艺加工制成，具有高黄酮含量的供直接饮用或食用，及作食品加工原料的产品。

4 要求

4.1 鲜叶

4.1.1 鲜叶质量

高黄酮茶鲜叶应新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类夹杂物，且应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 鲜叶采摘

根据品种特性和高酮茶的加工要求进行合理采摘。手工采摘应提手采，机采应保证采茶质量。鲜叶采摘符合表 1 规定。

表1 高酮茶鲜叶等级要求

级别	芽叶组织指标
特级	春季采摘的单芽90%以上，一芽一叶占10%以下
一级	春、秋季采摘的一芽二叶90%以上，同等嫩度对夹叶及一芽三叶10%以下
二级	夏季采摘的一芽二叶85%以上，同等嫩度对夹叶及一芽三叶15%以下

4.1.3 鲜叶装运

采用清洁、无污染、通透性好的器具。装叶量以不影响品质为宜。鲜叶采摘后及时运至加工场所，防止鲜叶变质；杜绝混入有异味、有毒、有害物质。

4.2 感官要求

高酮茶感官要求应符合表 2 的规定。

表2 感官要求

等级	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
特级	绿润匀整	黄绿明亮	清香持久	醇和	黄绿软嫩明亮
一级	绿尚润，尚匀整	黄绿尚明亮	清香尚持久	醇正	黄绿明亮
二级	绿尚润，紧卷尚匀整，稍有梗片	黄尚亮	清香	尚醇正	黄绿尚亮

4.3 理化指标

高酮茶理化指标应符合表3的规定。

表3 理化要求

项目	指标
水分 / (%)	≤ 7.0
粉末 / (%)	≤ 2.0
总灰分 / (%)	≤ 7.5
总黄酮 / (%)	≥ 18.0
水浸出物 / (%)	≥ 15.0
茶多酚 / (%)	≥ 3.0

^a 总黄酮含量高于普通石崖茶标准。

4.3.1 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.3.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5 加工要求

5.1 加工环境应符合 GB 14881 的规定。

5.2 加工技术

5.2.1 工艺流程

鲜叶摊放—杀青—揉捻—干燥

5.2.2 鲜叶摊放

- 摊放场地应清洁卫生、干燥、无异味、空气流通、无阳光直射
- 鲜叶及时运送回工厂及时摊放，摊放要使用符合食品加工的专用工具或者摊青槽、摊青机等。
- 不同等级、不同采摘时间的鲜叶，晴天叶与雨水叶，分别加工。

- d) 摊放厚度不超过 10cm，具体视鲜叶等级而定，特级鲜叶芽叶之间互不重叠，随着原料嫩度降低适当增加摊放厚度，摊叶时要充分抖散摊平，保持厚薄一致。
- e) 摊放适宜条件，温度 23~28℃，湿度 60~80%，摊放时间 6~12h。露水叶、雨水叶要及时吹干表面水，摊放过程要透气散热，防治鲜叶闷到。
- f) 摊放程度以芽叶萎缩变软，色转暗绿，清香显露为宜。

5.2.3 杀青

- a) 根据加工量可选用 70 型、80 型、90 型滚筒杀青机。
- b) 当滚筒壁温达到 200~240℃时匀速投叶，杀青叶质变软，色泽暗绿，无焦边，无红梗，手抓成团，折梗不断为适度。

5.2.4 揉捻

- a) 根据加工量可选用 35 型、45 型、55 型、65 型揉捻机。投叶量根据揉捻机大小、叶质老嫩情况而定。
- b) 揉捻时间 35~45min，加压应以“轻—重—轻”为原则，特级鲜叶不加压或轻压。
- c) 揉捻叶成条率要达到 90%以上，揉捻叶应及时解块。

5.2.5 干燥

初烘，利用热风烘干机进行初烘，热风温度 110~130℃。

6 检验方法

6.1 感官要求按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标

- 6.2.1 水分按 GB 5009.3 的规定执行。
 - 6.2.2 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。
 - 6.2.3 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。
 - 6.2.4 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。
 - 6.2.5 总黄酮按 SN/T 4592（或等效国内方法）规定的方法测定。
 - 6.2.6 粗纤维按 GB/T 8310 的规定执行。
- 6.3 净含量按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一种包装规格的产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验和留样要求。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经过检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、粉末和净含量。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为 4 的全部要求。有下列情况之一时，应对产品进行型式检验。

- a) 正常生产时，每年一次；
- b) 新产品定型投产时；

- c) 原料或工艺、设备有重大改变，有可能改变产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大出入时；
- e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

- 7.4.1 检验结果全部符合标准规定，则判该批（型式检验）产品合格。
- 7.4.2 凡出现劣变、有污染、霉变和安全指标中有一项不符合本标准要求，则判定该批(型式检验)产品不合格。
- 7.4.3 对检验结果有争议时，应对留存样进行复检或同批产品中重新加倍取样，以复验结果为准。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

- 8.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。
- 8.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定及国家有关规定。

8.2 包装

包装应符合 SB/T 10035 和 SB/T 10036 的规定。接触茶叶的内包装用纸应符合 GB 4806.8 的规定。

8.3 运输

- 8.3.1 运输工具应清洁、卫生。
- 8.3.2 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。
- 8.3.3 运输途中应防雨、防湿、防潮和防热。
- 8.3.4 装卸时应轻拿轻放，防撞击、防重压。

8.4 贮存

产品贮存应符合 GB/T 30375 的规定。
