

T/AHFIA

安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA 034—2019

代用茶加工技术规程

Technique specification for processing of herbal tea

2019 - 12 - 30 发布

2020 - 01 - 30 实施

安徽省食品行业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由安徽省食品行业协会提出并归口。

本标准起草单位：亳州市花草茶行业商会、亳州市豪门保健品有限公司、安徽三义堂中药饮片有限公司、亳州市芳香苑保健品有限公司、安徽素和食品有限公司、亳州市青春塘保健品有限公司、安徽东荣堂生物科技有限公司、安徽鸣帆生物科技有限公司、亳州市嘉睦威参茸药业有限责任公司、安徽广印堂中药股份有限公司。

本标准主要起草人：张西军、黄天慈、解正军、秦鹏、祖国伟、丁飞标、姜稳定、李小涛、高广印。

代用茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了代用茶的术语和定义、产品分类、基本要求、工艺流程、加工技术要求、质量管理。本标准适用于代用茶的加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 14881 食品安全国家标准 食品生产企业通用卫生规范
- DBS 34/2607 食品安全地方标准 代用茶
- GH/T 1124 茶叶加工术语

3 术语和定义

DBS 34/2607 和 GH/T 1124规定的术语和定义适用于本文件。

4 产品分类

4.1 叶类代用茶

选用可食用植物的叶片为原料，经拣剔、萎凋、杀青、揉捻、干燥等工艺生产的代用茶，包括荷叶、桑叶、薄荷叶、苦丁茶等。

4.2 花类代用茶

选用可食用植物的花朵为原料，经拣剔、杀青、干燥等工艺生产的代用茶，包括杭白菊、重瓣红玫瑰、金银花等。

4.3 果（实）类代用茶

选用可食用植物的果实为原料，经拣剔、切片或不切片、干燥等工艺生产的代用茶，包括大麦茶、枸杞子、决明子、苦瓜片、罗汉果、柠檬片等。

4.4 根茎类代用茶

选用可食用植物的根茎为原料，经拣剔、切片或不切片、干燥等工艺生产的代用茶，包括甘草、牛蒡根等。

4.5 混合类代用茶

选用两种或两种以上可食用植物的叶、花、果（实）、根茎为原料，经拣剔、拼配、干燥等工艺生产的代用茶，包括荷叶玫瑰茶、枸杞菊花茶等。

4.6 袋泡代用茶

选用可食用植物的叶、花、果（实）、根茎等为原料，经拣剔、粉碎、拼配或不拼配等工艺生产的，用过滤材料包装而成的代用茶，包括荷叶袋泡茶、桑叶袋泡茶等。

4.7 紧压代用茶

选用可食用植物的叶、花、果（实）、根茎等为原料，经拣剔、压制等工艺生产的砖形或其它形状的代用茶，包括紧压菊花茶等。

5 基本要求

5.1 原辅料

选用的原料应洁净卫生，应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、DBS 34/2607 等相关规定。

5.2 加工场地、加工车间、加工用水

加工场地和加工车间应符合 GB 14881 的规定，加工用水应符合 GB 5749 的规定。

5.3 加工条件

加工过程中的设备、用具和人员的要求应符合 GB 14881 的规定。

6 工艺流程

6.1 叶类代用茶

鲜叶→拣剔→萎凋→杀青→揉捻（或不揉捻）→干燥→包装。

6.2 花类代用茶

鲜花→拣剔→杀青→干燥→包装。

6.3 果实类代用茶

鲜果实→拣剔→切片（或不切片）→干燥→包装。

6.4 根茎类代用茶

根茎→拣剔→切片（或不切片）→干燥→包装。

6.5 混合类代用茶

原料→拣剔→拼配→干燥→包装。

6.6 袋泡代用茶

原料→拣剔→粉碎（或不粉碎）→拼配（或不拼配）→干燥→包装。

6.7 紧压代用茶

原料→拣剔→压制→干燥→包装。

7 加工技术要求

7.1 拣剔

拣出或剔除不符合品质要求的原料及杂质。

7.2 萎凋

将鲜叶均匀地摊放在筛网上，厚度适中，宜在中途翻动1~2次，翻动时动作要轻。萎凋时间视原料老嫩、温度高低、湿度大小、空气流速、摊叶厚薄而定。芽叶下垂，梗叶柔软，失水率约为5%~10%即可停止萎凋。

7.3 杀青

投叶量视鲜叶老嫩、含水量高低等灵活掌握。杀青时要均匀。叶质柔软，叶色转暗，青草气味基本消失，发出茶香，梗折而不断，便可出锅。

7.4 揉捻

应把握轻揉、适时、渐进原则、加压轻、重、轻结合，使芽叶尽量卷曲、完整不碎。嫩叶揉捻时间一般在20~30分钟；老叶揉捻时间一般在35~45分钟。

7.5 切片

将根茎、果实等切成厚度均匀一致的片状。切片可选用人工切片和机器切片。

7.6 拼配

两种或两种以上原辅料按比例混合，混合比例应详细记录，混合后的原料应均匀一致，以保证成品口感，汤色一致。

7.7 粉碎

将植物的叶、花、果实、根茎等粉碎，过筛或不过筛。粉碎前机器应清理干净，防止其他原料混入；粉碎时，原料应投入机器入口，待颗粒从出料口出来后，慢慢投料；粉碎后的原料应过筛，除去粉尘和分等级。

7.8 压制

把植物的叶、花、果实、根茎等压制成块状、饼状等其他形状。可选用人工紧压和机器紧压等方式。紧压过程应注意环境的清洁，防止杂质混入。

7.9 干燥

干燥主要有晒干和烘干两种。晒干，应在有阳光充足的场地进行晾晒，应注意防尘，防虫等，以免被污染，晾晒过程中，可人工翻动，使原料受热均匀，易于水分蒸发。烘干，可选用热风烘干和微波烘

干等工艺。原料干燥后，待水分低于叶类不大于8%，花不大于13%，果（实）不大于15%，根茎不大于13%，即可停止干燥，并打包入库，并注意防潮。

7.10 其他工艺

制作代用茶采用的其他工艺。将植物的叶、花、果实、根茎等采用其他工艺进行生产，比如炒制，膨化，制粒，蒸晒，酒制，冻干等。

8 质量管理

做好生产加工各环节记录，根据生产记录进行质量管控和质量追溯，记录保存期限不少于产品保质期期满后六个月。
