

DB51

四川省地方标准

DB51/T 2947—2022

桑叶茶加工工艺规范

地方标准信息服务平台

2022 - 10 - 24 发布

2022 - 12 - 01 实施

四川省市场监督管理局 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 加工场地	2
5 原料采收	2
6 加工前处理	3
7 加工	3
8 安全要求	4
9 标志、标签、包装和贮存	5
10 记录	5

地方标准信息服务平台

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这些专利的责任。

本文件由四川省经济和信息化厅提出、归口并负责解释。

本文件起草单位：南充尚好桑茶有限公司、四川省农业科学院蚕业研究所。

本文件主要起草人：刘露民、赵庆华、胡光荣、叶晶晶、刘刚、殷浩、刘惠民、胡祚忠、程博。

本文件为首次发布。

地方标准信息服务平台

桑叶茶加工工艺规范

1 范围

本文件规定了桑叶茶加工场地、原料采收、工艺技术和安全要求。
本文件适用于在四川省内采用桑叶生产代用茶(桑叶茶)的加工。

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/T191	包装储运图示标志
GB 3095	环境空气质量标准
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16798	食品机械安全卫生
GH/T 1070	茶叶包装通则
GH/T 1077	茶叶加工技术规程
GH/T 1091	代用茶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桑叶茶 mulberry tea

以桑叶为原料,采用绿茶加工工艺,经加工而成的一种代用茶产品。

3.2

春桑茶 spring mulberry tea

以春季桑芽、桑叶为原料制成的桑叶茶。

3.3

霜桑茶 frosted mulberry tea

以二次降霜后的桑叶为原料制成的桑叶茶。

3.4

桑茶粉 mulberry tea powder

桑叶茶经粉碎制作而成,供饮用或食用的细粉物。

3.5

杀青 de-enzyme

杀青是原料在短时间内利用高温迅速破坏酶活性，抑制酶促反应，保持干茶绿、汤色绿、叶底绿的工序。

4 加工场地

4.1 基本要求

4.1.1 场地选择应符合 GH/T 1077 的要求。

4.1.2 大气环境应符合 GB 3095 的要求。

4.1.3 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

4.2 厂区布局

4.2.1 厂区应根据加工规模和产品工艺要求合理布局，并符合 GH/T 1077 的要求。

4.2.2 厂房布局应满足加工工艺对温度、湿度和其他工艺参数的要求，防止毗邻车间相互干扰。

4.3 加工车间

4.3.1 加工车间内部布置应与工艺流程和加工规模相适应，能满足工艺、质量和卫生的要求。

4.3.2 车间地面应坚固、平整、光洁，有良好的排水系统。车间墙壁应涂刷浅色无毒涂料，无污垢。宜用白色瓷砖砌成 1 m~5 m 高的墙裙。

4.3.3 应保持车间采光和照明良好。照明光源以不改变茶叶再制品的色泽为宜。照明灯管应加防护设施。

4.3.4 车间通风、通气良好。灰尘较大的车间或作业区域，应安装换气风扇或除尘设备。杀青、干燥车间，应安装足够的排湿、排气设备。

4.3.5 车间应有防火、防鼠、防蝇、防虫措施，以及防家禽、家畜和宠物出入的相应设施。

4.3.6 车间层高不低于 4 m。

4.3.7 车间内不得存放农药、肥料、喷雾器、防护服等易污染茶叶的物品及其它非加工茶叶用的物品。

4.3.8 车间的噪声宜控制在 80 dB(A) 以下。

5 原料采收

5.1 片叶采收

5.1.1 片叶标准

片叶叶径 3 cm 以上的成熟叶，霜桑叶应成熟偏老，无虫孔，无病斑、无褐斑、叶面洁净。

5.1.2 采收方式

采用无柄掐叶采摘。

5.2 芽尖采收

5.2.1 芽尖标准

芽尖或芽苞小于2cm；芽尖上叶片叶径3cm以内；形正、无虫孔、无病斑、无鳞片。

5.2.2 采收方式

采用掐尖、掰腋芽方式，可结合摘芯、伐条时采收。

5.3 原料贮存、运输

用清洁卫生用具贮存、运输原料，2 h内不能加工处理的应摊晾贮存。

6 加工前处理

6.1 原料验收和分类

采用感观验收分类。

6.2 原料复选

剔除虫孔叶、鳞片、杂物，保持原料均匀一致。

6.3 清洗

采用GB 5749中规定的生活饮用水清洗原料，并脱去叶面水分。

6.4 摊青

将原料薄摊到竹匾或晾席上，置阴凉通风处，隔2 h翻动1次。

7 加工

7.1 春桑茶（桑芽茶）加工

7.1.1 杀青

7.1.1.1 手工杀青

在斜锅内，锅温 200 ℃左右时，投鲜料 500 g~800 g，以抖为主，双手翻料，做到抖散、捞净、均匀，杀青 3 min~5 min。

7.1.1.2 机器杀青

用滚筒杀青机将原料进行杀青，其温度为 300 ℃~350 ℃，时间为 100 s，杀青叶含水率在 60%左右。

7.1.2 揉捻

7.1.2.1 手工揉捻

温度 75 ℃左右，边抖边炒边揉交替进行；炒时手握桑叶松紧适度。

7.1.2.2 机器揉捻

先不加压揉捻 5min, 然后加轻压揉捻 15min, 再加重压至桶体的 1/4 处揉捻 15min~20min, 再升起揉捻机盖轻揉 10min。二柔先轻揉 20min, 再加压至桶体的 1/3 处揉捻 20min~25min, 再升起揉捻机盖轻揉 10min。根据茶叶的成形情况, 灵活掌握揉捻时间。

7.1.3 炒制

7.1.3.1 手工炒制

脱水定型, 手不离茶, 茶不离锅, 炒中有揉, 揉炒结合。

7.1.3.2 机器炒制

用炒锅将原料炒制 2 min。

7.1.4 干燥提香

烘干温度在 120 °C~150 °C, 快速均匀翻动, 炒出香味后起锅摊凉。

7.2 春桑茶(片叶茶)加工

7.2.1 切叶

用切桑机将原料片叶切成 2 cm~3 cm 的方块叶。

7.2.2 杀青

同春桑茶(桑芽茶)加工。

7.2.3 炒制

同春桑茶(桑芽茶)加工。

7.2.4 揉捻

揉捻机揉捻。同春桑茶(桑芽茶)加工。

7.2.5 烘干

用烘干机烘干, 其温度为 100 °C~80 °C, 时间为 30 min~40 min。

7.2.6 冷却

用冷却机冷却其温度为 15 °C, 时间为 30 s。

7.3 霜桑茶加工

7.3.1 切叶

用切桑机将原料片叶切成 4 cm~5 cm 的方块叶。

7.3.2 杀青

滚筒杀青机杀青, 其温度为 280 °C~320 °C, 时间为 120 s。

7.3.3 炒制

用炒锅将原料炒制 2 min。

7.3.4 揉捻

揉捻机揉捻。同春桑茶（桑芽茶）加工。

7.3.5 烘干

烘干机烘干，其温度为 105 ℃~80 ℃，时间为 25 min~30 min。

7.3.6 冷却

用冷却机冷却其温度为 15 ℃，时间为 30 s。

7.4 桑茶粉加工

按不同细度要求用除尘式粉碎机将桑叶茶粉碎过筛。

7.5 精制

7.5.1 筛分

用抖筛机将桑叶茶按粗细分成不同类别。

7.5.2 切轧

将筛分出的较粗的桑叶茶用切碎机切碎。

7.5.3 拣梗

剔除较粗的叶脉。

7.5.4 复火

未达到干燥要求的，需再干燥。

7.5.5 风选

风选方式分离出碎末和细末。

8 安全要求

8.1 成品质量和检验应符合GH/T 1091的规定。

8.2 加工设备应符合GB 16798的规定。

8.3 场地、设施、人员的卫生安全应符合GB 14881的规定。

9 标志、标签、包装和贮存

9.1 标志、标签

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。标签应符合GB 7718的规定。

9.2 包装

包装按GH/T 1070的规定。

9.3 贮存

应贮存于清洁、干燥、无异味的专用仓库内，产品堆放应离地离墙20 cm以上。仓库周围应无异味。宜冷藏贮存。

10 记录

10.1 要求

10.1.1 建立电子档案和纸质档案，记录原料采购、加工、储存、运输、入库、出库、检验和销售等环节，实现可追溯性。

10.1.2 记录格式规范，内容齐全。

10.2 资料保存

记录资料电子档案和纸质档案都应至少保留两年。

地方标准信息服务平台