

ICS 67.140.10

CCS x 55

T/LYSX

临沂市食品工业协会团体标准

T/LYFIA 024—2021

沂蒙山金银花茶加工技术规程

Technical Specification for processing of Yimeng Mountains honeysuckle tea

2021 - 6 - 30 发布

2021 - 7 - 20 实施

临沂市食品工业协会 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。

本文件由临沂市食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：临沂市食品工业协会、平邑县鲁蒙茶业专业合作社、临沂市农业科学院、山东省金银花行业协会、浙江大学山东（临沂）现代农业研究院、山东中捷检验检测中心

本文件主要起草人：巩大勇、王剑峰、彭金海、付晓、巩振锋、王子超、孙子砚、冯蕾、张呈国

沂蒙山金银花茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了沂蒙山金银花茶的术语和定义、原料要求、工艺流程、加工技术要求、生产加工过程的卫生要求、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于临沂市行政区域内沂蒙山金银花茶的生产加工。

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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 191	包装贮运图示标志
GB/T 30375	茶叶贮存
GB/T 31748	茶鲜叶处理要求
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 25436	热封型茶叶滤纸
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GH/T 1077	茶叶加工技术规程
GH/T 1124	茶叶加工术语
GH/T 1070	茶叶包装通则
SB/T 11183	中药材产地加工技术规范
QB/T 2466	镀锡(铬)薄钢板圆形全开式易拉盖

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〔2005〕第75号令）

国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定（国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕123号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

沂蒙山金银花茶

选用临沂市行政区域内，自然生态环境条件下生长及种植的金银花的干燥花蕾或带初开的花，按照代用茶的加工工艺制作而成，采用类似茶叶冲泡（浸泡或煮制）的方式，供人们饮用的产品。

4 原料要求

4.1 采摘时用盛具为竹篮、枝条筐、枝条蓝、枝条篓等，应通风、遮光、透气性良好，清洁与无污。禁用布袋、塑料袋、纸盒袋，以防止受潮，降低品质。采摘时宜在晴天上午进行，雨天不得采摘，采摘时以手工摘取的方式进行，采摘时先采收植株上部与外部的花蕾，然后再采摘下部与内部的花蕾，

尽量避免损伤植株茎叶。采摘时不应带入叶片、枝条、幼蕾，干燥花蕾或带初开放的花应分开放置，不得采摘病虫害花蕾。

4.2 鲜叶

4.2.1 鲜叶质量要求

4.3 干燥花蕾或带初开放的花采摘标准根据加工产品的品质要求而定。以植株上部与外部的花蕾及下部与内部的花蕾为宜。

4.3.1.1 沂蒙山金银花采收到的干燥花蕾或带初开放的花为原料，应洁净、无异味、无腐烂、无霉变、无虫蛀。

5 工艺流程

5.1 沂蒙山金银花茶的加工工艺主要是以自然晾晒干燥（阳光房）或烘箱干燥两种方法。

5.1.1 自然晾晒干燥（阳光房）：原料处理→挑剔→自然晾晒（阳光房）→包装。

5.1.2 烘箱干燥：原料处理→挑剔→烘干→包装。

6 加工技术要求

6.1 加工要求

采摘的沂蒙山金银花干燥花蕾或带初开放的花鲜品应分别摊开放置晾晒，应厚薄均匀，以2 cm~3 cm为宜，放置时间不应超过4h，避免受热潮湿，降低品质。沂蒙山金银花加工应符合SB/T 11183中相关要求。

6.2 自然晾晒干燥（阳光房）方法

6.2.1 场所要求：自然晾晒干燥用阳光房，应设计平整合理，防护良好，通风性良好，周围无污染物。

6.2.2 自然晾晒干燥（阳光房）方法

6.2.2.1 原料处理

金银花干燥花蕾和初开放的花鲜品采收后应立即进行晾晒。采摘鲜品应及时送到茶加工厂所，按不同品种、级别和批次分别验收后，按规定的工艺流程处理。鲜品原料均要求洁净、无异味、无腐烂、无霉变、无虫蛀。

6.2.2.2 挑剔

挑拣金银花花蕾及花中的金银花叶片、枝条、生草等非金银花花蕾及花杂质；鲜品原料均要求洁净、无异味、无腐烂、无霉变、无虫蛀。

6.2.2.3 自然晾晒（阳光房）方法

将挑剔好的沂蒙山金银花干燥花蕾或带初开放的花鲜品置于竹筐箩中摊晾自然萎凋2 h~4 h，分别摊开放置，均匀摊放在晾晒竹、枝条方托盘或竹筐箩中，厚薄均匀，以2 cm~3 cm为宜，排整齐放置在阳光房上。采摘沂蒙山金银花干燥鲜花，在自然环境下晾晒（天气晴朗）需14 h~16 h即可晒干。采摘沂蒙山金银花带初开放的花蕾，自然环境下晾晒（天气晴朗）需约14 h~16 h即可晒干。晾晒过程禁止用手翻动。当晒成6~7成干时，可用干净专用竹、枝、木条或棍把摊薄点均匀翻倍晾晒，以利于充分干燥。水分应控制在不大于10%。

6.2.2.4 包装

产品包装应符合GH/T 1070的规定。

6.2.3 烘箱干燥方法

6.2.3.1 原料处理

金银花干燥花蕾和初开放的花鲜品采收后应立即进行晾晒。采摘鲜品应及时送到茶加工厂所，按不同品种、级别和批次分别验收后，按规定的工艺流程处理。鲜品原料均要求洁净、无异味、无腐烂、无霉变、无虫蛀。

6.2.3.2 挑剔

挑拣金银花花蕾及花中的金银花叶片、枝条、生草等非金银花花蕾及花杂质；鲜品原料均要求洁净、无异味、无腐烂、无霉变、无虫蛀。

6.2.3.3 烘干

金银花采摘后应立即进行晾晒和烘干。采用烘箱干燥2次烘干法。将金银花放入厚度3 cm~4 cm为宜，摊放均匀，在托盘中放到烘烤架上，放入烘箱中，初烘时温度指45℃~60℃，干燥2小时左右。冷却后在把温度升至60℃~80℃左右，干燥1 h~2 h使花快速干燥即可。在干燥过程中不能随意关闭电源，未干时不能随意停烘，否则花将会发热变质变味。不能随意用手或其他物品翻动，否则花易变黑或变污。

6.2.3.4 包装

产品包装应符合 GH/T 1070 的规定。

7 质量管理

7.1 企业应制定食品质量安全管理制并实施质量控制措施，关键控制工序应有作业指导书及操作规程，加工各关键控制点并有记录表及记录执行情况。

7.2 鲜品原料，建立原料采购、加工、入库、出库的完整档案记录，各记录应保留二年。

7.3 加工过程的卫生管理、质量安全应符合 GB 14881 的规定，加工过程不能添加任何非茶类物质及食品添加剂。

7.4 企业应按产品标准的规定对出厂的产品逐批进行检验，应有相应的检验原始记录，记录应保留二年。

7.5 企业应建立污染限量控制与管理制。

7.6 企业应建立农药残留限量控制与管理制。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

预包装食品标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局第 123 号令（2009）《食品标识管理规定（修订版）》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品内包装材料应符合 GB 4806.7、GB/T 10004、GB/T 28118、GB/T 25436、QB/T 2466 或供货商已备案的企业标准的要求，外包装纸箱质量应符合 GB/T 6543 要求。

8.3 运输

运输工具必须清洁卫生，干燥、无异味，具有防尘、防雨、防潮、防晒的专用运输工具；运输过程中必须轻装、轻卸、防晒、防雨、防污染、防重压、防碰撞、防跌落。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮存于干燥处保存，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；产品堆放整齐，堆放高度以不倒塌、不压坏包装为限。切勿碰撞、勿倒置、勿震荡、勿暴晒，防潮。