ICS 65.020.20

CCS B 05

|  |
| --- |
|       |

DB1308

承德市地方标准

DB 1308/T \*\*\*—2024

|  |
| --- |
|       |

板栗花茶加工技术规程

 （征求意见稿）

2024-\*\*-\*\*发布

2024-\*\*-\*\*实施

承德市市场监督管理局   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。

本文件由承德市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：承德万福生物科技有限公司、宽城满族自治县农业农村局、宽城满族自治县养生茶协会。

本文件主要起草人：赵汉军、郭春梅、商贺利、刘艳红、王海燕、王丽娜、李林俊、姚志娟、丁艳山、张相君、刘小玲、李金花、赵金玲、王宗保、胡振阔。

板栗花茶加工技术规程

1. 范围

本文件确立了板栗花茶加工制作工艺流程，规定了板栗花茶制作工艺的术语和定义、板栗雄花的采集时间、制作工艺流程、制作技术要求和质量管理，描述了板栗花茶制作工艺的追溯方法。

本文件适用于以板栗花为原料制作板栗花茶。

1. 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 3095 环境空气质量标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8302 茶取样

GB/T 8311 茶粉末和碎茶含量测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

GH/T 1091 代用茶国家行业标准

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* 1.

板栗花茶 chinese chestnut scented tea

以鲜板栗雄花为原料，经采收、挑选、清洗、切断、萎凋、杀青、摊晾、低温烘焙、包装的特定加工工艺制作的板栗花茶产品。

1. 基本要求

板栗花茶制作过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理符合 GB 14881 的规定。

1. 制作工艺流程

采收→清洗→切断→萎凋→杀青→摊晾→低温烘焙→造粒→包装。

1. 加工技术
	1. 采收
		1. 采收时间

5月下旬～6月初，板栗雄花开放之前。。

* + 1. 质量要求

采摘花药完全膨大未散粉的板栗雄花，要求新鲜、完整、匀净、无异味、无污染、无杂质。栗花重金属、农残检测符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

* + 1. 装运和贮存

符合 GB/T 31748 的规定。

* 1. 清洗

鲜板栗花经挑选后清洗2遍，沥干水分。

* 1. 切段

板栗花沥干水分后，切成1.5 cm～3 cm的小段。

* 1. 萎凋

将板栗花摊开晾在竹匾上，摊叶厚度 5 cm，静置于室温，翻动使萎凋均匀一致。萎凋时间 6 h～8 h，到达手握成团散落即开，栗花失水率控制在13%～15%。

* 1. 杀青

杀青可采用微波杀青方式。6CW10E型微波杀青机，转速300转/min。杀青后栗花颜色由鲜绿转为暗绿色，颜色均匀；花质变软，稍有弹性，无生青、焦边、爆点；手握柔软松散，不成团或不聚团，折梗不断；用力揉搓后用鼻子闻，可闻到青味感褪去，清香散出。

* 1. 摊晾

杀青后板栗花及时均匀薄摊于室内干净卫生的盛茶器具中，散发杀青花的水气，摊放厚度不超过 2 cm，摊晾时间约 1 h。

* 1. 低温烘焙

使用茶叶提香机（或者电烘干机）低温长烘工艺。堆放厚度 1.5 cm～2 cm，干燥温度75℃，干燥时间 1 h～2 h 为宜。干燥至板栗花水分含量7%以下。可根据不同区域、不同产品风格，调整烘干温度和烘干时间。烘干的茶花摊晾至室温。

* 1. 造粒

为防止板栗花茶运输储存过程中，花粉散落，影响美观。用造粒机把板栗花造成直径 3 mm～5 mm的颗粒。

* 1. 包装

根据市场需求分装为商品成品。

1. 质量管理

每批加工产品编制加工批号或序列号，并一直延用到产品终端销售，确保最终产品可追溯。

实施出厂检验制度，出厂检验项目包括形态、感官品质、水分、灰分、净含量、碎茶和粉末，应符合GB 5009.3、GB/T 8302、GB/T 8311、GH/T 1091、GB/T 23776的规定。

生产记录资料妥善保存。记录资料包括但不限于鲜花原料和加工各关键控制点的数据记录，以及鲜叶、在制品或成品茶等出入库记录、产品逐批检验记录。档案记录至少保存2年。

—————————