

DJG330127

淳安县地方技术性规范

DJG330127/T 006-2022

枇杷花茶加工技术规程

2022-05-06 发布

2022-06-06 实施

淳安县市场监督管理局 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。

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。

本文件由淳安县农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：淳安县千优尤农业开发有限公司、浙江省农业科学院食品科学研究所、淳安县农业农村发展服务中心、淳安县林业局。

本文件主要起草人：姜路花、陆胜民、朱国才、郑美瑜、王华忠、姜维祥、吴东林、商建宏、刘灵敏、江雪芳、周 昆、鲍旭飞、洪俊翔。

枇杷花茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了枇杷花茶加工的原料要求、加工工艺、加工技术、加工厂的要求和包装与贮藏。

本文件适用于淳安县内以花瓣露白的花蕾或花瓣张开的花朵为原料,经加工而成的枇杷花茶。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本规程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规程。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本规程。

GB/T 2460 袋泡茶

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/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程

3 原料要求

3.1 挑选

在10月~次年2月于晴天选择枇杷花穗,根据花瓣露白和开放状态进行采摘挑选。用于同批次加工的枇杷花蕾或枇杷花朵的形状等级基本一致。枇杷花穗质量应符合GB 2762和GB 2763的规定。

3.2 盛装

选择清洁卫生、透气良好的容器进行盛装,不得紧压,避免发热变色。

3.3 运输

运输时避免日晒雨淋,不得与有异味、有毒害的物品混装。

3.4 摊放

当天来不及加工的鲜原料及时摊放。不同等级、不同类别、不同采摘时间的鲜原料,应分开贮存摊晾,贮存摊晾厚度不超过5cm,每隔1h轻翻1次,最长摊放时间不超过10h,以保持原料的新鲜度。摊放场地应清洁卫生、通风、阴凉、无异味。

4 加工工艺

加工工艺见图1。

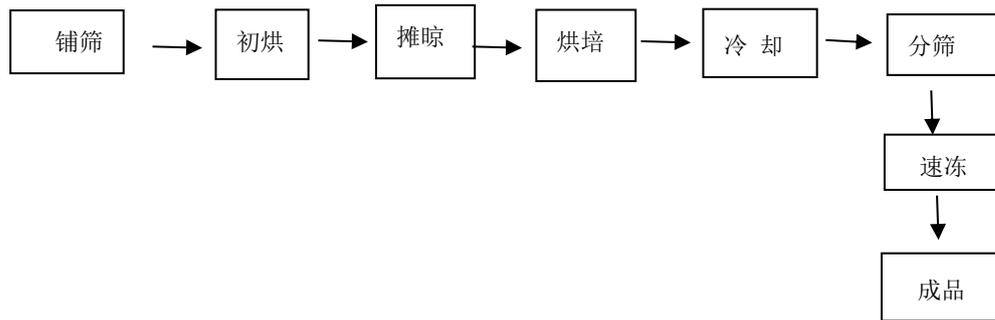


图 1 枇杷花茶加工工艺

5 加工技术

5.1 铺筛

将准备好的原料均匀平铺在烘干机的筛网上，平铺的厚度 0.5cm~1.5cm。

5.2 初烘

烘干机温度 76℃~80℃，烘干时间 2h~3h。

5.3 摊晾

打开烘干机，拿出筛网摊晾 0.5h，然后筛网上下轮换并将初烘的原料来回翻动一次，再静置 0.5h。

5.4 烘培

烘干机温度 57℃~60℃，干燥时间 2h~3h，烘至枇杷花含水量≤8.0%。水分测定按 GB5009.3 规定执行。

5.5 冷却

打开烘干机，取出烘干的枇杷花，自然冷却。

5.6 分筛

烘干的枇杷花用 10 目筛网进行筛分，筛除花粉和茸毛。

5.7 速冻

产品封装后放在-18℃环境中速冻 20min。

5.8 成品

5.8.1 成品茶

成品茶感官指标分级见表 1。

表 1 枇杷花成品茶感官指标

项 目	一 级	二 级
外 形	花瓣、造型完整，色微黄， 匀整，净度好	花瓣完整，造型较完整， 色褐黄，匀整，净度较好
汤 色	嫩黄明亮	嫩明亮
香 气	鲜灵、浓郁、纯正、持久	较鲜灵、浓郁、较纯正、持久
滋 味	甘醇或醇厚，鲜爽，花香明显	浓厚或较醇厚

5.8.2 袋泡茶

袋泡茶质量应符合 GB/T 2460 的规定。

5.9 加工厂要求

加工厂应符合 NY/T 5019 的规定。加工设备包括摊晾筛、烘干机、筛网、冷冻设备等。生产人员应持健康证上岗，穿工作服，戴工作帽和可接触食品的手套进行操作。

6 包装与贮藏

6.1 包装

包装材料应符合食品包装相关要求，与产品接触的包装材料应符合 GH/T 1070 的规定。

6.2 贮藏

专用仓库贮藏，做到清洁卫生、通风干燥，应符合 GB/T 30375 的规定。保质期为 12 个月。