

ICS 67.040.01

X 80

DB34

安徽省地方标准

DB 34/ XXXXX—XXXX

## 九华黄精茶加工技术规程

Technical Regulations of Jiuhua *Polygonatum cyrtonema* Tea

征求意见稿

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

安徽省质量技术监督局 发布

# 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由安徽省青阳县九华中药材科技有限公司提出。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：安徽省青阳县九华中药材科技有限公司、安徽省科学技术研究院、青阳县九华黄精产业化协会、池州市中药材行业协会、池州市农业技术推广中心、青阳县市场监督检验所、安徽中医药大学。

本标准主要起草人：吴振东、刘玉军、陈龙胜、许舒雯、俞年军、朱勤、周安、鲍康阜、黄国胜、方恒、尹若磊、史永安、钱贵娟。

# 九华黄精茶加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了九华黄精茶的加工基本要求、加工技术、产品分级、标识、包装、运输、贮存和质量管理。

本标准适用于安徽省境内的九华黄精茶生产和加工。

## 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/T 191 包装储运图示标志

NY/T 5295 无公害食品 产地环境评价准则

GB 5749 生活饮用水标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 8978 综合污水排放标准

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 11680 食品包装用原纸卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

DB 34/T 3014 地理标志产品 九华黄精

国家质量监督检验检疫总局令第 75 号[2005] 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 基本要求

### 3.1 产地条件

3.1.1 地理位置应符合 DB 34/T 3014 的规定。

3.1.2 环境条件应符合 NY 5295 的要求。

### 3.2 加工场所

3.2.1 加工厂环境、卫生管理、加工生产过程应符合 GB 14881 的要求。加工厂环境应整洁、干净、无异味；地面要硬实、平整，墙壁洁净无污垢；加工厂内不应堆放生产资料和其它杂

物；应有足够的盛放九华黄精的器具，九华黄精不直接与地面接触。

3.2.2 加工用水、冲洗加工设备用水应符合 GB 5749 的要求，排出的污水要符合 GB 8978 的要求。

### 3.3 加工设备

3.3.1 接触九华黄精的材料使用食品级。

3.3.2 加工设备在加工过程中应防止烟、异味窜入。

3.3.3 加工过程中直接与九华黄精接触的器具，应符合食品安全要求。

3.3.4 九华黄精加工前，应对加工设备进行清洁。

### 3.4 加工人员

3.4.1 应取得健康合格证。

3.4.2 上岗前应经过培训，掌握加工技术和操作技能。

## 4 加工技术

### 4.1 工艺流程

原料→浸泡→清蒸→干燥→清蒸→干燥→清蒸→切片→干燥→分拣→成品。

### 4.2 原料

应符合表1要求。

表 1 九华黄精茶原料等级标准

等级	质量要求
特级	特级原料应满足 DB 34/T 3014 规定的一级、特级的相关要求。
一级	一级原料应满足 DB 34/T 3014 规定的二级、三级的相关要求。
二级	二级原料应满足 DB 34/T 3014 规定的统货的相关要求。

### 4.3 浸泡

取原料在水中浸泡2~3 h，待九华黄精发软即可，生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

### 4.4 清蒸

使用蒸笼清蒸，蒸 20~30 min，焖1 h，达到透心，呈油润状。

#### 4.5 干燥

晒干或烘干至六成干。

#### 4.6 清蒸

使用蒸笼清蒸，蒸 20~30 min，焖40 min。

#### 4.7 干燥

重复上述4.5的步骤。

#### 4.8 清蒸

使用蒸笼清蒸，蒸 20~30 min，焖30 min。

#### 4.9 干燥

晒干或烘干至以切片顺畅为宜。

#### 4.10 切片

将九华黄精切成薄片，厚度控制在2mm-4mm，无连片。

#### 4.11 干燥

晒干或烘干（同时清蒸与晒干或烘干工序可重复）。

### 5 产品分级

应符合表2的要求。

表 2 九华黄精茶外观等级标准

等级	标准
特级	选用上表 1 的特级原料。厚度、色泽一致，无异形片。外表皮淡黄色至黄棕色，甜香味。切面略呈角质样，淡黄色至黄棕色，可见多数淡黄色筋脉小点。冲泡后，汤色淡黄透亮，滋味香甜甘醇，无苦涩味。
一级	选用上表 1 的一级原料。厚度、色泽一致，无异形片。外表皮淡黄色至黄棕色，甜香味。切面略呈角质样，淡黄色至黄棕色，可见多数淡黄色筋脉小点。冲泡后，汤色淡黄透亮，滋味香甜甘醇，无苦涩味。

二级	<p>选用上表 1 的二级原料。厚度、色泽基本一致，无异形片。外表皮淡黄色至黄棕色，甜香味。切面略呈角质样，淡黄色至黄棕色，可见多数淡黄色筋脉小点。冲泡后，汤色淡黄透亮，滋味香甜甘醇，无苦涩味。</p>
----	---

## 6 标识、包装、运输、贮存

### 6.1 标识

包装、标识应符合 GB/T 191、GB/T 6388、GB/T 11680 的规定。标签应标注产品名称、净含量、生产者的厂名和厂址、生产日期、质量等级、执行标准编号，并清晰可见。

### 6.2 包装

6.2.1 选用符合食品卫生要求、保障人体健康的材料进行包装。包装应牢固、洁净、防潮，能保护九华黄精茶品质，便于长途运输。

6.2.2 接触九华黄精茶的内包装纸应符合 GB/T 11680 的规定，包装容器应干燥、清洁，卫生安全、无异味。

6.2.3 产品包装净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、干燥、卫生、无异味、无污染。

6.3.2 运输时应防雨、防潮、防曝晒。

6.3.3 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

6.4.1 应有足够的原料、辅料、半成品、成品仓库或场地。原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。

6.4.2 产品应贮存在清洁干燥、通风、防止受潮的库房内，仓库周围应无异味气体污染。

6.4.3 禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混合存放。

## 7 质量管理

7.1 加工企业应制定和实施质量控制措施，关键工艺应有操作要求和检验方法，并记录执行情况。

7.2 应建立原料采购、加工、贮存、运输、入库、出库和销售的完整档案记录，原始记录应保存三年以上。