ICS

点击此处添加中国标准文献分类号

|  |
| --- |
|       |

DB

湖南省地方标准

DB XX/ XXXXX—XXXX

|  |
| --- |
|       |

八月瓜果茶加工技术规程

Technical specification for processing of Holboellia latifolia Wall fruit tea

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

|  |
| --- |
|  |
|       |

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

湖南省市场监督管理局   发布

目  次

[前言 II](#_Toc50901040)

[1 范围 1](#_Toc50901041)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc50901042)

[3 术语和定义 1](#_Toc50901043)

[4 八月瓜果茶加工工艺流程 2](#_Toc50901044)

[5 挑选 2](#_Toc50901045)

[6 清洗、沥干 2](#_Toc50901046)

[7 切丁 2](#_Toc50901047)

[8 杀青 2](#_Toc50901048)

[9 干燥 2](#_Toc50901049)

[10 包装 2](#_Toc50901050)

[11 质量要求 2](#_Toc50901051)

[12 检测方法 3](#_Toc50901052)

[13 标志、标签 3](#_Toc50901053)

[14 检测规则 3](#_Toc50901054)

前  言

本标准按GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准的某些内容可能涉及到专利，本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由湖南省林业局提出。

本标准由湖南省林业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：湖南省林业科学院，湖南竞博食品科技有限公司。

本标准主要起草人：张爱华、黄远军，肖志红、刘琦、邱建庭、李培旺、李力、李党训、吴红、王昊。

本标准为首次制定。

八月瓜果茶加工技术规程

1. 范围

本标准规定了八月瓜果茶及其加工过程中的涉及的术语和定义、基本组成和主要理化参数、质量、检验方法、检验规则、储存、包装和运输的要求

本标准适用于以八月瓜为原料干制生产的果茶。

1. 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

GB 2761 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品中灰分的测定

GB 5009.7 食品中还原糖的测定

GB 5009.11 食品中砷的测定

GB 5009.12 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.86 食品中抗坏血酸的测定

GB 5009.123 食品中铬的测定

GB/T 8302 茶取样

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品生产通用卫生规范

GB 28050 预包装食品营养标签通则

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

**八月瓜 Holboellia latifolia Wall.**

木通科木通属三叶木通物种在野生或人工种植条件下的成熟果实。八月瓜呈长圆形，直或弯曲，成熟果实的果皮为灰色或淡紫色或淡粉色，有不同程度的锈斑，并沿腹缝线开裂，果肉白色、多汁，内含种子量多, 扁椭圆形, 红棕色。

3.2

**鲜八月瓜 Fresh holboellia latifolia Wall.**

采摘收集后未经任何加工的三叶木通成熟果实。

3.3

**八月瓜果茶 Holboellia latifolia Wall fruit tea**

以鲜八月瓜为原料，经挑选、清洗、切片、干燥等工艺制成的茶品。

1. 八月瓜果茶加工工艺流程

鲜八月瓜→挑选→清洗→沥干→切丁→杀青→干燥→包装→八月瓜果茶产品。

1. 挑选

新鲜八月瓜置于流动工作台，通过人工挑选，剔除虫噬果实、霉变果实、腐烂果实和病变果实，确保八月瓜鲜果良果率≥99.5%。

1. 清洗、沥干

新鲜八月瓜在清洗设备中经水浸泡5～10min，再经0.2MPa高压清洁水冲洗，去除鲜果表面泥土、灰尘，达到食品卫生要求。清洗干净的鲜果经输送至置物平台沥干，鲜果表面无自由水分即可。

1. 切丁

清洁沥干的鲜果经切丁机切至额定大小，本工艺要求碎丁规格5～12mm，果丁合格率≥98%。

1. 杀青

满足工艺要求的八月瓜碎丁进入杀青设备灭酶杀青，破坏或钝化果丁中生物酶活性，杀青温度严格控制100～105℃，时间控制在5～10min。杀青后迅速铺展降温、沥水，料层厚度30～50mm，凉至无明显水渍。

1. 干燥

杀青后八月瓜丁干燥遵循先低后高、逐渐升温的原则。一般干燥初期温度35～40℃，干燥时间控制在9～10小时；干燥中期40～55℃，干燥时间控制在7～8小时；干燥后期55～70℃，干燥时间控制在2～4小时，总体干燥时间在20小时以内，干燥后水分≤10%。达到工艺要求后的果丁转入封闭干燥房中冷却降至室温后即可。

1. 包装

干燥、冷却后的八月瓜果丁，经检验水分不超过10%，达到工艺要求后再利用包装设备包装成成品，包装过程严格遵守茶叶包装通用技术要求。

1. 质量要求

鲜八月瓜和八月瓜果茶质量指标：按附录A执行。

1. 数据采集与处理

八月瓜果茶加工过程数据采集与处理：按附录B执行。

1. 检测方法

13.1 感官指标包括状态、色泽、气味、杂质等，取适量样品置于洁净的白色盘内，在自然光下观测色泽、状态和杂质，问其气味。

13.2 水分测定按照 GB 5009.3 食品中水分的测定

13.3 灰分测定按照GB 5009.4 食品中灰分的测定

13.4 还原糖测定按照GB 5009.7 食品中还原糖的测定

13.5 维生素C测定按照GB 5009.86 食品中抗坏血酸的测定

13.6 铅(以Pb计) 测定按照GB 5009.12 食品中铅的测定

13.7 镉(以Cd计) 测定按照GB 5009.15 食品中镉的测定

13.8 砷(以As计) 测定按照GB 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

13.9 铬(以Cr计) 测定按照GB 5009.123 食品中铬的测定

13.10 汞(以Hg计) 测定按照GB 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

13.11 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

13.12 污染物限量应符合GB 2762的规定。

13.13 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

13.14 生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

1. 标志、标签

14.1标志

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

14.2标签

标签上的字迹应准确、完整、清晰，预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

1. 检测规则

15.1 扦样

扦样按GB/T 8302的规定进行。

15.2 检验分类

八月瓜果茶产品检验分出厂检验和型式检验。

15.3 检验项目

15.3.1 出厂检验项目为色泽、水分、灰分、还原糖、维生素C、真菌毒素、污染物、农药残留等。八月瓜果茶产品检验合格方可出厂，每批次出厂产品应有产品质量合格证。

15.3.2 型式检验项目为附录A所列的全部项目。当原料、设备、工艺有较大变化或质量监督部门提出要求时，均应进行型式检验。

15.4 判定

产品的各等级指标中有一项不合格时，即判定为不合格产品。

15.5 复检

检验结果如有不合格项目，应在同批次产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不符合项，则判该批次产品为不合格。

附录A

（规范性附录）

质量要求

A.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 鲜八月瓜 | 八月瓜果茶 |
| 状态 | 鲜果、无损伤、霉变和腐败 | 块状、片状、条状、颗粒状等，无霉变、腐败 | 取适量样品置于洁净的白色盘内，在自然光下观测色泽、状态和杂质，问其气味。 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽：灰色或淡紫色或淡粉色 | 具有产品加工后应有的色泽 |
| 气味 | 具有产品应有的气味，无异嗅、异味 |
| 杂质 | 无正产视力可见外来异物 |

A.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 项目 | 检验方法 |
| 鲜八月瓜 | 八月瓜果茶 |
| 水分/( g/100g) | ≥65 | ≤10 | GB 5009.3 |
| 灰分/( g/100g) | — | ≤9 | GB 5009.4 |
| 还原糖/(%) | ≥8 | — | GB 5009.7 |
| 维生素C/( mg/100g) | ≥20 | — | GB 5009.86 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤0.1 | ≤0.6 | GB 5009.12 |
| 镉(以Cd计)/(mg/kg) | ≤0.05 | ≤0.4 | GB 5009.15 |
| 砷(以As计)/(mg/kg) | ≤0.05 | ≤0.4 | GB 5009.11 |
| 铬(以Cr计)/(mg/kg) | ≤0.5 | — | GB 5009.123 |
| 汞(以Hg计)/(mg/kg) | ≤0.05 | — | GB 5009.17 |

A.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

A.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

A.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

A.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

附录B

（规范性附录）

数据采集与处理

A.1 良果率

随机抓取200个挑选后的八月瓜果实，挑取其中虫噬果实、霉变果实、腐烂果实和病变果实的总数量，折算成百分率。

$$良果率\left（\%\right）=\frac{200-m}{200}×100\%$$

式中：

m——虫噬果实、霉变果实、腐烂果实和病变果实的总数量。

A.2 果丁合格率

随机抓取100个果丁，挑取不在额定规格内的果丁数量，折算成百分率。

$$果丁合格率\left（\%\right）=\frac{100-m}{100}×100\%$$

式中：

m——不合格果丁数量。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_