ICS 65.040.20

B 39

|  |
| --- |
|  |

DB34

安徽省地方标准

DB 34/T XXXX-2020

|  |
| --- |
|  |

甜叶菊茶加工技术规程

Processing Technical Specification of Stevia Tea

**（征求意见稿）**

2020—XX—XX发布

2020—XX—XX 实施

安徽省市场监督管理局  发布

**前 言**

本标准按照 GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由明光市农业技术推广中心提出。

本标准由安徽省农业标准委员会归口管理。

本标准起草单位：明光市农业技术推广中心 安徽农业大学 安徽原野甜叶菊科技有限公司 安徽清山艾草制品有限责任公司。

本标准起草人：周福红 王冬良 陈伟 李梅青 储文涛 李新耀 娄云 郑冬梅 王跃帅 薛寒冰 杨旭 周晓天 王忠友 蒋浩永 何学工 吕荣元 魏升

甜叶菊茶加工技术规程

# 1范围

本标准规定了甜叶菊茶的加工条件、加工流程和技术要点。

本标准适用于甜叶菊茶的生产加工。

# 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 11680生活饮用水卫生标准

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

GB/T 30375 茶叶贮存

NY/T 2140 绿色食品 代用茶

# 3术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

# 3.1甜叶菊茶

由新鲜清洁的甜叶菊心叶或叶片为原料，经杀青、晒干或烘干加工而成。

# 4品质要求

# 4.1基本要求

4.1.1产品具有甜叶菊茶独特的自然品质特征，品质纯正，无异味、无劣变。

4.1.2产品应洁净，且在包装、贮藏、运输和销售过程中不受污染。

4.1.3不着色，不添加人工合成的化学物质和香味物质。

# 4.2加工条件

加工生产过程应符合 GH/T 1077、 GB 14881的规定。

# 4.3卫生指标

甜叶菊茶的卫生指标执行NY/T 2140 的规定。

# 5基本流程

鲜叶采摘—清洗—杀青—干燥—包装、运输—贮存。

# 6加工技术

6.1鲜叶采摘。选择生长前、中期心叶或叶片，去除老叶和枯叶。叶片甜菊糖苷含量高，但口感较差；心叶甜菊糖苷含量较低，但口感较好、较鲜嫩。

6.2清洗晒青。采摘后的新鲜干净叶片加工前，用洁净水清洗干净，沥干或甩干；有条件，在太阳下晒干。

6.3手工制作

6.3.1铁锅杀青。选择清洁干净、直径为60 cm的铁锅进行杀青。杀青时，当手在锅上方约6 cm高的地方感到烫手时，将新鲜甜菊叶片倒入锅中，用手不断翻动进行杀青，在锅内杀青约5～8min，待叶片带有粘性时即可出锅，出锅时叶片的温度约为60～65℃。

**6.3.2干燥。**将杀青过的叶片薄摊于竹匾上晒干即可。

**6.4机械制作**

**6.4.1烘干机杀青。**在烘干机中放入干净、沥干或甩干的心叶或叶片，温度调至100-105℃，5～8min。

**6.4.2烘干。**将杀青过的叶片再调至55-65℃，直至干燥。

6.5 标志、标签 。产品包装标签上应标明产品名称、生产企业名称与地址、产地、成分表、净含量、商标、生产日期或批号、采收日期、执行标准号、防潮标志、注意事项等。

# 7 包装、运输

7.1 包装 。用于包装甜叶菊茶的容器应整洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味，符合相关卫生标准要求。

7.2 运输 。运输工具应清洁卫生无污染，不得与其他物品混装混运，装卸时应轻搬轻放。运输时，严防火灾、重压、雨淋或受潮。

# 8贮存

**8.1** 按等级、原料品种、生产日期等批次的不同，分类储存，贮存符合 GB/T 30375 的规定。

8.2 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。

8.3 产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥、无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染。

8.4 禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。