**附件2**

安徽省地方标准编制说明

|  |  |
| --- | --- |
| 标准名称 | 甜叶菊茶加工技术规程 |
| 任务来源（项目计划号） | 安徽省质量技术监督局《关于下达2018年第三批安徽省地方标准制修订计划的函》（皖质函〔2019〕10号）文件，计划编号为2018-3-093项。 |
| 负责起草单位 | 明光市农业技术推广中心 |
| 单位地址 | 明光市池河大道134号明光市农业技术推广中心 |
| 参与起草单位 | 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 |
| 1. 标准起草人（全部起草人，应与标准文本前言中起草人排序一致）
 |
| 序号 | 姓名 | 单位 | 职务 | 职称 | 电话 |
| 1 | 周福红 | 明光市农业技术推广中心 | 主任 | 研究员 | 13955082845 |
| ２ | 王冬良 | 安徽农业大学 |  | 副教授 | 18949830916 |
| 3 | 陈 伟 | 安徽省农业技术推广总站 | 科长 | 高级农艺师 | 13865962743 |
| 4 | 李梅青 | 安徽农业大学 |  | 教授 | 13605699537 |
| 5 | 储文涛 | 明光市农业技术推广中心 |  | 农艺师 | 15155058285 |
| 6 | 李新耀 | 明光市农业技术推广中心 |  | 高级农艺师 | 13855023458 |
| 7 | 娄 云 | 滁州市农业农村技术推广中心 | 科长 | 农艺师 | 18055009825 |
| 8 | 郑冬梅 | 滁州市农业农村技术推广中心 | 科长 | 高级农艺师 | 18905506835 |
| 9 | 王跃帅 | 明光市农业技术推广中心 |  | 助理农艺师 | 13855023668 |
| 10 | 薛寒冰 | 明光市农业技术推广中心 |  | 助理农艺师 | 18256926069 |
| 11 | 杨 旭 | 明光市农业技术推广中心 |  | 助理农艺师 | 13275859560 |
| 12 | 周晓天 | 安徽农业大学 |  | 研究生 | 18505509711 |
| 13 | 王忠友 | 明光市三界镇农业技术综合服务站 | 站长 | 农艺师 | 15255070592 |
| 14 | 蒋浩永 | 明光市农业技术推广中心 |  | 农艺师 | 13866922192 |
| 15 | 何学工 | 明光市农业技术推广中心 |  | 工程师 | 13855079928 |
| 16 | 吕荣元 | 安徽原野甜叶菊科技有限公司 | 总经理 |  | 15855057813 |
| 17 | 魏 升 | 安徽清山艾草制品有限责任公司 | 经理 |  | 13645509919 |
| 编制情况 |
| 1、编制过程简介 |
| 2019年元月7日，收到《关于下达2018年第三批安徽省地方标准制修订计划的函》后，成立标准编制小组，成员有周福红、王冬良、陈伟、李梅青、储文涛、李新耀、郑冬梅、娄云、王跃帅、薛寒冰、杨旭、周晓天、王忠友、蒋浩永、何学工、魏升。标准起草过程：2018年明光市农业技术推广中心向安徽省农业标准化技术委员会提出《甜叶菊茶加工技术规程》安徽省地方标准项目制定申请，2019年元月被批准立项。明光市农业技术推广中心立项后即组织有关专家结合加工实际，本着科学、可操作的原则，起草了本标准，并在此基础上征求参与单位专家的修改意见，形成本标准，能满足了实际加工上的应用。征求意见情况：2020年9 月，由编制小组牵头负责，通过网络、文稿邮寄、会议等方式公开征求意见，对标准讨论稿进行征求意见，并采纳合理化意见、建议。2020年11月报送征求意见稿至安徽省市场技术监督管理局网站征求意见。 |
| 2、制定标准的必要性和意义 |
| 一是该项目实施是促进农民增收的重要手段。我省一直重视农业产业结构调整，滁州已把甜叶菊产业作为促进农民增收、农业增效和农村发展的重要措施。目前，市场甜叶菊茶品质参差不齐，消费者无标准判定。填补我省甜叶菊茶加工技术规程的空缺，急需制定甜叶菊茶加工技术规程，规范甜叶菊茶生产，保证产品质量，将会产生较好的经济效益、生态效益和社会效益，可以促进甜叶菊产业的可持续健康发展。二是提高安徽甜叶菊知名度，促进安徽甜叶菊产业健康发展。国内甜叶菊茶加工仍无技术规程。制定《甜叶菊茶加工技术规程》对我省甜叶菊产业发展具有重要的支撑作用，引领全国甜叶菊产业发展。三是随着甜叶菊产业的发展，但国内还没有甜叶菊茶加工标准，填补我国甜叶菊茶加工标准的空缺，急需制定甜叶菊茶技术标准。 |
| 3、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系 |
| 本标准本着科学、规范、统一和实用的原则，按照《中华人民共和国标准化法》、和《安徽省地方标准管理办法》等有关法律、法规，本标准规定了甜叶菊茶的范围、术语定义、品质要求、基本流程、加工技术、包装、运输和贮存。与现行法律、标准无冲突。本标准制定的依据：1、相关的政策法规《中华人民共和国标准化法》《安徽省地方标准管理办法》（皖质发[2013]61号）2、相关标准GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范GB 22747 食品加工机械 基本概念 卫生要求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 |
| 4、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述（详细说明） |
| **主要条款：**本标准的章节：范围、术语定义、品质要求、基本流程、加工技术、包装、运输和贮存。**主要研究内容：**甜叶菊茶术语定义、品质要求、基本流程、加工技术、包装、运输和贮存。 本标准为推荐性。**主要技术指标、参数的论述：**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。 |
| 5、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明 |
| 本标准不涉及任何专利。 |
| 6、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况 |
| 无 |
| 7、重大分歧意见的处理经过和依据 |
| 标准在编制过程中没有重大意见分歧。 |
| 8、作为推荐性标准或者强制性标准的建议及其理由 |
| 《甜叶菊茶加工技术规程》作为推荐性标准，理由（1）与现行国家法律法规无冲突，目前安徽省、及国家无相关标准。（2）更好地规范指导各地进行甜叶菊茶加工活动，并提升甜叶菊茶质量，扩大安徽甜叶菊茶知名度，提高效益，促进安徽省甜叶菊产品的市场健康发展。 |
| 9、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等） |
| 本标准作为推荐性地方标准，应自本标准发布之日起在省内全面推荐施行.组织相关人员针对标准规定内容，研究配套落实方案，制定实施细则，将标准细化实化，使甜叶菊茶加工企业拥有标准、了解标准、熟悉标准、执行标准。 |
| 10、废止现行相关标准的建议 |
| 无 |
| 11、其它应予说明的事项 |
| 无 |

**注：没有的请填写 “无”。**