ICS 点击此处添加 ICS 号
CCS 点击此处添加 CCS 号

团 体 标 准

T/YBAPS XXXX—XXXX

宜宾高香桑叶茶加工技术规程

Technical specifications for processing high-aroma mulberry leaf tea in Yibin

征求意见稿

XXXX - XX - XX 发布 XXXX - XX - XX 实施

宜宾市标准化促进会 发 布

目　　次

前 言 III
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 加工要求 1
5 加工技术 2

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》的规则起草。

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。

本文件由宜宾市茶产业研究院提出。

本文件由宜宾市标准化促进会归口。

本文件起草单位：宜宾市茶产业研究院、宜宾市农业科学院、宜宾学院。

本标准主要起草人：

宜宾高香桑叶茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了宜宾高香桑叶茶的术语和定义、加工要求、加工技术。
本文件适用于以宜宾市行政区域内生长的桑树鲜叶为原料加工的宜宾高香桑叶茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 5749　生活饮用水卫生标准
GB 14881　食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GH/T 1077　茶叶加工技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 宜宾高香桑叶茶

以宜宾市行政区域内桑树鲜叶为原料，经切叶、摊放、杀青、回潮、揉捻、做形、干燥、提香而成的代用茶。

4 加工要求

4.1 产品类型

产品依据加工工艺和外形的不同分为：卷曲型、颗粒型茶。

4.2 鲜叶原料

4.2.1 采摘时间每年4月～10月，采摘片叶叶径3 cm以上的成熟叶，霜桑叶应成熟偏老，无虫孔，无病斑、无褐斑、叶面洁净，采叶时去掉叶柄，注意老嫩叶分开，做到桑叶成熟度一致。
4.2.2 桑叶采摘选用透气性良好的器具盛装，防止挤压，避免日晒雨淋，及时运抵加工厂。
4.2.3 污染物限量符合GB 2762的规定。
4.2.4 农药最大残留限量符合GB 2763的规定。

4.3 加工场所、设备、器具

加工场所、设备和器具参照GH/T 1077执行。

4.4 用水

加工用水，冲洗设备用水应符合GB 5749 的规定。

4.5 加工操作人员

健康管理与卫生要求应符合 GB 14881 的要求。

5 加工技术

5.1 卷曲型茶

5.1.1 加工流程

主要流程：切叶→摊放→杀青→回潮→揉捻→做形→干燥→提香。

5.1.2 加工技术要求

5.1.2.1 切叶

用切叶机将桑叶切成1.5cm×3.0cm的长条形叶片。

5.1.2.2 摊放

将切好后的桑叶摊放至萎凋槽，摊叶厚度5cm～10cm，温度控制在20 ℃～25 ℃，时间以8 h～12 h为宜，每2 h翻叶一次，翻叶要上下均匀抖散，摊放至含水量75%左右。

5.1.2.3 杀青

杀青采用滚筒式杀青机，杀青温度在220℃～250℃，杀青时间3min～5min，杀青后叶色由鲜绿变为暗绿，表面光泽消失，略有青香，手握叶质柔软，紧握成团，折而不断，含水量控制在45%～50%为宜。

5.1.2.4 回潮

将杀青摊凉20min～30min后的桑叶密封进行回潮1h左右。

5.1.2.5 揉捻

5.1.2.5.1 采用揉捻机揉捻。装叶量以自然装满揉桶为宜，揉捻时间35 min～40min。揉捻按照轻、重、轻的原则加压，先轻压揉捻10 min～15 min，再加中压揉捻10 min，再加重压揉捻10 min，轻压揉捻5 min，加压重复1～2次，嫩叶轻压短揉，老叶重压长揉。
5.1.2.5.2 以揉捻叶至成条率达90%以上，茶条紧卷，有少量茶汁溢出为宜。
5.1.2.5.3 揉捻后采用解块机解块。

5.1.2.6 做形

采用瓶式炒干机。温度设置160℃～180℃，时间15min～20min，至叶子基本卷曲，含水量为20％～25％左右，下机摊凉20min～30min。

5.1.2.7 干燥

采用瓶式炒青机，温度100℃～110℃，时间15 min～20 min，至手捻茶叶成粉末状，含水量6%以下，下机摊凉。

5.1.2.8 提香

采用提香机，温度80℃～90℃，时间20 min～30 min。

5.2 颗粒型茶

5.2.1 加工流程

同5.1.1。

5.2.2 加工技术要求

5.2.2.1 切叶

同5.1.2.1。

5.2.2.2 摊放

同5.1.2.2。

5.2.2.3 杀青

同5.1.2.3。

5.2.2.4 回潮

同5.1.2.4。

5.2.2.5 揉捻

同5.1.2.5。

5.2.2.6 做形

采用双锅曲毫机。温度设置200℃～220℃，时间20min～30min，至叶子基本卷曲成颗粒，含水量为20％～25％左右，下机摊凉20min～30min。

5.2.2.7 干燥

采用双锅曲毫机，温度140℃～150℃，时间30 min～40 min，至手捻茶叶成粉末状，含水量6%以下，下机摊凉。

5.2.2.8 提香

同5.1.2.8。