

ICS
CCS

DB32

江 苏 省 地 方 标 准

DB 32/T XXXX-XXXX

南京椴花茶制作技术规程

Technical specification for processing of *Tilia miqueliana* flower tea

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

江苏省市场监督管理局 发 布

目 次

前言.....	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 加工条件	2
5 原料要求	3
6 加工工艺	3
7 质量安全要求	4
8 检验方法与检验规则	4
9 包装和贮藏	4
10 记录与质量安全追溯	5

前 言

本文件按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。请注意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专利的责任。

本文件由江苏省林业局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：江苏省林业科学研究院。

本文件主要起草人：吴玉、王磊、隋德宗、沈永宝、梁力文、郑纪伟、姜开朋、邹景文、王帅。

江苏南京椴花茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了南京椴花茶的加工条件、原料要求、加工工艺、质量安全要求、检验方法与检验规则、包装和贮藏、记录与质量安全追溯等技术。本文件适用于江苏地区南京椴花茶的加工。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 4806.12 食品安全国家标准 食品接触用竹木材料及制品

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 30375 茶叶贮存

NY/T 1761 农产品质量安全追溯操作规程 通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 南京椴花 *Tilia miqueliana* flower

南京椴（*Tilia miqueliana* Maxim.）的聚伞状头状花序，其花蕾（期）与盛开（期）花朵均可用于制作南京椴花茶。

3.2 南京椴花茶 *Tilia miqueliana* flower tea

以南京椴花为原料，经杀青、干燥等工序加工而成的代用茶。

4 加工条件

4.1 场所

周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源，宜远离林业化学农药施药区及其他污染源，应远离医院、垃圾场、畜牧场500 m以上，交通主干道100 m以上。加工场所内环境整洁、干净，道路应铺设硬质路面，排水系统通畅，并配备防尘、防蝇、防昆虫进入的防护设施。加工场所应符合GB 14881的规定。

4.2 设备与器具

应配备与加工规模相适应的拣选、清洗、沥干、杀青、干燥、筛选、包装等设备设施。盛放南京椴花和南京椴花茶的器具应使用无异味的竹、藤、木材等天然材料以及不锈钢、食品级塑料制品。

与原料和产品直接接触的设备、器具、清洗机、杀青机及干燥托盘等应保持清洁，并定期清洗、消毒和干燥。其他要求应符合GB 14881的规定。

4.3 卫生设施

应符合GB 14881的规定。

4.4 人员管理

生产人员应符合GB 14881的规定。

5 原料要求

5.1 采收

花蕾宜在花瓣即将展开时采收；花朵宜在花瓣展开、花色变黄时分批采收，以花序上2/3小花开放时为最适采收期。宜选择晴天采收，雨天、露水未干时不宜采收。

5.2 质量要求

花朵应完整、新鲜、无腐烂变质、无明显病虫害、无杂物、无异味，色泽基本一致，具有南京椴花的固有颜色和香味。同一批次原料在大小、形状、色泽和成熟度上应基本一致。

5.3 周转与暂存

采收后的花蕾和花朵应及时运回加工场所，置于阴凉、通风、清洁处，避免日晒、雨淋、挤压和堆积发热。不能及时加工的，宜在0℃~4℃冷藏条件下短时暂存。

6 加工工艺

6.1 工艺流程

原料→清洗→沥干→杀青→干燥→筛选→包装→成品。

6.2 清洗

鲜花用水清洗30 s~60 s，沥干水分、晾干。水质应符合GB 5749的规定。

6.3 杀青

将晾干后的花蕾和花朵及时放入微波杀青机中杀青。花蕾和花朵的摊放厚度宜为2 cm~5 cm，松紧适度；每批处理量应与设备有效容积和功率相匹配。可采用微波功率500 W、杀青时间60 s 的参数进行处理。

杀青应均匀一致，以青草气降低、花色基本稳定、花形保持较好为适度。花蕾和花朵宜分批杀青。

6.4 干燥

将杀青后的花蕾和花朵摊放至常温后，放入热风烘干机中干燥。热风温度宜为45℃，摊放厚度宜为2 cm~3 cm，干燥时间宜为4 h~6 h，干燥至花蕾易捏碎、花心完全变硬，水分含量不高于7.0%。

6.5 筛选

干燥后的产品应去除碎末、杂质和不符合要求的花蕾、花朵，可采用适宜的筛选设备并结合人工拣选，使同批产品外形基本一致。

7 质量安全要求

南京椴花茶质量安全要求应符合GB 2762、GB 2763的规定，微生物指标分别按照GB 4789.1、GB 4789.2、GB 4789.3和GB 4789.15规定的方法检验，详见表1。

表1 质量安全要求

项目	要求
感官	形态较完整，色泽自然，具有南京椴花固有颜色和香气，无异味、无霉变。
杂质	无肉眼可见外来杂质。
水分含量	≤7.0%。
污染物限量	应符合GB 2762 的规定。
农药最大残留量	应符合 GB 2763 的规定。
微生物指标	应符合食品安全国家标准及相关规定。

8 检验方法与检验规则

8.1 检验方法

感官、杂质可采用目测、鼻嗅等方法检验；水分按GB 5009.3的规定检验；污染物限量按GB 2762规定的方法检验；农药最大残留限量按GB 2763规定的方法检验。微生物指标按GB 4789.1、GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.15规定的方法检验。

8.2 组批

同一原料来源、同一加工工艺、同一生产日期加工的产品为一批。

8.3 判定规则

检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品符合本文件要求；如有项目不符合要求，可按相关规定进行复检，复检仍不符合要求的，判定该批产品不符合本文件要求。

9 包装和贮藏

9.1 包装

产品应采用符合GB 4806.1规定的食品接触材料及制品进行密闭包装。其中，陶瓷包装材料应符合GB 4806.4的规定，塑料包装材料应符合GB 4806.7的规定，金属包装材料应符合GB 4806.9的规定，竹木包装材料应符合GB 4806.12的规定，复合包装材料应符合GB 4806.13的规定。可采用铝箔复合袋、

食品级马口铁罐或陶瓷罐等包装形式，包装规格可根据产品销售和贮藏需要确定。预包装产品标签应符合GB 7718的规定。

9.2 贮藏

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁、避光、卫生的环境中，宜控制温度不高于25℃、相对湿度不高于60%。贮藏场所应有防鼠、防虫设施，不应与有污染和有异味的物品混合贮存。产品应分类堆放，标识清楚。可按照GB/T 30375的花茶规定执行。

10 记录与质量安全追溯

10.1 记录

应建立生产加工记录，记录保持期限不少于2年。

10.2 质量安全追溯

应按NY/T 1761规定执行。