

ICS 67.140.10
CCS X 55

DB50

重 庆 市 地 方 标 准

DB50/T 1434—2023

桑叶茶加工技术规程

地方标准信息服务平台

2023-06-10 发布

2023-09-10 实施

重庆市市场监督管理局 发布

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。

本文件由重庆市农业农村委员会提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：重庆市畜牧科学院。

本文件主要起草人：王小燕、王海燕、谷山林、周婵、王介平、吕金凤、曾姚。

地方标准信息服务平台

桑叶茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了桑叶茶加工的设备设施和原料、加工、包装与贮存、档案管理的要求。
本文件适用于桑叶茶加工。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- NY/T 5019 无公害食品茶叶加工技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桑叶茶 mulberry leaf tea

选用优质嫩桑叶、芽为原料，经晾干、杀青、揉捻、干燥等绿茶加工工艺精制而成的茶产品。

4 设备设施和原料

4.1 设备设施

滚筒杀青机或蒸汽杀青设备，揉捻机及翻版干燥机。

4.2 原料

4.2.1 品种

应选择适宜制桑叶茶的桑树品种。

4.2.2 鲜叶

应洁净、新鲜、完整、无病虫害。以单芽、一芽一叶、一芽二三叶或同等嫩度对夹叶为宜。

4.2.3 贮存和装运

应符合 GB/T 31748 的规定。

5 加工

5.1 工艺流程

工艺流程见图 1。

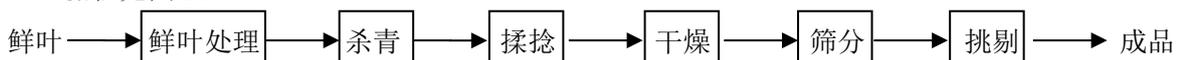


图 1 工艺流程图

5.2 加工技术要求

5.2.1 鲜叶预处理

去掉鲜叶叶柄，用清水漂洗干净，室内常温干燥至无表面水，切成长 1 cm，宽 0.3 cm~0.5 cm 的条叶，其中清洗用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2.2 杀青

5.2.2.1 手工杀青

在炒锅内，锅温 200℃左右时，投料，翻抖，做到抖散，均匀，杀青时间控制在 3 min~5min。

5.2.2.2 机械杀青

可采取滚筒杀青机或蒸汽杀青设备对鲜叶进行杀青，杀青温度 200℃~300℃，时间 2 min~4min，使桑叶变软、略有粘性、青气散失，呈现出淡淡的清香时为杀青适度，并及时摊凉。

5.2.3 揉捻

将杀青后的桑叶用揉捻机进行适度揉捻 5 min~10 min 或手工轻揉，以芽叶 80% 以上成条、桑汁溢出黏附叶表面，叶形大致卷曲为适度。

5.2.4 干燥

采用分段干燥方式，将揉捻好的桑叶放入热炒锅或翻板干燥机中，早期低温慢火，80℃~100℃干燥

10~30min，后高温提香，摊凉，干燥至含水量5%~10%，具有桑叶清香味即可。

5.2.5 精制

应将桑叶茶均匀摊开，叶温降至室温，冷却后筛去过细的碎末。采用机拣、电拣、色选或手工拣等方式，剔除焦红、黑褐叶，不成型叶条，桑叶梗或非桑叶茶类杂物。

6 包装与贮存

6.1 包装

精制后的成品桑叶茶应及时包装入库，包装应符合GH/T 1070的要求。

6.2 贮存

成品桑叶茶应与半成品桑叶茶分别存放，并应符合GB/T 30375的要求。

7 档案管理

建立原料采收、加工、贮存、运输、出入库的完整档案记录，记录保存期限应不少于两年。制定和实施质量控制措施，建立质量安全可追溯管理体系。

地方标准信息服务平台