

# DB 4115

信 阳 市 地 方 标 准

DB 4115/T XXXX—XXXX

## 茶树花加工技术规程

Technique specification of tea blossom processing

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2022.12.13）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

信阳市市场监督管理局 发布

# 目 次

前 言 .....	I
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 加工条件 .....	1
5 原料选择 .....	2
6 加工技术 .....	2
7 包装贮存 .....	3

## 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。

本文件由信阳市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：信阳市茶树花工程技术研究中心、信阳市农业科学院、河南茶树花农业科技有限公司。

本文件主要起草人：李杰、华瑞高、王忠亮、郑杰、蒋双丰、王冰、刘冬梅、许必莉、张阳阳、赵子旭、张美菊、易超、陈永红、陈强、刘亚迪、张伟、张清改、吕立哲、余海东、华远贵、宋效忠。

# 茶树花加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了茶树花的术语和定义、加工条件、原料选择、加工技术、包装贮存。  
本标准适用于信阳市域茶树花加工。

## 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 3095 环境空气质量标准  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GH/T 1070 茶叶包装通则  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
GH/T 1077 茶叶加工技术规程  
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

#### 茶树花

山茶科山茶属茶树（*Camellia sinensis* (L.) O.Kuntze）上的鲜花。

## 4 加工条件

### 4.1 加工场所

加工场所宜选择在交通、水电、通讯便利的地方，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，距离垃圾场、畜牧场、医院 500 m 以上，距离交通主干道 100 m 以上。加工场所内环境整洁、干净、无异味，道路应铺设硬质路面，排水系统通畅。加工场所内环境应符合 GH/T 1077、NY/T 5019、GB 3095 的规定。

### 4.2 加工设备要求

加工设施应使用竹、木、藤等无异味天然材料 and 不锈钢、食品级塑料制品的器具和工具。加工设施、

器具和工具应清洁干净，并定期消毒杀菌。选用茶树花专业加工设备。设备设施应布局合理，符合工艺要求。

#### 4.3 卫生条件要求

加工、清洗用水应符合 GB 5749 的规定。加工过程卫生条件应符合GB 14881、GB 3095的要求，包装材料卫生状况应符合GB 9683 等相关要求。

#### 4.4 加工人员要求

加工人员需身体健康，无重大疾病或传染病，办理健康证；且经过茶树花加工专业培训合格后，持证上岗。

### 5 原料选择

用于加工的茶树花应生长于生态茶园，采摘应保证新鲜匀整。

### 6 加工技术

#### 6.1 采摘

10月上旬至12月上旬，晴天采摘无露水、露白期初开或开放的花朵；不采残花、败花；采摘工具使用通风无异味竹篮或竹筐。

#### 6.2 收纳运输

鲜花收纳运输中，采用清洁、透气、无异味、不变形的竹篮、竹筐等容器，厚度不超过 30 cm，不得紧压，不得使用布袋、塑料袋等不透气、或容易造成鲜花损伤的容器，以防止鲜花损伤、劣变。鲜花运输中避免日晒雨淋，不得与有异味物品混装。鲜花采摘后及时运送加工厂，堆放时间不得超过 3 h。

#### 6.3 分级装盘

将到厂不同品种的茶树鲜花分别进行人工分级除杂，除杂后分装到清洁卫生的干燥盘内，厚度3-5 cm，花蕾、花朵区分标记，分装明确。

#### 6.4 热风干燥

开启热风干燥装置，将初始温度设置为 45 ℃，每隔 1 h 提高 10 ℃，4 h 后温度达到 85 ℃ 保持不变，持续 10-12 h 完成干燥。

#### 6.5 摊凉

将干燥后的茶树花放在不锈钢容器或不锈钢平台上摊凉回潮，时间40-60 min，以手捏柔软为宜。

#### 6.6 分级

将不同茶树品种的花朵、花蕾进行级别区分。

#### 6.7 二次干燥

使用箱式烘焙机进行。温度设定为 95-100 °C，时间 25-45 min，含水量≤10%。

#### 6.8 二次摊凉

将干燥后的茶树花放在不锈钢容器或不锈钢平台上摊凉回潮，时间40-60 min，以不刺手为宜。

#### 6.9 复烘

使用箱式烘焙机进行。温度设定为 93-95 °C，时间 30-50 min。手捏干花成粉为宜，含水量≤6%。

### 7 包装贮存

#### 7.1 包装

包装材料应符合GB 9683、GH/T 1070的规定及其他相关规定。

#### 7.2 运输

运输工具清洁、卫生，搬运中轻拿轻放，运输中要防潮、防晒、防污染。

#### 7.3 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，离地≥10 cm，离墙≥20 cm,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。贮存环境阴凉、通风、干燥、清洁、卫生，有防鼠、防虫设施。产品应分类堆放，标识清楚。

---