

桂林桂花茶加工技术规程

Technical specification for guilin osmanthus tea processing

2016 - 11 -25 发布

2016 - 12- 25 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 工艺流程	2
6 加工	2
附录 A（资料性附录） 桂林桂花茶窖制过程中的配花量	4

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由广西壮族自治区农业厅提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区桂林茶叶科学研究所、桂林漓江茶厂有限公司、桂林市产品质量检验所。

本标准主要起草人：苏敏、黄荣雄、陆国保、蒋漓生、韦柳花、石相莉、刘保奇、黄世杰、梁月超。

桂林桂花茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了桂林桂花茶的术语与定义、基本要求、工艺流程、加工要求。
本标准适用于桂林桂花茶的加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 11680 食品包装用纸卫生标准
GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶
GB/T 14456.1 绿茶
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22292 茉莉花茶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桂林桂花茶

在桂林市范围内生产的桂花茶。

4 基本要求

4.1 场所

符合GB 14881的规定。

4.2 设备

4.2.1 加工设备的炉灶间、热风炉应设在加工车间墙外。

4.2.2 燃油设备的油箱、燃气设备的钢瓶和锅炉等易燃易爆设施与加工车间应有安全隔离措施。

4.2.3 强烈震动的加工设备采取必要的防震措施。可分离安装的大型风机设在车间外，车间内噪声不得超过 80 dB。

4.3 原料

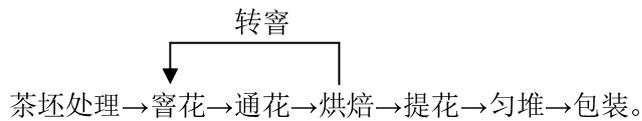
4.3.1 茶坯

绿茶应符合GB/T 14456.1，红茶应符合GB/T 13738.2的规定。

4.3.2 鲜桂花

在地理标志产品保护的范围内生产的新鲜桂花，要求无劣变，香气芬芳，不得含有非桂花类夹杂物，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

5 工艺流程



6 加工

6.1 茶坯处理

窞制前茶坯通过温度100℃~120℃烘焙、摊凉，将茶坯降温至35℃以下，水分要求3.5%~5.0%。

6.2 窞花

6.2.1 要求

将茶坯与鲜花进行拼和（参考附录A）；茶花拼和后在窞品堆高40 cm~50 cm，窞花时间10 h~12 h，中间需通花。

6.2.2 一窞一提

一次窞花→通花→烘焙→提花。

6.2.3 二窞一提

一次窞花→通花→烘焙→二次窞花→通花→烘焙→提花。

6.3 通花

茶花拼和后静置窞花4 h~5 h，在窞品堆温升到45℃时，翻动并移动在窞品位置。通花时间为30 min~60 min，摊凉厚度为8 cm~10 cm，待在窞品温度下降至25℃~30℃即可收堆续窞。

6.4 烘焙

烘焙摊叶厚度为2 cm~4 cm，烘温≤100℃，水分控制按转窞5.5%~6.0%、提花6.0%~6.5%范围。

6.5 提花

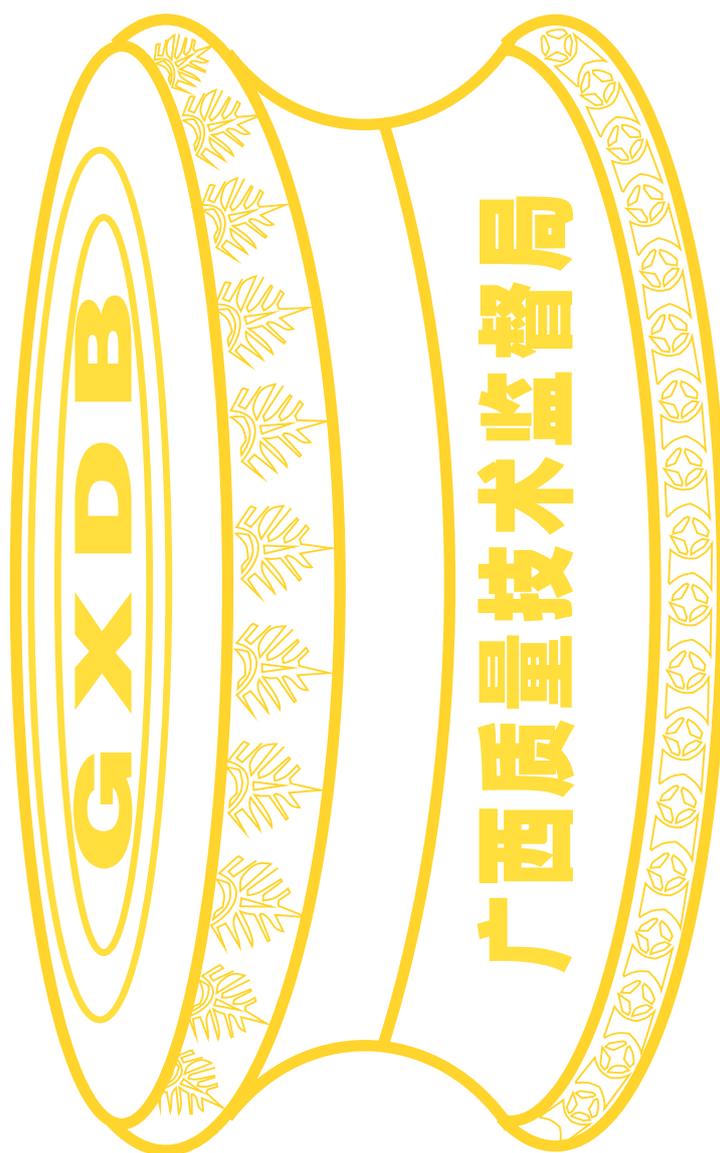
选用优质鲜花与在制品提花，时间8 h~10 h。水分应符合GB/T 22292的规定。

6.6 匀堆

通过充分拌和，使本批次茶叶均匀一致。

6.7 包装

包装材料符合食品要求，直接接触茶叶的包装用纸达到 GB 11680 的要求。



附 录 A
(资料性附录)
桂林桂花茶窈制过程中的配花量

桂林桂花茶各级别制窈过程中的配花量见表A.1。

表A.1 桂林桂花茶各级别配花量

单位：%茶坯（质量分数）

级别	窈制工艺	一窈	二窈	提花	合计
特级	二窈一提	25	23	2	50
一级	一窈一提	25	—	2	27
二级	一窈一提	23	—	2	25
三级	一窈一提	20	—	2	22
四级	一窈一提	18	—	2	20
五级	提花	—	—	4	4
六级	提花	—	—	4	4

中华人民共和国广西地方标准

桂林桂花茶加工技术规程

DB45/T 1416—2016

广西壮族自治区质量技术监督局统一印刷

版权专有 侵权必究