

DB50

重 庆 市 地 方 标 准

DB 50/T 1092—2021

速溶茶粉生产操作规程

地方标准信息服务平台

2021 - 03 - 10 发布

2021 - 06 - 01 实施

重庆市市场监督管理局 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..... 1

4 加工场所..... 1

5 加工工艺..... 2

6 质量管理..... 3

7 标签标志..... 3

地方标准信息服务平台

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。

本文件由重庆市农业农村委员会提出并归口。

本文件起草单位：重庆市农业科学院。

本文件主要起草人：徐泽、张莹、李中林、杨海滨、邬秀宏、王杰。

地方标准信息服务平台

速溶茶粉生产技术规程

1 范围

本文件规定了速溶茶粉生产加工的术语和定义、加工场所、加工工艺、质量管理、包装、标签标志、档案管理。

本文件适用于速溶茶粉的生产加工。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 3095 环境空气质量标准
- 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 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
- GB/T 31740.1 茶制品 第1部分：固态速溶茶
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- CJ 94 饮用净水水质标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶资源 Tea resources

茶树鲜枝叶、成品茶叶及其加工副产品等。

3.2

速溶茶粉 Instant tea powder

以预处理的茶资源为原料，通过浸提、澄清、浓缩、干燥等工序加工而成，能够在水中溶解的一种粉末状固体混合物。

4 加工场所

4.1 环境条件

应选择地势干燥、水源清洁充足、日照充分的地方，远离排放“三废”的工业企业，周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其他污染源，大气环境应满足GB 3095中规定的三级及以上标准要求。

4.2 卫生要求

生产用水应符合GB 5749的规定。与生产原料、用水等直接接触的设备设施以及生产人员的要求等应符合GB 14881的规定。

4.3 其他

厂区、加工车间及仓库的布局、道路、通风、消防、监控设施等应分别符合GB 14881和GB/T 32744的规定。

5 加工工艺

5.1 茶资源预处理

5.1.1 对茶树鲜枝叶进行杀青、揉捻、烘干处理。

5.1.2 茶资源应进行拼配、粉碎处理，颗粒大小宜控制在10目~30目，水分含量应控制在7%以下。

5.2 工艺流程与加工设备

5.2.1 工艺应按照浸提、澄清、浓缩、干燥、包装进行。

5.2.2 加工设备包括提取罐（逆流提取机）、蝶式离心机、真空浓缩设备、膜浓缩设备、喷雾干燥机、真空冷冻干燥机等。

5.3 浸提

5.3.1 浸提用水应通过纯化处理，水质符合CJ 94的规定。

5.3.2 浸提原料与用水的质量体积比（g:mL）应为1:10~1:30，浸提温度70℃~100℃，浸提时间30 min~60 min。

5.4 澄清

采用碟式离心机澄清茶汤。碟式离心机运行时转速应大于6000 r/min，操作压力应大于等于0.2 MPa。

5.5 浓缩

采用真空浓缩或反渗透膜浓缩，浓缩至20 Brix~30 Brix。

5.6 干燥

采用喷雾干燥机干燥，进风温度应控制在170℃~200℃，出风温度应控制在80℃~95℃。采用真空冷冻干燥机，铺料厚度2 mm~3 mm，绝对真空度1 Pa~20 Pa，预冻温度-30℃~-40℃。

6 质量管理

6.1 生产加工过程不应添加任何非茶类物质。

6.2 原辅料、在制品应按批次进行检验并做好检验记录。

6.3 企业应对出厂产品逐批进行检验，出厂检验项目包括感官品质、净含量、水分、总灰分、茶多酚、咖啡碱，检验要求和方法应符合 GB/T 31740.1 的规定。

7 包装、标签标志

7.1 包装

包装材料应符合GB 9683的规定，保证清洁、干燥、无毒、无异味、不透光，不应影响速溶茶粉品质。

7.2 标签标志

产品标签应符合GB 7718的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8 档案管理

8.1 应建立原辅料的采购、出入库、使用档案，包括原辅料来源、使用量、使用方法、使用时间、使用人等信息。

8.2 应建立生产加工管理档案，包括浸提、澄清、浓缩、干燥、包装等。

8.3 档案记录保持 2 年，内容准确、完整、清晰。

地方标准信息服务平台