ICS 67.140.10
X55

DB61

陕 西 省 地 方 标 准

DB 61/T 931.6—2014
代替 DB61/T 344-2004

绞股蓝茶加工技术规范

2014-10-09 发布　　2014-10-14 实施

陕西省质量技术监督局　发布

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则起草。

本标准为DB61/T 931-2014第6部分。

本标准代替DB61/T 344-2004。与DB61/T 344-2004主要变化如下：

——对 DB61/T 344-2004 标准名称进行了修订。

本标准由平利县茶业局提出并归口。

本标准起草单位：平利县茶业局、平利县绞股蓝技术研究推广中心、平利县质量技术监督局。

本标准主要起草人：徐家振、李堂友、孙一军、陈显耀、付明、黄琴、周晓凤。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——DB61/T 344-2004。

绞股蓝茶加工技术规范

1 范围

本标准规定了绞股蓝茶加工要求和加工方法。

本标准适用于绞股蓝龙须茶、叶片茶、袋泡茶的加工。

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 3095 环境空气质量标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 加工要求

3.1 加工厂

3.1.1 加工厂所处的大气环境不低于GB 3095中规定的二级标准要求。

3.1.2 加工厂离垃圾场、畜牧场、医院、粪池50m以上，离开交通主干道50m以上，远离排放三废的工业企业，要求水源清洁、充足、日照充分。

3.1.3 加工中直接用水、冲洗加工设备和厂房用水要达到GB 5749标准的要求。

3.1.4 加工厂的设计应遵从《中华人民共和国食品安全法》第二十七条的要求。

3.1.5 加工厂选址应兼顾交通、生活、通讯的便利，加工区应与生活区和办公区隔离，无关人员不得进入生产区，根据加工要求合理布局厂房和设备，加工厂环境应清洁、干净、无异味，道路应铺设硬质路面，排水系统通畅，厂区环境需绿化。

3.1.6 应有与加工产品、数量相适应的加工、包装厂房、场地，厂房面积不应小于设备占地面积的8倍，地面要求硬实、平整、清洁，加工季节加工和包装场地应全面清洗消毒。

3.1.7 加工厂应有足够的加工原料、生产燃料；原材料、成品和半成品应分别放置，并设立专用成品库。

3.1.8 加工车间应通风良好，灯光明亮。

3.1.9 加工车间内不得堆放杂物。

3.1.10 加工厂应配有更衣、冲洗、防蝇、防鼠、污水排放、存放垃圾和废弃物处理设施，厕所应有粪便处理设施。

3.2 设备

3.2.1 加工设备应符合生产加工绞股蓝茶质量要求的。

3.2.2 锅炉应符合国家安全技术监察规程。

3.2.3 允许使用竹子、藤条、无异味木材等天然材料和不锈钢、食品级塑料制成的器具和工具，所有器具和工具应清洗消毒后使用。

3.2.4 新设备要清除材料表面的锈迹油渍。每个茶季的开始，对加工设备进行清洁、除锈和保养，并用紫外线照射或高温蒸气消毒。

3.2.5 所使用的电源、电压与机具规定的电源、电压必须相符。

3.2.6 按照工艺流程，将所有机械安放平稳，紧固所有设备连接螺丝、封垫等，按机具说明给运转部件加入无铅润滑油。机与机之间相距 1.5m～2m，预留充足的加热操作空间，烟囱高度应不低于 12m。

3.3 人员

3.3.1 加工人员上岗前应经过生产技术培训，掌握加工技术和操作技能。

3.3.2 加工人员上岗前和每年度均进行健康检查，取得健康证明后方能上岗。

3.3.3 加工人员应保持个人卫生，进入加工、包装车间应洗手、更衣、换鞋、戴帽。离开车间时应换下工作衣、帽和鞋，存放在更衣室内。加工、包装场所严禁吸烟、进食、随地吐痰。

4 加工方法

4.1 原料必须来自绞股蓝基地，严格按标准分级采收。

4.2 原料应及时摊青，摊青厚度不超过 20cm，时间不超过 5 小时，原料不得与地面直接接触 。摊青间应阴凉、通风、卫生、无异味。

4.3 按产品类别、等级或原料情况采用相应标准及加工工艺，确保产品质量。

4.4 加工工艺应保持原料的有效成分和营养成分，可以使用机械、冷冻、加热、微波等处理方法。