

ICS 67.140.10

CCS X 55

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 245—2021

广西虫茶加工技术规程

Technical code of practice for insect tea processing of Guangxi

2021-10-25发布

2021-10-31实施

广西标准化协会 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 加工过程卫生要求.....	2
5 设备及工具要求.....	2
6 原料要求.....	2
7 加工用水.....	2
8 加工工艺.....	2
附录 A (资料性) 广西主要产茶昆虫取食习性.....	4

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》的规则起草。

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。

本文件由广西壮族自治区亚热带作物研究所（广西亚热带农产品加工研究所）提出。

本文件起草单位：广西壮族自治区亚热带作物研究所（广西亚热带农产品加工研究所）、广西山区综合技术开发中心、融安县车田茶叶专业合作社、三江侗族自治县茶叶产业化管理办公室、龙胜县龙脊十三寨茶业有限责任公司。

本文件主要起草人：温立香、袁冬寅、张芬、彭靖茹、苏展、黄寿辉、陈家献、冯春梅、檀业维、李建强、张云光、黎新荣、甘志勇、赵媛、伍彦知、廖凤星、陈燕、廖联发、秦春珍、欧淑琼。

广西虫茶加工技术规程

1 范围

本文件界定了虫茶涉及的术语和定义，确立了广西虫茶加工的程序，规定了生产加工过程卫生、设备及工具、原料的要求，以及寄食植物原料收集、原料发酵、产茶昆虫蚕食、收集筛分、去杂质、高温处理、干燥、包装、贮存等工艺各阶段的操作指示。

本文件适用于广西行政区域内虫茶的加工。

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 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
- 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

广西虫茶 *Guangxi insect tea*

在广西行政区内，由化香夜蛾、双直巢螟等产茶昆虫幼虫蚕食化香树、酸枣树、茶树、钩藤等寄食植物叶片、嫩茎并经体内消化转化、排出体外后形成特有品质特征的颗粒状物，经收集去杂、干燥等工序制作的采用类似茶叶冲泡（浸泡、煮制）方式供饮用的代用茶。

3.2

产茶昆虫 *tea producing insects*

蚕食植物叶片和嫩茎并经体内消化转化、排出体外后形成可以饮用的特种茶的昆虫，包括化香夜蛾、双直巢螟、米缟螟等。

3.3

蚕食 *nibble*

产茶昆虫采食植物叶片、嫩茎的过程。

4 加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 设备及工具要求

加工设备应符合NY/T 5019的规定，与食品接触的设备与工具应符合GB 14881及国家相关规定的要求。

6 原料要求

供产茶昆虫蚕食的寄食植物原料来源应明确、无污染，原料符合GB 2762、GB 2763的规定。

7 加工用水

应符合GB 5749的规定。

8 加工工艺

8.1 工艺流程

见图1。



图1 虫茶加工工艺流程图

8.2 工艺要求

8.2.1 寄食植物原料收集

按照各地产茶昆虫取食习性（参见附录A），宜晴天采收寄食植物叶、嫩茎等新鲜原料，包括化香树、酸枣树、茶树、钩藤等。

8.2.2 原料发酵

将收集到的原料按产茶昆虫取食特性用沸水烫漂去涩或自然摊放至无表面水后，堆放发酵至产生能吸引产茶昆虫的气味，堆放高度30 cm~50 cm。

8.2.3 产茶昆虫蚕食

采用自然引化或人工放置产茶昆虫的方式，使其进行产卵、孵化，幼虫蚕食原料，原料堆温控制在40 °C以下。

8.2.4 收集筛分、去杂质

待产茶昆虫蚕食后的排泄物（消化发酵物）晾干后收集，去除杂物、杂质并进行筛分分级，得到虫茶半成品。

8.2.5 高温处理

对虫茶半成品进行高温去杂气及部分水分，可采用热风法、微波法、蒸汽法等，热风法 100 °C～120 °C，15 min～20 min，微波法 3 min～4 min，蒸汽法 4 min～8 min。

8.2.6 干燥

对高温处理后的半成品，在 60 °C～90 °C下烘 25 min～40 min，烘至水分含量在 10% 以下。

8.2.7 包装

成品应密封包装，包装材料应符合 GB/T 1070 的规定。

8.2.8 贮存

应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。不应受热或阳光暴晒，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。



附录 A
(资料性)
广西主要产茶昆虫取食习性

广西主要产茶昆虫取食习性见表A. 1。

表 A. 1 广西主要产茶昆虫取食习性

地域	主要产茶昆虫	主要寄食原料
龙胜、三江区域	化香夜蛾、弓须亥夜蛾等	化香树、钩藤、藤茶、茶树等
融安地区	双直巢螟、米缟螟等	南酸枣树、茶树、钩藤等
梧州区域	化香夜蛾等	茶树等
贵港区域	化香夜蛾等	枫香树、茶树等

中华人民共和国团体标准

广西虫茶加工技术规程

T/GXAS 245—2021

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究