

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 639—2023

三江方便油茶加工技术规程

Technical code of practice for Sanjiang Instant oil-tea

2023 – 11 – 24 发布

2023 – 11 – 30 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 工艺流程 1

 4.1 主料 1

 4.2 辅料 2

 4.3 成品油茶 3

5 加工操作 3

 5.1 主料 3

 5.2 辅料 5

 5.3 成品油茶 6

6 生产档案 6

附录 A（资料性）三江方便油茶其他主辅料加工操作 7

前 言

本文件参照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。

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。

本文件由三江侗族自治县农业农村局、三江侗族自治县科技工贸和信息化局共同提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：三江县三月三乡耶茶业有限公司、三江侗族自治县茶叶产业化管理办公室、三江侗族自治县仙池茶业有限公司、柳州市茶业协会、柳州市农业技术推广中心、三江侗族自治县农业技术推广中心、广西壮族自治区农业技术推广站、柳城县蚕业发展服务中心、广西三江茶叶和油茶研究所、柳州市质量检验检测研究中心、三江侗族自治县林溪镇农业农村工作站、广西农业广播电视学校三江分校。

本文件主要起草人：张仕林、何金旺、张国富、葛智文、罗汉林、杨澜、吴登、邓忠榜、伍彦知、吴义婷、曹轩菲、龙军烈、谢崇馨、杨慈、陈庆、荣光勋、吴春群、陈爱秋、吴单日、居军成、唐莉越、陈双美、陈彩花、潘意、杨芸、杨凤婕、侯新妹、杨海林、罗勤敏。

三江方便油茶加工技术规程

1 范围

本文件界定了三江方便油茶的术语和定义，确立了三江方便油茶加工程序，规定了紧压茶（饼茶）、散茶（粉茶）、阴米花、油果、糍粑丁等主料，花生仁、葱花、芫荽、姜糖粉等辅料，以及成品油茶制作等各加工阶段的操作指示，描述了加工过程信息的追溯方法。

本文件适用于三江方便油茶的加工生产。

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 5749 生活饮用水卫生标准

DB45/T 1882 地理标志产品 三江茶

DB45/T 2315 地理标志产品 三江茶油

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

三江方便油茶 Sanjiang Instant oil-tea

以三江紧压茶（饼茶）或散茶（粉茶）、阴米花、油果和（或）糍粑丁为主料，花生仁、葱花、芫荽、姜糖粉、食用盐、白砂糖、三江茶油为辅料，经组合包装制成的冲泡型油茶产品。

3.2

三江大糯米 Sanjiang Round glutinous rice

三江侗族自治县境内种植的糯稻农家品种去壳后的稻米。

3.3

阴米花 Yin Mi Hua

由自然阴干后的三江大糯米饭粒用三江茶油油炸制成的油茶原料。

3.4

油果 You Guo

将三江大糯米粉碎、加清水和成小圆粒，用三江茶油油炸制成的油茶原料。

3.5

糍粑丁 Ciba Ding

将三江大糯米浸泡、蒸熟制作糯米饭，再舂成糍粑，然后将糍粑切成丁，阴干后，用三江茶油油炸制成的油茶原料。

4 工艺流程

4.1 主料

4.1.1 茶叶原料（紧压茶和散茶）

见图 1。

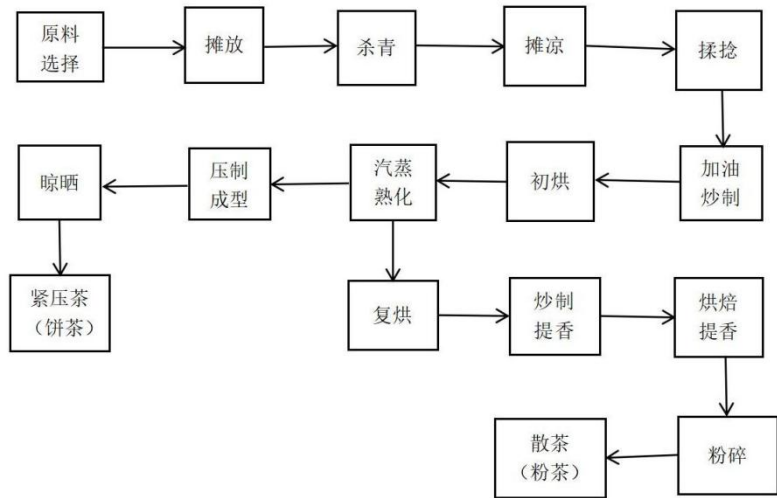


图 1 茶叶原料（紧压茶和散茶）加工工艺流程

4.1.2 糯米制品（阴米花、油果和糍粑丁）

见图 2。

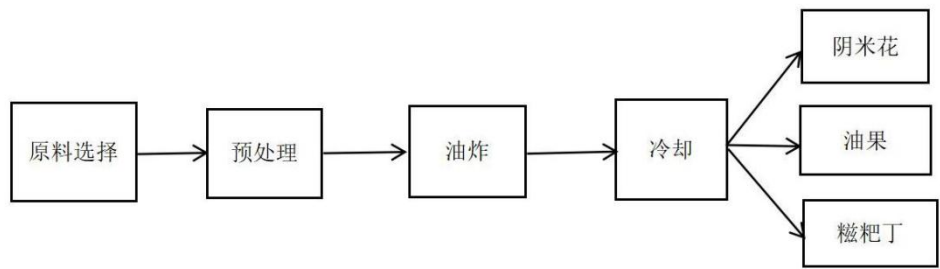


图 2 糯米制品（阴米花、油果和糍粑丁）加工工艺流程

4.2 辅料

4.2.1 花生仁

见图 3。



图3 花生仁加工工艺流程

4.2.2 葱花和芫荽

见图 4。

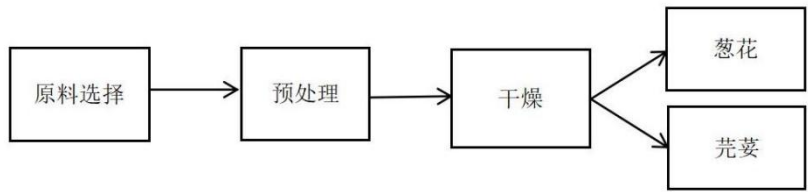


图4 葱花和茺荳加工工艺流程

4.2.3 姜糖粉

见图 5。

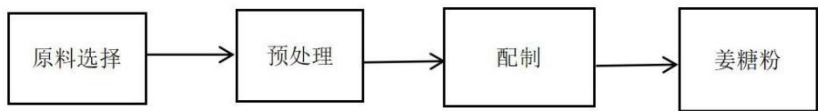


图5 姜糖粉加工工艺流程

4.3 成品油茶

见图 6。

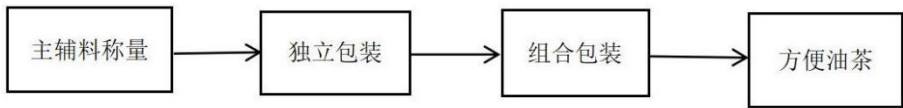


图 6 成品油茶制作工艺流程

5 加工操作

5.1 主料

5.1.1 茶叶原料

5.1.1.1 紧压茶（饼茶）

5.1.1.1.1 原料选择

5.1.1.1.1.1 茶树鲜叶

于清明节前后采摘茶树一芽二叶至一芽三、四叶及同等嫩度的对夹叶鲜叶，不采雨水叶、病虫叶，不混入茶果、枝、花等杂物。鲜叶质量符合DB45/T 1882的相关规定。鲜叶原料保持新鲜，分级摊晾，当天加工完毕。

5.1.1.1.1.2 三江茶油

符合DB45/T 2315的规定。

5.1.1.1.1.3 加工用水

符合GB 5749 的规定。

5.1.1.1.2 摊放

将茶树鲜叶均匀地摊放在洁净室内的萎凋槽或竹制摊青盘上，摊放厚度应根据鲜叶老嫩程度确定，萎凋槽内摊放厚度应 ≤ 30 cm，竹制摊青盘内摊放厚度应 ≤ 1 cm，室内温度为 $30\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，时间为2 h~4 h，至含水量 $65\% \pm 5\%$ 为适度。

5.1.1.1.3 杀青

5.1.1.1.3.1 洒水灌浆

杀青前根据摊放适度茶树鲜叶的含水量进行洒水灌浆，每100 kg茶树鲜叶洒水5 kg~8 kg，灌浆时边翻动茶树鲜叶边洒水。

5.1.1.1.3.2 炒青（或烘青）

选用锅式杀青或热风杀青方式对洒水叶进行杀青：

——锅式杀青：选用锅式杀青机进行炒青。当锅内温度达到 $200\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ 时开始投料（每锅最大投叶量不得大于10 kg），洒水叶入锅后立即加盖闷炒，约2 min左右去盖，透炒1 min~2 min，然后再交叉进行闷炒与透炒，至叶色由青绿变为暗绿，青气基本消失，发出特殊清香，茎梗折而不断，叶片柔软，稍有粘性为适度；

——热风杀青：选用滚筒杀青机进行烘青。当滚筒内壁温度达到 $280\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ 时开始投料，时间为8 min~10 min，至杀青叶含水量 $60\% \pm 5\%$ 为适度。

5.1.1.1.3.3 蒸青

采用蒸汽杀青机对杀青叶进行蒸青，传送带投叶厚度为1 cm~2 cm，蒸汽温度为 $220\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，杀青时间为40 s~60 s，以叶色黄绿，手感柔软，手折梗不断为适度。

5.1.1.1.4 摊凉

将蒸青叶置于通风处脱去表面水分，然后自然摊开，适当摊凉后趁有余温进行揉捻。

5.1.1.1.5 揉捻

采用揉捻机对杀青叶按照“轻-重-轻”的顺序进行揉捻，时间为35 min~45 min，至揉捻叶成条率 $>70\%$ ，手握紧茶汁外溢为适度。

5.1.1.1.6 加油炒制

将炒茶锅的锅温升至 $200\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，按揉捻叶8 kg~10 kg添加三江茶油200 mL~250 mL的比例加入三江茶油，待三江茶油开始冒烟时，投入解块后的揉捻叶进行炒制（每锅最大投叶量不得大于10 kg），时间为25 min~40 min，炒至含水量 $30\% \sim 40\%$ 为适度。

5.1.1.1.7 初烘

采用烘培机对炒制好的在制品茶进行初烘，温度为 $115\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，时间为20 min~30 min，烘至含水量 $<8\%$ 。

5.1.1.1.8 汽蒸熟化

将初烘后的制品茶经称量后装入木甑或不锈钢蒸锅中，利用水蒸气进行蒸制熟化1 h。

5.1.1.1.9 压制成型

可边蒸边压或先蒸后压，压制后置于模具中静置6 h成型。

5.1.1.1.10 晾晒

将出模后的茶饼置于干净的簸箕中摊凉和晾去水汽，晒至含水量 $\leq 6\%$ ，即得紧压茶（饼茶）。

5.1.1.2 散茶（粉茶）

5.1.1.2.1 原料选择

按5.1.1.1.1 相关规定执行。

5.1.1.2.2 摊放

按5.1.1.1.2 相关规定执行。

5.1.1.2.3 杀青

按5.1.1.1.3 相关规定执行。

5.1.1.2.4 摊凉

按5.1.1.1.4 相关规定执行。

5.1.1.2.5 揉捻

按5.1.1.1.5 相关规定执行。

5.1.1.2.6 加油炒制

按5.1.1.1.6 相关规定执行。

5.1.1.2.7 初烘

按5.1.1.1.7 相关规定执行。

5.1.1.2.8 汽蒸熟化

按5.1.1.1.8 相关规定执行，并置于干净的簸箕中摊凉和晾去水汽。

5.1.1.2.9 复烘

将在制品茶进行复烘，温度为 $85^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ，时间为140min~160min，使物料香醇，烘至含水量 $\leq 10\%$ 。

5.1.1.2.10 炒制提香

以锅温 $50^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$ 的炒茶锅对复烘后的在制品茶进行炒制提香，时间为35min~45min。

5.1.1.2.11 烘焙提香

将炒好的在制品茶后置于烘焙机进行烘焙提香，温度为 $115^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ，时间为1h~1.5h，烘至含水量 $\leq 6\%$ ，即得散茶。

5.1.1.2.12 粉碎

将散茶进行粉碎后过90~105目筛成细腻粉末，即得粉茶。

5.1.2 糯米制品（阴米花、油果和糍粑丁）

见附录A。

5.2 辅料

5.2.1 花生仁

见附录A。

5.2.2 葱花和芫荽

见附录A。

5.2.3 姜糖粉

见附录A。

5.3 成品油茶

5.3.1 主辅料称量

按三江方便油茶成品对应的主辅料配比对主辅料进行准确称量。

5.3.2 独立包装

采用真空包装所有主辅料。按重量比将茶叶、葱花、芫荽、花生仁、白砂糖、食用盐、三江茶油分别单独包装成袋；根据成品对应的主辅料配比，按重量比将阴米花、油果、糍粑丁单独包装成袋，或取其中的2~3种混合后包装成袋。

5.3.3 组合包装

按成品对应的主辅料配比，将已单独包装好的主辅料各取1袋装入包装袋（盒、碗），然后用热缩膜塑封机进行封膜，按每件成品的规定数量将其装入包装盒内，并用透明胶带进行封口。

6 生产档案

生产档案记录内容包括：原料来源、原料验收、生产开始时间和结束时间和成品数量、生产日期、操作者签名等。生产记录保存2年以上。

附 录 A
(资料性)
三江方便油茶其他主辅料加工操作

见表A.1。

表A.1 三江方便油茶其他主辅料加工操作

主辅料	加工操作	感官品质
阴米花	1. 原料选择：精选三江大糯米符合GB/T 1354的规定，三江茶油符合DB45/T 2315的规定，加工用水符合GB 5749的规定。2. 预处理：（1）将三江大糯米在常温清水中浸泡6h~8h；（2）将三江大糯米盛入木甑，置于铁锅中，先大火将锅中的水烧开，然后改用中火蒸35min~45 min；或在多功能蒸饭柜的水箱中加满水后送电将水煮沸，再将糯米盛入蒸饭盘里，放入蒸饭柜内蒸35min~45min；（3）将蒸熟的糯米饭摊凉至含水量20%±2%后，置于阴凉处晾干，或采用电风扇或电吹风快速吹干水分。3. 油炸：在铁锅中加入足量的三江茶油，温度保持160℃±5℃，文火分次放入已晾干的糯米饭粒，2min~3min见饭粒炸至微黄时捞起。4. 冷却：摊凉至室温。	蓬松粒大、酥脆可口、不粘牙、无油脂味、无焦糊味
油果	1. 原料选择：精选三江大糯米符合GB/T 1354的规定，三江茶油符合DB45/T 2315的规定，白砂糖符合GB/T 317的规定。2. 预处理：（1）按三江大糯米1kg加清水100mL拌匀，放置18min~22min后，用粉碎机打成粉；（2）糯米粉1kg加白砂糖150g、清水100 mL拌匀，揉搓成团，再压成厚度为6mm的薄片，然后切成宽度为6mm的长条，最后切成长度为6 mm小方块，并用手搓成圆粒，接着在圆粒外层滚动包裹一层干糯米粉（其粒径比制作圆粒的糯米筛网目数大10~15目）。3. 油炸：在铁锅中加入足量的三江茶油，加热至160℃±5℃，将搓好的圆粒放入油锅8min~12min，直至糯米球浮到油面，捞出沥干油。4. 冷却：放凉至室温。	色泽焦黄、酥脆可口
糍粑丁	1. 原料选择：按阴米花相关规定执行。2. 预处理：（1）将三江大糯米浸水泡6 h~8 h，用木甑蒸熟，再用碓子舂成糍粑；（2）将糍粑压成厚度为6mm的薄片，然后切成宽度为6mm的长条，再切成长度为6mm的小方块，阴干。3. 油炸：用大火将三江茶油烧热至160℃±5℃，将小方块放入油锅炸2 min~3 min，捞出沥干油。4. 冷却：放凉至室温。	蓬松粒大、酥脆可口、不粘牙、无油脂味
花生仁	1. 原料选择：鲜花生符合GB/T 1532的规定，三江茶油符合DB45/T 2315的规定，加工用水符合GB 5749的规定。2. 预处理：将花生花生仁洗净，然后用清水浸泡3 min~5min，沥干水。3. 炒制：将锅烧热，倒入三江茶油，温度保持在160℃±5℃，将花生花生仁放入锅中炒4 min~5 min，至发出爆裂声，倒出沥干油。4. 冷却：放凉至室温。	色泽金黄、口感酥脆
葱花/芫荽	1. 原料选择：鲜葱符合相关质量标准的规定，污染物限量符合GB 2762的规定，农药最大残留限量符合GB 2763和GB 2763.1的规定；鲜芫荽符合DB45/T 280的规定；加工用水符合 GB 5749 的规定。2. 预处理：将鲜葱剔除黄叶、根和葱白，芫荽去根，然后洗净晾干表面水分，切成长5mm±0.5mm葱段和芫荽段。3. 干燥：将切好的葱段和芫荽段在烘焙机中烘干，烘焙机半开角度为40°±10°，温度控制在90℃±10℃，烘干3h~4h即可。	葱花：颜色鲜亮、葱香浓郁而经久不散，鲜嫩清甜无呛鼻味/芫荽：颜色鲜亮、香气浓郁
姜糖粉	1. 原料选择：姜以辛辣、味浓的老姜为宜，符合GH/T 1172的规定；白砂糖符合GB/T 317的规定；白醋（以白酒为原料，经表面发酵法或塔醋法酿造而成的无色透明的食醋）符合GB 2719的规定；加工用水符合 GB 5749 的规定。2. 预处理：（1）白砂糖30g~50g，加入白醋4mL~8mL，搅拌均匀，在相对湿度为20±5%的环境下摊开静置30min~40min，摊开厚度为3 mm~5mm，得到醋糖；（2）将醋糖置于干燥的锅中，在125±5℃炒制8 min~12min至醋糖变红，在相对湿度为20±5%的环境下摊开并冷却至室温，得到炒糖；（3）将生姜洗净、去皮，切成长8 mm~12 mm、宽2mm~3 mm的姜丝，将姜丝平铺于提香盘上后置于提香机中，平铺厚度为8mm~12mm，打开提香机的门，开合角度为50°±10°进行烘干，设置提香机烘干温度为90℃±10℃、烘干时间为2 h~4 h；（4）取出姜丝进行粉碎，收集过110±10目筛后的粉末，得到姜粉。3. 配制：取炒糖10g~30g、姜粉8g~12g，搅拌均匀，即制得姜糖粉。	细腻不结块、甜辣芳香

参 考 文 献

- [1] GB/T 317 白砂糖
 - [2] GB/T 1354 大米
 - [3] GB/T 1532 花生
 - [4] GB 2719 食品安全国家标准 食醋
 - [5] GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - [6] GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 - [7] GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
 - [8] GH/T 1172 姜
 - [9] DB45/T 280 芫荽
-

中华人民共和国团体标准
三江方便油茶加工技术规程
T/GXAS 639—2023
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究