

团体标准《南丹油茶制作技术规程》 (征求意见稿)编制说明

一、任务来源、起草单位、主要起草人

根据《广西标准化协会关于下达 2025 年第十七批团体标准制修订项目计划的通知》(桂标协〔2025〕124 号)文件精神,由广西烹饪餐饮行业协会提出,南丹县农业农村局、南丹县市场监督管理局、南丹县文化广电体育和旅游局、南丹县商务局、河池市六龙茶有限责任公司、南丹县阿谋美食鼎罐屯餐饮服务部、南丹县瑶妃农家食府、南丹莲都旅游发展有限公司金富瑶大酒店、南丹土司大酒店有限公司、南丹县幸福城餐饮管理有限公司、南丹县归元农庄、南丹县阿谋美食店、南丹县蓝布龙餐饮有限公司、南丹县御壶春餐厅等单位共同起草的团体标准《南丹油茶制作技术规程》(项目编号:2025-0126)已获批立项。

为高质量编制团体标准《南丹油茶制作技术规程》,由起草单位成立标准编制工作组并进行如下分工:

姓名	职务/职称	从事专业	工作单位	责任分工
黄秀月	局长	/	南丹县农业农村局	统筹主持标准编制工作
吴秀高	副局长	行政管理	南丹县农业农村局	参与标准编制工作,组织人员进行标准发布后的宣贯培训
黄威松	兽医师	淡水渔业	南丹县乡村产业指导站	参与标准文本及编制说明编写,质量控制
冯红柳	高级农艺师	植物科学与技术	南丹县农业科学研究所	参与标准文本及编制说明的编写;组织开展标准征求意见会;对标准实施情况进行总结分析,不断对地方标准提出修正意见
张俊	农艺师	植物保护	南丹县农业农村局市场信息化与对外交流股	参与标准文本及编制说明的编写;组织开展标准征求意见会;对标准实施情况进行总

姓名	职务/职称	从事专业	工作单位	责任分工
				结分析,不断对地方标准提出修正意见
吴佳桔	高级农艺师	植物科学与技术	南丹县农业农村局农业科技教育股	参与标准文本及编制说明的编写;组织开展标准征求意见会;对标准实施情况进行总结分析,不断对地方标准提出修正意见
宋自爽	农艺师	农学	南丹县农产品质量安全监管股	参与标准文本及编制说明的编写;组织开展标准征求意见会;对标准实施情况进行总结分析,不断对地方标准提出修正意见
唐音凯	高级农艺师	农学	南丹县农业科学研究所	参与标准文本及编制说明的编写;组织开展标准征求意见会;对标准实施情况进行总结分析,不断对地方标准提出修正意见
覃志宝	助力工程师	工程类	南丹县乡村产业指导站	参与标准文本及编制说明的编写;组织开展标准征求意见会;对标准实施情况进行总结分析,不断对地方标准提出修正意见
李荣兴	农艺师	农学	南丹县乡村产业指导站	参与标准文本及编制说明的编写;组织开展标准征求意见会;对标准实施情况进行总结分析,不断对地方标准提出修正意见
袁智波	农艺师	农学	南丹县农业科学研究所	参与标准文本及编制说明的编写;组织开展标准征求意见会;对标准实施情况进行总结分析,不断对地方标准提出修正意见
樊芳妃	农艺师	农学	南丹县农业农村局农业科技教育股	参与标准文本及编制说明的编写;组织开展标准征求意见会;对标准实施情况进行总结分析,不断对地方标准提出修正意见
吴再兴	农艺师	农学	南丹县农田建设站	参与标准文本及编制说明的编写;组织开展标准征求意见会;对标准实施情况进行总结分析,不断对地方标准提出修正意见

姓名	职务/职称	从事专业	工作单位	责任分工
罗春锐	农艺师	农学	南丹县土肥站	参与标准文本及编制说明的编写;组织开展标准征求意见会;对标准实施情况进行总结分析,不断对地方标准提出修正意见
许开南	助理农艺师	农学	南丹县土肥站	参与标准文本及编制说明的编写;组织开展标准征求意见会;对标准实施情况进行总结分析,不断对地方标准提出修正意见
牙韩伟	助理农艺师	农学	南丹县农业技术推广站	参与标准文本及编制说明的编写;组织开展标准征求意见会;对标准实施情况进行总结分析,不断对地方标准提出修正意见
麦艳梅	农艺师	农学	南丹县农业农村局	参与标准文本及编制说明的编写;组织开展标准征求意见会;对标准实施情况进行总结分析,不断对地方标准提出修正意见
黄晓莉	兽医师	农学	南丹县农业农村局	参与标准文本及编制说明的编写;组织开展标准征求意见会;对标准实施情况进行总结分析,不断对地方标准提出修正意见
蓝波艳	农艺师	农学	南丹县农业农村局	参与标准文本及编制说明的编写;组织开展标准征求意见会;对标准实施情况进行总结分析,不断对地方标准提出修正意见
柏国栋	农艺师	农学	南丹县农业农村局	参与标准文本及编制说明的编写;组织开展标准征求意见会;对标准实施情况进行总结分析,不断对地方标准提出修正意见
赵春梅	助理农艺师	农学	南丹县农业农村局	参与标准文本及编制说明的编写;组织开展标准征求意见会;对标准实施情况进行总结分析,不断对地方标准提出修正意见

二、制定标准的必要性和意义

南丹油茶是广西壮族自治区南丹县的传统特色食品，以优质茶叶、生姜、大蒜、花生等为原料，经独特工艺炒制、捶打、熬煮而成，具有浓郁的地方风味和养生价值。其制作技艺融合了壮族、瑶族等少数民族的饮食文化，是南丹县非物质文化遗产的重要组成部分。

南丹县六寨镇龙马群山生产六龙茶，有几百年的悠久栽培历史，是纯天然不受污染的优质茶叶产区。南丹油茶中著名的六龙油茶正是采用南丹六龙茶基地所产的特色绿茶所烹制，茶叶中丰富的维生素、氨基酸、茶多酚、茶碱等营养物质可调理全身、祛湿驱寒。在广西，部分少数民族有用油茶待客的习惯，但各地方制作油茶的工序不尽相同。南丹六龙油茶经过手工反复捶打，茶叶与其他配料充分融合，层层入味，每一个细节都蕴含着制作者的匠心独运，当茶汤入口，先是感受到茶叶的醇厚底蕴，随后是配料带来的丰富层次，米花的酥脆、花生的香脆、葱花的清香与茶汤完美融合，如再加上水豆豉的独特鲜味，让整个口腔都沉浸在一场盛大的味觉盛宴之中。那浓郁的香气，更是萦绕在鼻尖，令人回味无穷，一杯下肚，便仿佛领略了南丹山水的独特韵味。近年来，南丹油茶作为地方特色美食逐渐走向全国，成为乡村旅游和农产品深加工的亮点。据不完全统计，南丹县现有油茶加工企业及作坊超 50 家，年产值突破 5000 万元，带动就业超 2000 人。

目前南丹油茶制作过程缺乏统一规范，不同制作者在原料选择、制作工艺参数等方面存在差异，导致产品质量参差不齐。部分制作环节若操作不当，可能带来安全隐患，影响消费者健康。通过制定标准，可明确各环节质量安全要求，确保南丹油茶产品

质量稳定可靠，保障消费者权益。在市场竞争日益激烈的当下，品牌形象至关重要。统一规范的制作技术有助于打造标准化、高品质的南丹油茶产品，提升产品辨识度与美誉度，塑造良好品牌形象。标准化产品在进入更大市场时更易获得消费者认可，增强南丹油茶在全国乃至国际市场的竞争力，推动产业可持续发展。随着南丹油茶产业规模不断扩大，制定制作技术标准是实现产业规模化、规范化发展的必然要求。标准可作为产业发展遵循的准则，引导企业和从业者规范生产经营行为，优化产业内部结构，整合资源，提高生产效率，促进产业从分散式、粗放型向集中化、精细化转变，实现可持续的规模化发展。

通过制定团体标准《南丹油茶制作技术规程》，以标准为抓手，统一规范南丹油茶制作技术要求，将从源头着手，规范南丹油茶制作过程的原料要求、制作工艺等内容，为南丹油茶制作流程提供技术指导和科学依据，用标准化和规范化更好地确保南丹油茶传统特色品质及产品质量，对持续提升南丹油茶的制作技术水平，打造南丹美食特色食品品牌，推动南丹美食特色食品产业高质量发展，助力餐饮产业发展具有重要意义。

三、主要起草过程

（一）成立标准编制工作组

团体标准《南丹油茶制作技术规程》项目任务下达后，南丹县农业农村局、南丹县市场监督管理局、南丹县文化广电体育和旅游局、南丹县商务局、河池市六龙茶有限责任公司、南丹县阿谋美食鼎罐屯餐饮服务部、南丹县瑶妃农家食府、南丹莲都旅游发展有限公司金富瑶大酒店、南丹土司大酒店有限公司、南丹县幸福城餐饮管理有限公司、南丹县归元农庄、南丹县阿谋美食店、南丹县蓝布龙餐饮有限公司、南丹县御壶春餐厅等单位成立了标

准编制工作组，制定了起草编写方案与进度安排，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作。具体标准编制工作由起草单位相关人员配合完成。

为了明确标准编制的任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作。编制工作组下设三个组，分别是资料收集组、草案编写组、标准实施组。

资料收集组负责国内外有关南丹油茶制作技术相关文献资料的查询、收集和整理工作，查阅前期对南丹油茶制作技术的有关研究情况和目前美食餐饮界对南丹油茶制作技术的研究进展。

草案编写组负责起草标准草案及后续征求意见稿和标准编制说明、送审稿及编制说明等编写工作，包括后期召开征求意见会、网上征求意见，以及标准的不断修改和完善。

标准实施组负责团体标准《南丹油茶制作技术规程》发布后，组织相关医院、事业单位开展标准宣贯培训会，对标准进行详细解读，让相关人员了解标准，并根据标准对南丹油茶制作技术进行规范化操作，并对标准实施情况进行总结分析，不断对标准提出修正意见。

（二）收集整理文献资料

标准编制工作组收集了国内有关“（食品）油茶”相关文献资料。主要有：

《DB43/T 1588.30—2019 小吃湘菜 第30部分 八宝油茶》

《DB45/T 1479—2017 恭城油茶制作技术要求》

《DB45/T 2575—2022 浓缩油茶加工技术规程》

《DB4503/T 0026—2021 灌阳油茶制作技术规程》

《DBS45/ 003—2018 食品安全地方标准 油茶》

《DB43/T 2048-2021 江永瑶家油茶制作技术规程》

《T/GXAS 639—2023 三江方便油茶加工技术规程》

《T/GXAS 655—2023 昭平油茶制作技术规程》

《T/GXAS 758-2024 贺州油茶制作技术规程》。

（三）研讨确定标准特色、创新点和主体内容

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究之后，标准编制工作组召开了标准编制会议，对标准的整体框架结构进行了研究，并对标准的关键性内容进行了初步探讨。经过研究，标准特色、创新点和主体内容如下：

1. 特色

南丹县六寨镇龙马群山生产六龙茶，有几百年的悠久栽培历史，是纯天然不受污染的优质茶叶产区。南丹油茶中著名的六龙油茶正是采用南丹六龙茶基地所产的特色绿茶所烹制，茶叶中丰富的维生素、氨基酸、茶多酚、茶碱等营养物质可调理全身、祛湿驱寒。南丹油茶是广西壮族自治区南丹县的传统特色食品，以优质茶叶、生姜、大蒜、花生等为原料，经独特工艺炒制、捶打、熬煮而成，具有浓郁的地方风味和养生价值。其制作技艺融合了壮族、瑶族等少数民族的饮食文化，是南丹县非物质文化遗产的重要组成部分。

2. 创新点

（1）原料创新：选用南丹六龙茶干茶叶、南丹山泉水等具有当地特色的原料，这些地域性原料为南丹油茶赋予了独特的风味和品质基础；除了常见的茶叶、姜、蒜等，还加入了火麻仁、铁皮石斛等特色原料，拓展了油茶原料的应用范围，形成了如南丹火麻油茶、南丹铁皮石斛油茶等新的油茶品类，为油茶的创新发展提供了新的思路。

(2) 工艺创新：提出了现代工艺制作方法，将揉捻捶散完成的食材放入破壁机破碎至糊状，再进行稀释过滤，这种工艺创新提高了制作效率，同时也可带来不同的口感和质地，为消费者提供了更多的选择。

3. 主体内容

团体标准《南丹油茶制作技术规程》主要内容包括原料选择、预处理、茶叶炒制、揉捻捶散、煮沸、过滤等工艺各阶段的操作指示以及成品感观等要求。

(四) 调研及形成草案、征求意见稿

2025 年 4~5 月，标准编制工作组查阅了大量的国内文献资料，经编制组反复讨论，对南丹油茶制作技术的实践情况进行系统总结，形成了标准的基本构架，对主要内容进行了讨论并对项目的工作进行了部署和安排。

2025 年 5 月，在前期工作的基础之上，通过理清逻辑脉络，整合已有参考资料中有关南丹油茶制作技术的要求，并在目前南丹油茶制作技术实际操作的基础上，按照简化、统一等原则编制完成团体标准《南丹油茶制作技术规程》（草案）。

2025 年 6 月，标准起草工作组在南丹县瑶妃农家食府、河池市六龙茶有限责任公司、南丹县阿谋美食鼎罐屯餐饮服务部等南丹油茶餐饮企业开展走访调研，并组织相关起草单位就南丹油茶制作技艺开展讨论会（见图 1）。通过以上调研走访和座谈会实际征相关起草单位的内部意见，收集反馈了大量意见，对标准草案进行了反复研究和修改，明确南丹油茶制作技术的要点，掌握了南丹油茶制作技术的基本情况以及要求，最终形成了团体标准《南丹油茶制作技术规程》（征求意见稿）及其编制说明。



图1 起草编制组开展项目研讨会及调研走访

四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规的关系，与有关国家标准、行业标准的协调情况

（一）编制原则

1、实用性原则

本标准是在充分收集国内外相关资料和文献、调研分析南丹油茶制作技术现状，结合起草单位前期研究工作取得的研究成果及积累的实践经验，并借鉴国内南丹油茶制作技术进行总结起草的，符合工作实际，有利于南丹油茶制作技术的实施与推广，具有可操作性和实用性。

2、协调性原则

本文件编写过程中注意了与南丹油茶制作技术相关法律法规的协调问题，在内容上与现行法律法规、标准协调一致。

3、规范性原则

本文件严格按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作规范 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写本标准的内容，保证标准的编写质量。

4、前瞻性原则

本文件在兼顾当前区内南丹油茶制作技术现实情况的同时，还考虑到了南丹油茶制作技术的需要，在标准中体现了个别特色性、前瞻性和先进性条款，作为对南丹油茶制作技术的指导。

（二）编制依据

本标准严格按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作规范 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则起草，标准主要内容依据起草单位在南丹油茶制作技术过程中的实践经验确定。

（三）与现行法律、法规的关系，与有关国家标准、行业标准的协调情况

本标准与相关法律法规、强制性标准协调一致，无冲突。

经查阅，与“（食品）油茶”产品相关的标准主要有《DB43/T 1588.30—2019 小吃湘菜 第30部分 八宝油茶》《DB45/T 1479—2017 恭城油茶制作技术要求》《DB45/T 2575—2022 浓缩油茶加工技术规程》《DB4503/T 0026—2021 灌阳油茶制作技术规程》《DBS45/ 003—2018 食品安全地方标准 油茶》《DB43/T 2048—2021 江永瑶家油茶制作技术规程》《T/GXAS 639—2023 三江方便油茶加工技术规程》《T/GXAS 655—2023 昭平油茶制作技术规程》《T/GXAS 758—2024 贺州油茶制作技术规程》。

其中，《DB43/T 1588.30—2019 小吃湘菜 第30部分 八宝油茶》适用于八宝油茶的制作、检验、销售与教学；《DB45/T 1479—2017 恭城油茶制作技术要求》规定了恭城油茶制作技术的术语和定义、原料、加工工具及场所、工艺、质量要求、食用方法、贮存；《DB45/T 2575—2022 浓缩油茶加工技术规程》规定了浓缩油茶加工的主要原料及要求、加工工具及场所、工艺技术要求、品质要求；《DB4503/T 0026—2021 灌阳油茶制作技术规程》适用于灌阳油茶的制作；《DBS45/ 003—2018 食品安全地方标准 油茶》适用于以绿茶为主要原料，配以食用植物油和（或）坚果与籽类食品，添加或不添加姜、葱、蒜、大米、

绿豆等其他辅料，经加工制成的需加热煮沸或用沸水冲泡后食用（可加入油茶调料包）的具有特有风味的食品，包括油茶粉和油茶膏。本标准属于加工规程类标准，而非产品类标准。《DB43/T 2048-2021 江永瑶家油茶制作技术规程》规定了江永瑶家油茶制作技术的术语和定义、原料、制作工具及场所、制作工艺的要求，适用于江永瑶家油茶的制作。该标准的茶叶处理是经过 35℃ 温水浸泡，而本标准的茶叶是使用冷水浸泡处理，处理方式不同；该标准的加热槌打工艺是所有食材同步进行，而本标准是先将茶叶炒干，再转小火放入姜片、葱头与茶叶混合揉捻捶散，制作工艺不同。《T/GXAS 639—2023 三江方便油茶加工技术规程》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，适用于三江（地处柳州市）方便油茶的加工生产。《T/GXAS 655—2023 昭平油茶制作技术规程》界定了昭平油茶制作涉及的术语和定义，确立了昭平油茶制作的程序，规定了原料选择、预处理、炒制槌打、破碎、过滤、煮沸等工艺各阶段的操作指示以及成品感官的要求，描述了食用方法和制作过程信息的追溯方法。适用于昭平油茶的制作。原料方面，昭平油茶采用的昭平有机茶园鲜茶叶；预处理方面，鲜茶叶需经过沸水杀青并冷却；工艺方面，冷锅热油，先炒姜，再槌炒葱、蒜和花生仁，最后加入茶叶槌打，槌打完成后，使用破壁机破碎，同时加入沸水。南丹油茶的制作从原料选择、预处理（茶叶冷水泡开）和制作工艺（食材炒制顺序）上与其有所区别。《T/GXAS 758-2024 贺州油茶制作技术规程》界定了贺州油茶制作涉及的术语和定义，确立了贺州油茶制作的程序，规定了原料选择、原料预处理、炒制捶碾、加沸水

煮、过滤等工艺各阶段的操作指示以及成品感官的要求，描述了食用方法和制作过程信息的追溯方法。适用于贺州油茶的制作。原料方面，选用贺州本地嫩茶鲜叶、小黄姜（或火姜）、干红皮花生、独头蒜等；预处理方面，鲜茶叶需经过沸水杀青并冷却；工艺方面，先炒茶叶，边炒制边捶碾，再加入小黄姜（或火姜）和干红皮花生，最后加入独头蒜和香葱头。南丹油茶的制作从原料选择、预处理（茶叶冷水泡开）和制作工艺（食材炒制顺序）上与其有所区别。

本团体标准主要针对南丹油茶的制作过程提出要求，南丹油茶是采用当地原料技艺特色加工制成，上述标准不涉及或不适用于对南丹油茶产品的制作过程要求做出相应规定。目前未制定有针对南丹油茶制作技术的相关标准，现行的部分相关标准由于地理位置差异，其产品的制作过程也有所不同，不能有效指导南丹油茶的生产制作往规范化方向发展。

本标准的内容与现行的法律法规及强制性标准无冲突，本文件相关指标不低于强制性国家标准的相关技术要求，标准的编写符合 GB/T 1.1—2020 的要求。

五、主要条款的说明

团体标准《南丹油茶制作技术规程》的核心技术和创新点在于：（1）原料创新：选用南丹六龙茶干茶叶、南丹山泉水等具有当地特色的原料，这些地域性原料为南丹油茶赋予了独特的风味和品质基础；除了常见的茶叶、姜、蒜等，还加入了火麻仁、铁皮石斛等特色原料，拓展了油茶原料的应用范围，形成了如南丹火麻油茶、南丹铁皮石斛油茶等新的油茶品类，为油茶的创新发展提供了新的思路。（2）工艺创新：提出了现代工艺制作方法，将揉捻捶散完成的食材放入破壁机破碎至糊状，再进行稀释

过滤，这种工艺创新提高了制作效率，同时也可带来不同的口感和质地，为消费者提供了更多的选择。

主要章节内容包括南丹油茶传统制作工艺、南丹油茶现代制作工艺的操作指示。本文件主要内容及依据来源说明如下：

（一）制作工艺

1. 工艺流程

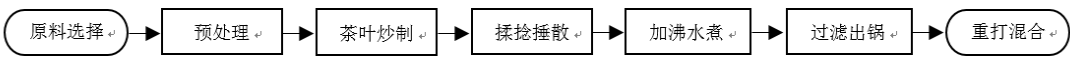


图 2 南丹油茶传统制作工艺流程图

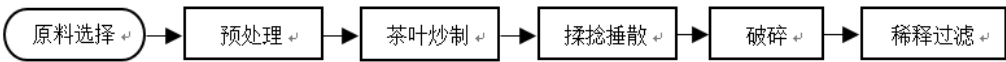


图 3 南丹油茶现代制作工艺流程图

南丹油茶制作工艺流程主要结合调研的 4 家具有代表性的南丹油茶制作餐饮门店的制作经验及做法确定，分为传统工艺和现代工艺，如图 2、图 3 所示。传统制作工艺主要从“揉捻捶散”之后与现代工艺做出区别。传统上，揉捻捶散得到的油茶料需要再加入沸水煮制，过滤得到茶汤（第一锅油茶），而滤渣（油茶料）则再重复利用进行捶打制作第二锅、第三锅油茶，并与第一锅油茶混合并。人工捶打操作是南丹油茶传统非遗技艺的核心，更好地保留和体现了匠人经验和南丹地域特色。

考虑到南丹油茶制作的高效工业化需求，机械破壁的优势是速度快，适合规模化生产，显著降低时间和人力成本，速旋转刀片能将食材彻底粉碎，使茶汤更细腻、无颗粒感，符合现代消费者对口感的一致化需求。现代制作工艺区别于传统制作工艺。前期工艺（原料选择、预处理、茶叶炒制、揉捻捶散）相同。不同之处在于，在揉捻捶散之后，是使用破壁机对食材进行充分破碎，无需再经过重复多次的捶打混合。

2. 原料选择

制作南丹油茶的核心原料茶叶选用的是原产南丹的六龙茶干茶叶，符合 T/GXAS 603 地理标志农产品标准（见图 4），具有独特的山野香气与醇厚口感。干茶叶的使用是长期实践形成的工艺选择，符合南丹地域特色。干茶叶的保质期长，便于南丹六龙茶作为地理标志农产品统一加工、储存和运输，支持油茶产业的规模化生产。

表1 感官要求		
项目		要求
外形		条索紧细，金毫显露
色泽		色泽油润
汤色		汤色红亮有金圈
香气		香气浓厚甜香
滋味		滋味醇厚滑口
叶底		红匀有光泽

6.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标		
项目		指标
水浸出物/（g/100 g）	≥	34.9
茶多酚/（g/100 g）	≥	15.4
咖啡碱/（g/100 g）		2.5~4.0
游离氨基酸总量/（g/100 g）	≥	5.0



图 4 T/GXAS 603《地理标志农产品 南丹六龙茶》

火麻作为传统保健食品原料，兼具食用与保健价值其油脂香气能丰富油茶口感。中国卫生部在 2002 年曾发布《关于进一步规范保健食品原料的通知》（卫法监发〔2002〕51 号），该通知中明确将火麻仁列为药食同源原材料，既可用于食品领域，又可用于医药领域，见图 5。文火炒制后散发淡淡香味，与茶叶、姜蒜等搭配，增加香气层次。富含的油脂可使茶汤口感更丝滑，同时提供营养。火麻仁的选择要求需要符合《中华人民共和国药典（一部）》的规定。

附件1 既是食品又是药品的物品名单
(按笔划顺序排列)
丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薏白、覆盆子、藿香。



图 5 《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发〔2002〕51 号）

铁皮石斛含石斛多糖、氨基酸等成分，质地柔韧、味甘微寒，能为油茶增添滋补属性，符合现代健康饮食需求。铁皮石斛需明确符合 2023 年第 9 号公告中“药食同源”物质要求，见图 6。

附件 党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质目录					
铁皮石斛	铁皮石斛	<i>Dendrobium officinale</i> Kimura et Migo	兰科	茎	铅 (Pb) ≤1.0 镉 (Cd) ≤0.5 砷 (As) ≤0.5 汞 (Hg) ≤0.05



图 6 《国家卫生健康委员会/国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）》

火姜的辛辣味是南丹油茶“香辣”口感的核心来源，且具有驱寒祛湿的作用。炒制后辛辣味融入茶汤，与茶香、蒜香等形成复合风味。姜辣素可提升油茶的温热感，适合当地气候饮用，见图 7。



图 7 火姜

带根香葱头香气更浓郁，根须部分可增加茶汤的自然鲜味。捶打后释放葱香，去腥提鲜，平衡茶叶的苦涩感。为茶汤增添清新气息，使口感更丰富，见图 8。



图 8 含根香葱头

紫皮独蒜比普通大蒜香气更独特，且独蒜蒜瓣大、方便处理。炒制后蒜香与姜、茶融合，形成独特的“香辣”基调。大蒜素具有抗菌作用，有助于提升油茶的风味稳定性，见图 9。



图 9 紫皮独蒜

制作南丹油茶的水质有特殊要求，对其口感的影响十分关键。选择南丹山泉水，因其独特的地域特色水中富含的矿物质能改善茶汤口感，水源品质与地域特色深度绑定。煮沸后冲泡茶叶，可使茶汤色泽更透亮，口感更甘甜，矿物质与茶叶成分发生微妙反应，提升茶汤的醇厚感与层次感，见图 10。



图 10 山泉水

3. 工艺操作与参数

南丹油茶制作工艺流程及参数统计结果见表 1。其中，“特色油茶”还会在原有食材的基础上添加既是食品又是药品的物品或按照传统既是食品又是中药材的物质（如火麻、铁皮石斛），制作成南丹火麻油茶、南丹铁皮石斛油茶。南丹六龙油茶、南丹火麻油茶、南丹铁皮石斛油茶原料参考用量配比表分别见表 2、表 3、表 4。

表 1 南丹油茶关键工艺流程及参数汇总表

序号	关键工艺流程及参数汇总					
	预处理	茶叶炒制	揉捻捶散	加沸水煮	重打混合	破碎 (仅现代工艺)
1	<p>①茶叶用 60℃ 水浸泡 20 分钟。</p> <p>②火麻仁采用小火或文火炒制，直至表面呈浅金黄色，散发出其特有的淡香味即可。</p> <p>③铁皮石斛处理方式与茶叶相同。</p> <p>④姜、蒜拍碎切丁，葱头切成段。</p>	<p>将锅预热到 80℃，放茶叶炒 2 分钟，至茶叶水分炒干即可。</p>	<p>①南丹六龙油茶：茶叶炒干后，转中火按顺序加入姜、葱、蒜、花生，揉捻捶散约 7 分钟，当锅底出现些许锅巴时再加入适量花生油，继续炒至香味溢出。</p> <p>②南丹火麻油茶：炒干茶叶后，转中火按顺序加入姜、葱、蒜和火麻仁混合，揉捻捶散约 7 分钟，再添加花生和鸡油捻出锅巴。</p> <p>③南丹铁皮石斛油茶：炒干茶叶后，转中火按顺序加入姜、葱、蒜、花生、铁皮石斛和茶叶混合，揉捻捶散约 7 分钟，再添加鸡油捻出锅巴出。</p>	<p>加水至半锅为宜，使用中火煮 2 分钟，到茶汤呈黄色。</p>	<p>重新加入葱 250g、姜 150g 做第二锅、第三锅油茶，并将其与第一锅混合</p>	<p>加水 500g，或加水到超过食材 1cm，破壁机破碎 4 分钟，到食材没有颗粒为止。</p>
2	<p>①茶叶用 50~60℃ 水浸泡 15~20 分钟。</p> <p>②火麻仁采用小火或文火炒制，直至表面呈浅金黄色，散发出其特有的淡香味即可。</p> <p>③铁皮石斛用 80~90℃ 水浸泡 5~10 分钟；</p> <p>④姜切片；葱切段；蒜拍碎</p>	<p>把锅预热到 120~150℃（或预热 2 分钟），放茶叶炒 3~5 分钟，至茶叶卷曲微黄、香气释放</p>	<p>①南丹六龙油茶：茶叶炒干后，使用中火或文火，加入姜、蒜、葱、花生，揉捻捶散 10~15 分钟，当锅底出现些许锅巴时再加入适量花生油，继续炒至香味溢出，当锅底出现些许锅巴时再加入适量花生油，继续炒至香味溢出。</p> <p>②南丹火麻油茶：炒干茶叶后，转中火按顺序加入姜、葱、蒜和火麻仁混合，揉捻捶散 10~15 分钟，再添加花生和鸡油捻出锅巴。</p> <p>③南丹铁皮石斛油茶：炒干茶叶后，转中火按顺序加入姜、葱、蒜、花生、铁</p>	<p>加水量为食材的 3~5 倍或占锅的 7~8 成满，使用大火煮 15~20 分钟，到茶汤颜色金黄、无颗粒感。</p>	<p>重新加入葱 25~50g、姜 25~50g 做第二锅、第三锅油茶，并将其与第一锅混合。</p>	<p>加水 1500~2500g，或加水到超过食材 5~8cm，破壁机破碎 3~5 分钟，到食材完全细腻、无颗粒感为止。</p>

序号	关键工艺流程及参数汇总					
	预处理	茶叶炒制	揉捻捶散	加沸水煮	重打混合	破碎 (仅现代工艺)
			皮石斛和茶叶混合，揉捻捶散 10~15 分钟，再添加鸡油捻出锅巴出。			
3	①茶叶用 60℃水浸泡 20 分钟； ②火麻仁采用小火或文火炒制，直至表面呈浅金黄色，散发出其特有的淡香味即可。 ③铁皮石斛用 50~60℃水浸泡 15~20 分钟 ④姜、蒜拍碎切丁；葱头切成段。	将锅预热到 80℃，放茶叶炒 2 分钟，至茶叶水分炒干即可。	①南丹六龙油茶：茶叶炒干后，转用中火，按顺序加入姜、葱、蒜、花生，揉捻捶散约 7 分钟，当锅底出现些许锅巴时再加入适量花生油，继续炒至香味溢出。 ②南丹火麻油茶：炒干茶叶后，转中火按顺序加入姜、葱、蒜和火麻仁混合，揉捻捶散约 7 分钟，再添加花生和鸡油捻出锅巴。 ③南丹铁皮石斛油茶：炒干茶叶后，转中火按顺序加入姜、葱、蒜、花生、铁皮石斛和茶叶混合，揉捻捶散约 7 分钟，再添加鸡油捻出锅巴出。	加水至半锅为宜，使用中火煮 2 分钟，到茶汤呈黄色。	重新加入葱 250g、姜 150g 做第二锅、第三锅油茶，并将其与第一锅混合。	加水 500g，或加水到超过食材 1cm，破壁机破碎 4 分钟，到食材没有颗粒、呈现均匀糊状为止。
4	①茶叶用 30~50℃水浸泡 10~15 分钟； ②火麻仁采用小火或文火炒制，直至表面呈浅金黄色，散发出其特有的淡香味即可。 ③铁皮石斛处理方式同茶叶。 ④姜切片；蒜剥皮拍碎；选用含根葱头切	油茶锅预热至 80~100℃，改用小火慢焙炒 2~3 分钟至茶叶水分至散发清香茶味	①南丹六龙油茶：茶叶炒干后，调至中火，按顺序加入姜、葱、蒜、花生，揉捻捶散 5~10 分钟，当锅底出现些许锅巴时再加入适量花生油，继续炒至香味溢出。 ②南丹火麻油茶：炒干茶叶后，转中火按顺序加入姜、葱、蒜和火麻仁混合，揉捻捶散 5~10 分钟，再添加花生和鸡油捻出锅巴。 ③南丹铁皮石斛油茶：炒干茶叶后，转中火按顺序加入姜、葱、蒜、花生、铁	加水至油茶锅的 1/2~2/3 为宜，使用大火煮到茶汤呈黄绿色。	重新加入适量葱、姜做第二锅、第三锅油茶，并将其与第一锅混合。	加水 500g，或加水到超过食材 1~2cm，破壁机破碎到食材没有颗粒、呈现均匀糊状为止。

序号	关键工艺流程及参数汇总					
	预处理	茶叶炒制	揉捻捶散	加沸水煮	重打混合	破碎 (仅现代工艺)
	成段。		皮石斛和茶叶混合，揉捻捶散 5~10 分钟，再添加鸡油捻出锅巴出。			

表 2 南丹六龙油茶原料参考用量配比表

原料名称	序号			参考用量范围 (g)	比例 (%)
	1	2	3		
干茶叶	40 ~ 50g	100g	20g	60 ± 40	3.9 ± 2.6
火姜	40 ~ 50g	100g	50g	70 ± 30	4.5 ± 1.9
葱	40 ~ 50g	50g	15g	32.5 ± 17.5	2.1 ± 1.1
紫皮独蒜	15 ~ 20g	50g	12g	30 ± 20	1.9 ± 1.3
花生	8 ~ 10g	250g	20g	12.5 ± 7.5	0.8 ± 0.5
南丹山泉水	1000 ~ 1250g	1500g	3000 ~ 4000 g	1250 ± 250	81.2 ± 16.2
花生油	80 ~ 100g	50g	120g	85 ± 35	5.5 ± 2.3

表 3 南丹火麻油茶原料参考用量配比表

原料名称	序号			参考用量范围 (g)	比例 (%)
	1	2	3		
干茶叶	40 ~ 50g	100g	20g	60 ± 40	3.9 ± 2.6
火麻仁	5 ~ 7g	300g	20g	12.5 ± 7.5	0.8 ± 0.5
火姜	40 ~ 50g	100g	50g	70 ± 30	4.5 ± 1.9
葱	40 ~ 50g	50g	15g	32.5 ± 17.5	2.1 ± 1.1
紫皮独蒜	15 ~ 20g	50g	12g	30 ± 20	1.9 ± 1.3
花生	8 ~ 10g	200g	10g	7.5 ± 2.5	0.5 ± 0.2
南丹山泉水	1000 ~ 1250g	1500g	3000 ~ 4000 g	1250 ± 250	80.8 ± 16.2
花生油	80 ~ 100g	50g	120g	85 ± 35	5.5 ± 2.3

表 4 南丹铁皮石斛油茶原料参考用量配比表

原料名称	序号			参考用量范围 (g)	比例 (%)
	1	2	3		
干茶叶	40 ~ 50g	100g	20g	60 ± 40	3.9 ± 2.6
铁皮石斛	10g ~ 20g	250g	20g	15 ± 5	1.0 ± 0.3
火姜	40 ~ 50g	100g	50g	70 ± 30	4.5 ± 1.9
葱	40 ~ 50g	50g	15g	32.5 ± 17.5	2.1 ± 1.1
紫皮独蒜	15 ~ 20g	50g	12g	30 ± 20	1.9 ± 1.3
花生	8 ~ 10g	200g	20g	7.5 ± 2.5	0.5 ± 0.2
南丹山泉水	1000 ~ 1250g	1500g	3000 ~ 4000 g	1250 ± 250	80.6 ± 16.1
花生油	80 ~ 100g	50g	120g	85 ± 35	5.5 ± 2.3

(1) 预处理

根据表 1 的统计结果,企业对于干茶叶的预处理方式是采用冷水或温水进行浸泡预处理,水温在 30 ~ 60℃,时间在 10 ~ 20min,以茶叶泡发至舒展开来为宜。据企业对于南丹油茶的制作心得分享了解,冷水浸泡茶叶虽然时间较长,但是能够最大程度地保留茶叶中的氨基酸含量和种类,避免收到高温破坏而流失。

火麻仁含油量高，适度加热可破坏细胞壁，使油脂更易渗出，后续研磨或煮制时香气释放更充分。因此，火麻仁采用文火炒制处理，以表面呈浅金黄色，散发出其特有的淡香味为判别依据。且此时呈现的状态能与茶汤、其他配料（如葱姜、茶叶）更好地融合，奠定南丹油茶醇厚基调。

在制作南丹铁皮石斛油茶时，对铁皮石斛采用温水浸泡（30℃~60℃，10~20分钟）的处理方式，主要基于其特性、成分保留、风味释放以及传统食用经验等多方面的考量。鲜品或干品铁皮石斛含较多纤维素和胶质（如石斛多糖），直接用来打油茶难以快速软化，影响口感（可能产生粗纤维感）。30℃~60℃的温水能温和渗透石斛细胞壁，使其吸水膨胀，胶质部分溶出，纤维结构松弛，后续烹煮时更易软化，融入茶汤。避免高温（如沸水）长时间浸泡导致外层糊化而内部仍僵硬。

（2）茶叶炒制

根据表1统计结果可知，企业主要采用的茶叶方式是，将油茶锅预热80℃~100℃，然后放入茶叶小火慢焙（也可按时间2~3分钟判断）至茶叶散发清香茶味。预热锅体至80~100℃可避免茶叶接触冷锅时因温差导致水分凝结，确保炒制过程中热量均匀传递，防止局部过热。时间考虑方面，时间过短水分未完全散发，香气不足；时间过长则可能因持续受热导致香气物质挥发流失。

虽然有选择“120~150℃中高温炒制3~5分钟”的情况，相较于此，高温炒制（适用于追求茶叶卷曲微黄、焦香风格的工艺，如部分六龙油茶品种），80~100℃小火慢焙更贴合南丹油茶对“清香茶味”的核心风味需求，避免高温带来的焦苦感。

茶叶炒制条件的选择符合南丹油茶“以香定火”的工艺逻辑。

明确通过观察茶叶散发的清香程度判断炒制终点，并非单纯依赖时间或温度数值。

（3）揉捻捶散

揉捻捶散的目的是将茶叶与辅料（姜、葱、蒜、花生、火麻仁等）充分混合，破坏细胞结构后，使配料中的挥发性物质（如姜辣素、蒜素）释放油脂和香味物质与茶叶香气协同作用，形成复合风味。根据表 1 工艺统计结果可知，基本所有企业都使用中火揉捻捶散，时间选择多在 10 分钟左右。7 分钟适用于基础配料（如六龙油茶），确保姜葱蒜的辛辣味与花生的油脂香气渗透；10~15 分钟适用于含火麻仁、铁皮石斛等较硬配料的油茶，延长捶散时间可使其有效成分（如麻仁油脂、石斛多糖）充分释放。为涵盖较宽范围的需求及满足企业实际情况，时间确定为 5~15min 较为合适。姜、葱、蒜等需先加入以充分释放辛辣味，而火麻仁、铁皮石斛、花生在较后加入，以避免过早焦化。锅底出现“锅巴”时加入油脂，可提升香味并防止粘锅。食材用量配比见表 2~表 4，其中剔除了数据偏离较大的异常值。如“花生 250g”、“山泉水 3000~4000g”，异常值超出常规 25 倍以上，会导致油茶中油脂与坚果味过浓，掩盖茶叶、火姜等核心原料的香气，破坏油茶风味平衡。南丹油茶讲究“浓而不腻”，3000~4000g 水量可能会使茶汤极度稀释，导致熬制后口感寡淡，失去传统油茶的厚重感；表 2 中的“火麻仁 300g”，用量远超常规。其富含不饱和脂肪酸，过量摄入易引发腹泻、消化不良等问题，且会使油茶口感过于油腻；表 3 中的“铁皮石斛 250g”，铁皮石斛主要成分为石斛多糖，过量使用会使其纤维质含量高，会导致茶汤浑浊、口感涩腻，影响饮用体验。

（4）加沸水煮

加水煮制是提取茶叶和辅料有效成分的关键步骤。根据表 1 工艺统计结果可知，大部分企业采用中火煮制食材，加水量为锅体的半成至六成；也有的企业采用大火煮制，加水量更多（食材的 3~5 倍或锅体的七至八成），需要的时间也更长。分析其原因选择合适的指标：半锅水适用于快速煮制，而大量水（3~5 倍食材）适合长时间熬煮，充分释放味道。半锅水适用于第一锅浓茶汤，快速提取核心风味；3-5 倍水量（且大火煮）适用于后续锅次，通过选择长时间确保多轮煮制后风味仍充足；大火煮制适合快速沸腾，缩短煮制时间；中火煮制可保持温和沸腾，避免茶汤过度蒸发导致浓度过高；黄色或黄绿色为判断标准，对应茶多酚、色素等成分的溶出程度，确保油茶兼具口感与视觉品质。因此加沸水煮的条件确定为“用中火煮沸至茶汤浓稠并呈现黄色至黄绿色，加水量为油茶锅的 $1/2 \sim 2/3$ 为宜”。

（5）重打混合

重打混合是南丹油茶的传统特色之一，即“一锅原料多锅混合”。第一锅煮制后，茶叶与配料仍残留部分的水溶性成分（如多糖、氨基酸），通过重复“揉捻捶散→加沸水煮→混合”工艺，可将原料最大化利用起来。将新锅次的茶汤与第一锅混合后，其浓郁基底与后续锅次的清新配料风味形成互补。第二、三锅需要重新加入适量葱、姜，再次丰富姜辣素等物质，通过物理捶打使新配料与第一锅剩余茶叶的茶多酚、氨基酸充分接触，弥补多次煮制后风味的流失。

（6）破碎（仅现代工艺）

传统工艺的特点是揉捻捶散和炒制生成锅巴，并没有彻底破碎纤维结构。而现代工艺的机械破壁的优势是速度快，适合规模化生产，显著降低时间和人力成本，速旋转刀片能将食材彻底粉

碎，使茶汤更细腻、无颗粒感，符合现代消费者对口感的一致化需求。破碎时加水量以高出食材表面 1 cm ~ 2 cm 为宜，水量不足易导致搅拌不均，水量过多则可能稀释茶汤浓度；破碎时间根据各企业做法综合考虑，选择 3-5 分钟为宜，时间过短会导致颗粒残留，时间过长则可能因摩擦产热破坏营养成分（如维生素、不饱和脂肪酸氧化）；无颗粒、均匀糊状是现代消费者对饮品细腻度的核心需求。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准研制过程中无重大分歧意见。

七、实施标准的措施

（一）标准报批发布后，成立标准宣贯工作组

本标准发布后，成立以主要起草人为成员的标准宣贯工作组，主要负责标准的宣贯实施培训计划制定、标准实施交流会策划、标准实施信息反馈收集和标准实施效果评估等工作，并根据标准实施信息反馈和标准实施效果评估情况，及时组织标准复审修订。

（二）组织开展标准宣贯培训

标准发布实施后，标准宣贯工作小组制作标准解读宣贯培训 PPT 课件和标准核心技术明白书，并按标准宣贯培训计划深入各县市相关机构，对相关技术人员开展标准宣贯培训，对标准进行逐条解读，让相关技术人员掌握标准核心技术内容，助力标准实施落地，推动南丹美食特色食品产业高质量发展。

（三）开展标准实施交流会，收集标准实施反馈信息

标准起草小组召集河池南丹县内油茶餐饮门店技术人员召开标准实施交流会，听取标准实施过程中存在的问题并做好记录和解答，对存在的问题组织专家团队进行研讨，为标准的复审修订做准备。

（四）开展标准实施效果评估

标准实施满 2 年，每年标准宣贯工作组采取网络调查、问卷调查、实地调研、召开座谈会或论证会、专家咨询等方式开展标准实施效果评估，并形成标准实施效果评估报告，为标准的复审修订做准备。

八、其他应当说明的事项

无。

团体标准《南丹油茶制作技术规程》

标准编制工作组

2025 年 6 月 28 日