

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1078—2025

代用茶 茉莉花干花加工技术规程

Herbal tea—Code of practice for processing of dried jasmine flower

2025 – 07 – 25 发布

2025 – 07 – 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 基本要求..... 1

5 加工工艺..... 1

 5.1 工艺流程 1

 5.2 加工操作 1

6 档案记录..... 2

参考文献..... 3

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。

本文件由横州市市场监督管理局指导。

本文件由广西标准化协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西标准化协会、横州市花茶协会、广西农业职业技术大学、广西职业技术学院、广西大学、广西—东盟食品检验检测中心[国家市场监督管理总局技术创新中心（天然香料香精）]、横州市综合检验检测中心、横州市茉莉花产业服务中心、广西金花茶业有限公司、横县南方茶厂、广西广西壮族自治区中国科学院广西植物研究所、横县三湘花干厂、广西香菇怡莱茶业有限公司、横县新长安花干厂、广西横县福祿禎茶业有限公司、广西横县广扬茶叶有限公司、横县盛丰茶叶有限公司、横州市横州镇农业服务中心、广西横县绿兴烘干厂、横县东城烘干厂、广西协致标准化认证咨询服务有限责任公司、广西兴桂质量标准化认证咨询服务事务所（有限合伙）、广西强桂标准化服务事务所（普通合伙）、广西壮族自治区亚热带作物研究所。

本文件主要起草人：谢宏昭、苏子华、孙钦菊、雷顺新、谢沐新、陈恩海、罗玉振、陈道平、刘珈伶、赖碧云、陈永晶、梁立会、谢宏山、蒙月玲、余容、史艳财、雷昌钦、马蕊、梁杰珍、林飞、蒙其同、雷万理、宋文龙、刘华文、黄雅芝、黄盈盈、冯训盟、翁荣彬、谢慧叶、邓丽丽、蒙其萍、覃清霞、韦璐、阮碧芳、覃吉勇、谢淑桢、陈学、邓丽嘉、何璇、尹春桃、刘翠英、黄林华、韦映梅、陆阳、梁培琳、杜丽娟、蓝冬丽、谭爱、温立香、张芬、何宗誉、李法锦、黄林芬。

代用茶 茉莉花干花加工技术规程

1 范围

本文件确立了代用茶茉莉花干花加工的程序,规定了基本要求及原料选择、摊花、剪除(或不剪除)、热风干燥、色选、包装、贮存等工艺各阶段的操作指示,描述了加工过程信息的追溯方法。
本文件适用于代用茶茉莉花干花的干燥。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- DBS45/ 079 食品安全地方标准 茉莉花

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

- 4.1 设置与加工能力相符合的原料预处理区、干燥区、包装区及原料和成品贮藏库,加工区域应符合 GB 14881 的规定。
- 4.2 配备网带连续烘干机、剪除设备、色选机,设施设备应符合 GB 14881 的规定。
- 4.3 加工人员应符合 GB 14881 的规定。

5 加工工艺

5.1 工艺流程

见图1。

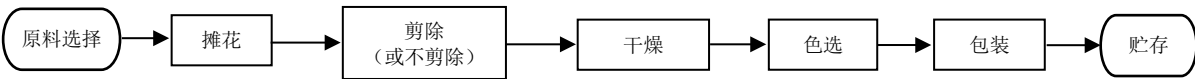


图1 代用茶茉莉花干花加工工艺流程图

5.2 加工操作

5.2.1 原料选择

可选择成熟的鲜茉莉花(蕾)或已开放的茉莉花或茉莉花青蕾或茉莉花瓣,并符合DBS45/ 079的规定。

5.2.2 摊花

茉莉花进厂后进行薄摊、通气散热,摊放厚度宜为10 cm~30 cm。

5.2.3 剪除（或不剪除）

将原料过剪花机或其他剪除设备，去除底部花托，备用。

5.2.4 干燥

5.2.4.1 第一次烘干

将茉莉花均匀摊放于烘干机中，厚度为3 cm~5 cm，温度为140 °C~150 °C，烘干时间25 min~35 min。过冷槽5 min~10 min自然散热。

5.2.4.2 第二次烘干

厚度宜为3 cm~5 cm，温度为110 °C~120 °C，烘干时间25 min~35 min。过冷槽5 min~10 min自然散热。

5.2.4.3 第三次烘干

厚度宜为3 cm~5 cm，温度为90 °C~100 °C，烘干时间25 min~35 min。干燥至含水分6.5%~10%，以用手搓易碎为宜。将烘好的干花冷却至常温。

5.2.5 色选

将烘干的茉莉花进行色选，除去其他非花类杂质。根据生产需要，筛分出茉莉花蕾、茉莉朵花、茉莉雪球、茉莉花瓣4种产品类型。

5.2.6 包装

包装间应有恒温设施，温度控制在26 °C以下，湿度控制在70%以下为宜，包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.7的规定。

5.2.7 贮存

包装后的产品分类做好相应的标识，存放于清洁、干燥的冷库中，冷库温度控制在5 °C~10 °C之间。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

6 档案记录

生产者应建立生产档案，生产记录内容包括：原料来源、原料验收、生产开始时间和结束时间、生产日期等。所有记录真实、准确、规范，并具有可追溯性；生产档案有专人专柜保管，至少保存2年。

参 考 文 献

- [1] DB45/T 1406—2016 代用茶 金花茶干花加工技术规程
 - [2] DB45/T 2682—2023 霸王花热风烘干技术操作规程
-

中华人民共和国团体标准
代用茶 茉莉花干花加工技术规程
T/GXAS 1078—2025
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究