

ICS 67.140.10
CCS X 55

T/GXAS
团 体 标 准

T/GXAS 1200—2025

桑叶油茶膏加工技术规程

Technical code of practice for production of mulberry leaf oil ointment

2025-12-19 发布

2025-12-25 实施

广西标准化协会 发 布

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。

本文件由广西壮族自治区蚕业技术推广站提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区蚕业技术推广站、桂林恭城奕丰园茶业有限公司、恭城瑶族自治县平安镇大江村黄泥界茶叶种植专业合作社。

本文件主要起草人：梁贵秋、莫炳巧、林强轩、刘开莉、陆春霞、谢启凡、徐雯雯、肖潇、陈菁、林朝赐、黄子铖、李安华、黄璟岚、杨杰、邱奕强、周其培、沈蔚。

桑叶油茶膏加工技术规程

1 范围

本文件界定了桑叶油茶膏加工的术语和定义，规定了桑叶油茶膏原料要求、加工卫生要求、加工工艺及追溯方法。

本文件适用于以桑叶为原料的桑叶油茶膏加工。

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/T 1532 花生

GB/T 1534 花生油

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求

GB 31608 食品安全国家标准 茶叶

GH/T 1194 蒜

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

NY/T 1193 生姜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桑叶绿茶 mulberry green tea

以新鲜桑叶、桑芽为原料，参考绿茶加工工艺加工而成的桑叶茶。

3.2

桑叶油茶膏 mulberry leaf oil ointment

以桑叶绿茶、绿茶为主要原料，添加或不添加生姜、葱、大蒜、花生仁等辅料，经混合、炒制、超微破碎、冷却、包装等工艺加工制成的糊膏状食品。

4 加工条件

4.1 原辅料要求

4.1.1 桑叶绿茶

按GB 31608加工而成。

4.1.2 绿茶

符合GB/T 14456.1的规定。

4.1.3 花生油

符合GB/T 1534的规定。

4.1.4 生姜

以老姜为宜，符合NY/T 1193的规定

4.1.5 葱

符合NY/T 744的规定。

4.1.6 大蒜

符合GH/T 1194的规定。

4.1.7 花生仁

符合GB/T 1532的规定。

4.1.8 加工用水

符合GB 5749的规定。

4.2 加工设备

包括但不限于蒸煮设备、烘干设备、炒干设备、混合设备、粉碎设备、包装设备巴氏消毒机等。加工设备、器具和工具应清洁干净，并定期消毒杀菌。设备设施应布局合理，符合工艺要求。

5 加工工艺

5.1 工艺流程

桑叶油茶膏加工流程见图1。



图1 桑叶油茶膏加工流程

5.2 加工方法

5.2.1 原料制备与处理

5.2.1.1 清洗

用流动水清洗生姜、葱、大蒜、花生仁等。

5.2.1.2 熟化

将花生仁蒸煮15 min~25 min至熟化。

5.2.1.3 破碎

将处理好的生姜、葱、大蒜、花生仁按10~12:1~2:1~2:2~3的质量比混合，磨碎备用。

5.2.2 混合

将破碎好的原料、桑叶绿茶、茶叶混合均匀。破碎原料、桑叶绿茶、绿茶的质量比宜为14~19:1~1.5:2~2.2。

5.2.3 烘干

烘干混合后的原辅料，温度为100 °C~125 °C，时间宜为40 min~60 min，含水率为10%~15%。

5.2.4 炒制

炒干烘干后的原辅料，温度为130 °C~135 °C，时间宜为15 min~20 min。

5.2.5 打浆

将炒制后的原料混合物采用超微破壁机或料理机，加原料混合物总重量3.5~4倍的开水进行打浆，时间宜为30 min~40 min。

5.2.6 冷却

将打浆后的膏体进行冷却至室温。

5.2.7 包装

将冷却至室温的膏体在洁净车间进行包装。

5.2.8 杀菌

包装好的产品在温度为68 °C~70 °C内，保持20 min~30 min。

6 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、包装规格和成品数量、生产日期、操作者签名等。生产档案保存2年以上。



中华人民共和国团体标准
桑叶油茶膏加工技术规程

T/GXAS 1200—2025

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究