

ICS 67.140.10
CCS X 55

T/GXAS
团 体 标 准

T/GXAS 1199—2025

桑叶油茶粉加工技术规程

Technical code practice for production of mulberry leaf oil powder

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、谢启凡、陆春霞、刘开莉、林强轩、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、韦炳佩。

桑叶油茶粉加工技术规程

1 范围

本文件界定了桑叶油茶粉制作涉及的术语和定义，确定了桑叶油茶粉生产的程序，规定了桑叶油茶粉生产工艺的操作指示，描述了生产过程信息的追溯方法。

本文件适用于以桑叶为原料的桑叶油茶粉加工。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
- GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
- GH/T 1194 大蒜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 1193 生姜
- QB/T 4791 植脂末

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

桑叶油茶粉 mulberry leaf oil powder

以桑叶绿茶、绿茶、生姜、葱、大蒜、花生仁、绿豆等为原料，其它原辅料符合食品标准的有关规定，经原料破碎、混合、烘干、炒制、提香、粉碎、调配混合，包装加工而成粉末状的，可直接用沸水冲泡即食的食品。

4 加工条件

4.1 原料要求

4.1.1 桑叶绿茶

按GB 31608的规定加工而成。

4.1.2 绿茶

符合GB/T 14456.1的规定。

4.1.3 生姜

以老姜为宜，应符合NY/T 1193的规定。

4.1.4 大蒜

符合GH/T 1194的规定。

4.1.5 葱

符合NY/T 744的规定。

4.1.6 绿豆

符合GB/T 10462的规定。

4.1.7 花生仁

符合GB/T 1532的规定。

4.1.8 麦芽糊精

符合GB/T 20882.6的规定。

4.1.9 植脂末

符合QB/T 4791植脂末的规定。

4.1.10 加工用水

符合GB 5749的规定。

4.2 加工设备

包括但不限于破碎设备、烘干设备、茶叶滚筒炒干机、茶叶烘焙提香机、混合设备、粉碎设备、包装设备等。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

桑叶油茶粉加工流程见图1。

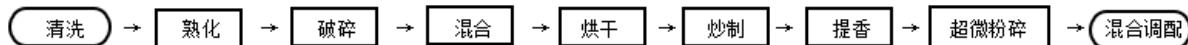


图1 桑叶油茶粉加工流程

5.2 工艺操作

5.2.1 清洗

用流动水清洗生姜、葱、大蒜、花生仁等。

5.2.2 熟化

将花生仁蒸煮15 min~25 min至熟化。

5.2.3 破碎

将处理好的生姜、香葱、大蒜、花生仁和绿豆按4：1：1：0.5：0.3的质量比混合，磨碎备用。

5.2.4 混合

将破碎好的原料、桑叶绿茶、绿茶混合均匀。桑叶绿茶、绿茶和破碎原料的质量比宜为0.3~0.35：0.7~0.65：6.8。

5.2.5 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%。

5.2.6 炒制

采用茶叶滚筒炒干机炒制烘干后的原辅料至刺手感，温度为130 °C~135 °C，时间宜为15 min~20 min。

5.2.7 提香

采用茶叶烘焙提香机烘制炒干的原辅料，温度为120 °C~125 °C，时间为50 min~55 min，含水率为5%~6%。

5.2.8 超微粉碎

采用超微粉碎机粉碎，以48 μm ~75 μm 为宜。

5.2.9 混合调配

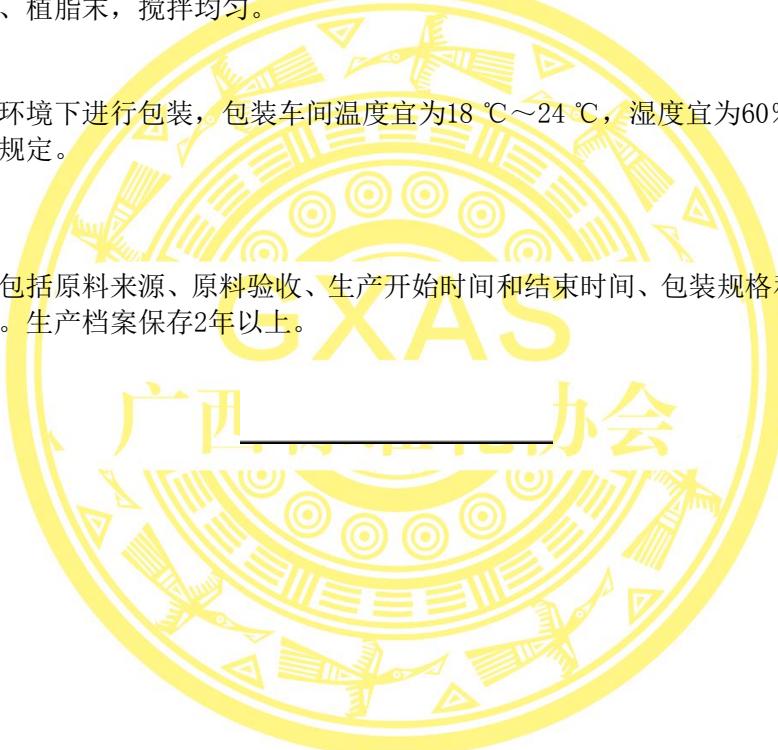
将超粉碎好的混合物与麦芽糊精、植脂末按质量比为0.87~0.92 : 0.03~0.05 : 0.05~0.08混合，或不添加麦芽糊精、植脂末，搅拌均匀。

5.2.10 包装

在洁净、干燥环境下进行包装，包装车间温度宜为18 °C~24 °C，湿度宜为60%~70%，外包装材料应符合国家有关规定。

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
桑叶油茶粉加工技术规程

T/GXAS 1199—2025

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究