

速溶茶加工技术规程

Code of practice for processing of instant tea

地方标准信息服务平台

2023 - 11 - 09 发布

2024 - 02 - 09 实施

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 卫生要求.....	1
5 原料要求.....	1
6 加工.....	1
7 质量要求.....	2

地方标准信息服务平台

前 言

本文件按照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。

本文件由湖南省农业农村厅提出。

本文件由湖南省农业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖南农业大学、湖南省茶业集团股份有限公司、湖南艾嘉生物科技有限公司、沅陵县茶叶技术推广站、湖南省茶叶学会。

本文件主要起草人：肖文军、刘仲华、张盛、袁勇、唐睿、李敏、覃丽、张思、谭月萍、李晋中、刘子龙、陈大海、张大明、王敏名、易艳辉、胡晓桃、石小红、刘智、李迪。

地方标准信息服务平台

速溶茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了速溶茶加工的卫生要求、原料要求、加工和质量要求。
本文件适用于速溶茶的生产加工。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 31740.1 茶制品 第1部分：固态速溶茶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

速溶茶

以山茶科山茶属茶树（*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze.）的鲜叶加工成的茶叶为原料，通过浸提、澄清、浓缩、灭菌、干燥等工艺加工而成，能够溶于水的粉末状物质。

4 卫生要求

生产加工过程的卫生标准应符合GB 14881的规范要求。

5 原料要求

5.1 茶叶

应符合相关茶类的标准要求，品质正常，无异味、无霉变、不着色，不含非茶类物质，卫生指标应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.2 生产用水

应符合GB 5749的规范要求。

6 加工

6.1 工艺流程

茶叶预处理→浸提→澄清→浓缩→灭菌→干燥→包装。

6.2 茶叶预处理

进行切碎、筛分、拼配等处理，宜控制在10目~30目。

6.3 浸提

6.3.1 浸提用水应符合 GB 5749 要求，通过纯化处理电导率不大于 5 $\mu\text{s}/\text{cm}$ 。

6.3.2 采用浸提罐或逆流提取设备进行。

6.3.3 浸提罐浸提每批次原料与用水的体积比宜控制在 1:10~1:20，温度宜控制在 60 $^{\circ}\text{C}$ ~100 $^{\circ}\text{C}$ ，时间宜 30 min/次~60 min/次，浸提 1 次~2 次；逆流提取每批次原料与用水的质量体积比宜控制在 1:10~1:12，温度宜控制在 60 $^{\circ}\text{C}$ ~90 $^{\circ}\text{C}$ ，时间宜 50 min/次~60 min/次。

6.3.4 浸提后料液经热交换器快速降温至室温，合并浸提液。

6.4 澄清

宜先采用高速管式离心机或蝶式离心机离心，再经陶瓷膜过滤设备过滤。高速管式离心机运行转速宜控制在10000 r/min~15000 r/min，蝶式离心机运行转速宜控制在4500 r/min~9000 r/min，陶瓷膜运行压力宜控制在0.5 MPa~2.2 MPa。

6.5 浓缩

宜先采用反渗透膜设备再采用真空设备进行。反渗透膜设备运行压力宜控制在1.5 Mpa~3.0 Mpa，真空浓缩温度宜控制在50 $^{\circ}\text{C}$ ~65 $^{\circ}\text{C}$ 、真空压力宜控制在-0.05 Mpa~-0.08 Mpa。浓缩后茶汤浓度宜为20 Brix~30 Brix。

6.6 灭菌

宜采用UHT高温瞬时灭菌方法进行。

6.7 干燥

宜采用喷雾干燥机或真空冷冻干燥机进行。喷雾干燥压力宜控制在15.0 MPa~25.0 MPa，进风温度宜控制在140 $^{\circ}\text{C}$ ~170 $^{\circ}\text{C}$ ，出风温度宜控制在80 $^{\circ}\text{C}$ ~90 $^{\circ}\text{C}$ ；真空冷冻干燥铺料厚度宜控制在0.6 cm~1.0 cm，绝对真空度宜控制在-10.0 Pa~-20.0 Pa，预冻温度-30 $^{\circ}\text{C}$ ~-40 $^{\circ}\text{C}$ 。干燥后茶粉水分含量应不大于5%。

7 质量要求

应符合GB/T 31740.1的规定。