

ICS 65.020.20

B 39

DB3211

镇江市农业技术规程

DB3211/Z 002—2006

有机葛根茶加工技术规程

Regulation of processing for organic Kudzu Vine roots tea

2006-12-28 发布

2007-01-18 实施

江苏省镇江质量技术监督局
镇江市农林局

发布

前 言

为了保证葛产品的产品质量、指导与规范我市有机葛根茶的加工，特制订本标准。

本标准严格贯彻了 GB/T 19630-2005《有机产品》的规定，也贯彻了 CNCA-06-001：2005《有机产品认证实施规则》和国家质量监督检验检疫总局令第 67 号（2004）《有机产品认证管理办法》的相关规定。

本标准按照 GB/T 1.1-2000《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》和 GB/T 1.2-2002《标准化工作导则 第2部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》编写。

本标准由江苏省镇江质量技术监督局提出。

本标准由镇江缘源葛业开发有限公司、江苏省镇江质量技术监督局起草。

本标准主要起草人：陆继明、王永吉。

本标准于2006年12月28日首次发布。

有机葛根茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了有机葛根茶加工的术语和定义、加工厂要求与管理、原料和加工技术。

本标准适用于以镇江地区以商品有机葛根为主要原料，经清洗、剥皮、去粉、炮制等工艺制成的有机葛根茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 5745 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 19630.1-2005 有机产品 第1部分：生产

GB/T 19630.2-2005 有机产品 第2部分：加工

GB/T 19630.3-2005 有机产品 第3部分：标志与销售

GB/T 19630.4-2005 有机产品 第4部分：管理体系

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

葛根茶

由葛根加工制成的用于冲泡引用的饮品。

3.2

冲顶

在葛根茶加工开始前，先用少量葛根进行加工将残存在设备里的前期加工残留物质清理出去的工序。

3.3

外皮

葛根不含淀粉的部分。

4 加工厂要求与管理

4.1 环境

工厂周边环境应符合 GB/T 19630.2 对有机产品加工环境的要求。

4.2 规划建设与设备

4.2.1 工厂规划、建设、设备设施、安全要求符合 GB 14881 和 GB/T 19630.2 的规定。进入加工区应

设有专门的消毒更衣室。

4.2.2 加工过程中使用的工具和设备应专用，应在使用前进行彻底清洗，或进行冲顶加工，冲顶加工应保留记录，冲顶加工的葛根茶不应作为有机葛根茶销售。

4.3 人员

4.3.1 从事有机葛根茶生产的人员必须经过生产与加工培训，树立有机葛根茶加工基本理念，熟悉有机葛根茶加工基本标准，掌握有机葛根茶加工操作基本要求和技能。

4.3.2 直接从事有机葛根茶加工的人员在上岗前和每一年度均须体检，健康合格者才能上岗。传染病及其他有碍食品卫生的疾病患者不能上岗。

4.3.3 从业人员必须保持个人卫生，进入工作现场必须净手、更衣、换鞋、戴工作帽和口罩。

4.4 加工厂管理

4.4.1 管理系统

生产厂管理体系应符合 GB/T 19630.4 的要求，建立相应的完备的文件管理、资源管理、内部检查、追踪体系和持续改进体系，并加以实施和保持。

4.4.2 生产管理

有机葛根茶生产的投入品的选择和使用均应符合 GB/T 19630.2 的规定。禁止使用聚氯乙烯、混有氯氟碳化合物（CFC）的膨化聚苯乙烯。各种设备、工具在用于有机葛根茶生产前均应充分清洗，去处污染物残留。

4.5 有害生物防治

4.5.1 在厂区内消除卫生死角，消除有害生物孳生条件。

4.5.2 在门、窗、通风口设立物理隔离装置如聚乙烯防虫网等装置防止有害生物接触加工和处理设备。

4.5.3 在加工储藏场所内，可以设置粘着性捕害工具、悬挂光电杀虫器等设备来捕杀有害生物。

4.5.4 保持加工车间干燥，及时清除清洗过程中外溢的水，防止有害生物的繁殖。

4.5.5 在加工储藏场所遭受严重的有害生物侵袭的紧急情况下，可以使用中草药进行喷雾和熏蒸处理。如果有必要使用常规熏蒸剂熏蒸时，应将有机葛根茶生产的原料和成品、半成品移出熏蒸场所，熏蒸后 5 天才可以将上述产品移回。禁止使用持久性和致癌性的消毒剂和熏蒸剂。

4.6 废弃物处理

4.6.1 基本原则

在有机葛根茶的加工过程中产生的废弃物中可以净化后循环使用的应循环使用，不可循环使用的应作无害化处理后方可排放。

4.6.2 废渣处理

拣剔过程中产生的固体废物和去粉处理过程中产生的粉质废弃物于废渣处理池中无害化处理后干燥粉碎可以用做有机葛生产基地的肥料。

4.6.3 废水处理

清洗、拣剔过程产生的废水在污水沉淀池中沉淀后可以循环利用，用于下次清洗；下层泥沙转移至废渣处理池处理。原液浸泡茶胚 3 次后转移至废渣处理池处理。

5 原料

5.1 加工有机葛根茶的原料葛根为本公司有机生产基地生产的通过有机产品认证机构认证的有机葛

根。有机葛根符合 GB/T 19630.1 和 GB/T 19630.2 的要求。有机葛根要求新鲜、无霉变、无腐烂，具有新鲜葛根应有的清香味。

5.2 生产过程使用的水应符合 GB 5745 的规定。

6 加工技术

6.1 清洗

6.1.1 环境要求清洗车间要求清洁通风、阴凉干燥，供排水方便。各清洗池与车间地面之间有缓冲带，防止清洗过程中水的外溢。清洗过程中产生的污水流至专门的污水沉淀池中沉淀后循环利用。

6.1.2 浸泡

将有机葛根置于浸泡池中，加循环水至淹没葛根。浸泡 8h ~ 10h。天冷时可适当延长浸泡时间。

6.1.3 清洗

于清洗池中用软毛刷轻刷葛根表面，清除表面泥土，对不规则表面应细致清理，直至葛根表皮呈现土黄色的固有色泽。

6.1.4 流水清洗

将刷洗后葛根置于专用的搁架上，转移至流水清洗池中，用高压水枪使用清洁水淋洗 3min 后将搁架转移至通风处晾干。清洗产生的废水流至污水沉淀池中沉淀后循环利用。

6.2 拣剔

6.2.1 于拣剔车间人工用专用刀具将葛根表面的根须、葛根的两头、虫咬部分剔除。

6.2.2 剔除后的葛根按照大小进行分拣。

6.2.3 分拣后的葛根用清洁水淋洗，去除表面碎屑及分泌物。清洗后于通风处晾干。淋洗产生的废水流至污水沉淀池中沉淀后循环利用。

6.3 剥皮

6.3.1 于操作台上人工用专用刀具将葛根 6 mm ~ 30 mm 的外皮从块根上剥离，剥离外皮块根用于葛粉加工。

6.3.2 将剥离下的外皮依照具体大小人工切成长 4 cm ~ 8 cm、宽 2 cm ~ 6 cm 的茶胚。

6.4 压榨去粉 将切割好的茶胚置于 TS-86 型压榨机的压榨室中进行压榨。额定压力为 0.8MPa，压榨时间为 20 s ~ 30s。

6.5 浸泡去粉

6.5.1 将压榨后的茶胚转移至浸泡去粉池中，水以淹没茶胚为最佳。

6.5.2 茶胚在浸泡去粉池中浸泡 10min。

6.5.3 茶胚在浸泡过程中需搅拌 3 次，搅拌时用力稍轻，防止茶胚破碎。

6.6 甩干脱水

6.6.1 捞出的茶胚转移至 YHP-T 脱水机中，以 300 转/min 的转速，脱水 2min。

6.6.2 脱水后的茶胚用自动切块机切成 5 mm ~ 10 mm 见方的小块。

6.7 烘干炮制

6.7.1 低温干燥

切好的茶块转移至箱内温度已升至 60℃ 恒温的 CT-C 数显鼓风烘箱中干燥 2h。

6.7.2 中温烘焙

低温干燥后将烘箱温度设置为 80℃，在 80℃ 恒温下烘焙 0.5h。

6.7.3 高温炮制

中温烘焙后迅速将茶块转移至箱内温度已升至 150℃ 恒温的 CT-C 数显鼓风烘箱中炮制 10min。

6.8 包装

6.8.1 有机葛根茶冷却至室温后，用全自动电脑包装机进行包装。

6.8.2 有机葛根茶的包装材料应符合国家卫生要求和相关标准的规定。禁止使用接触过禁用物质的包装物和容器。在产品包装上的印刷油墨或标签、封签中使用的粘着剂、印油、墨水等必须是无毒的。

6.8.3 有机葛根茶的包装标志应符合 GB/T 19630.3 的要求。
