

ICS 65.020.20  
B 05

# DB3211

## 镇江市农业技术规程

DB3211/Z 009—2006

---

### 金银花茶加工技术规程

Regulation of processing for dried honeysuckle 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

为了规范饮用金银花茶的加工质量，特制定本标准。

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》的规定编写。

本标准由镇江市扬中质量技术监督局提出。

本标准由扬中市技术监督情报所、扬中市丰宝金银花保健茶场起草。

本标准主要起草人：杨威、赵四保。

本标准于 2006 年 12 月 28 日首次发布。

## 引 言

金银花为忍冬科植物，自古以来就被列为名贵药材。金银花浑身都是宝，其根、藤、叶、花都可以入药，《神农本草经》载有“茎、叶、花功能效用皆同”。金银花性寒、味甘，具有清热解毒、红肿热痛、热毒泻痢、便脓血等功效。现代医学研究分析出，金银花含有较多的环六醇、木犀草黄素等，这些物质，具有广谱抗菌作用，用途十分广泛，被列为国家管理的二类名贵药材。金银花还含有木须糖、蛋白质、维生素、胡萝卜素、氯原酸、异绿原酸、多类化合物和多种微量元素，其中有一些化合物具有明显的美容、抗衰老作用，因此，许多的化妆品生产企业、药厂都用金银花生产美容护肤、保健食品和药品，深受广大消费者欢迎。

扬中市丰宝金银花保健茶场从 2003 年引进种植，目前种植面积 130 多亩，亩产达 40 公斤左右，亩效益 6000 元左右，采摘的成品花一是供应药材市场，二是加工制成茶，通过深加工大大提高了附加值，取得了一定经济效益和社会效益，为在镇江区域内得到推广，特制定地方标准。本标准与《金银花生产技术规程》配套使用。

# 金银花茶加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了金银花茶加工的要求。

本标准适用于镇江市行政区域内金银花茶的加工。

## 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 11680 食品包装用原纸卫生标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

## 3 要求

### 3.1 加工厂

3.1.1 金银花加工厂的选址、大气环境、建筑、加工用水、卫生设施等应符合GB 14881中的相关规定。

3.1.2 加工厂应具备原辅材料及包装材料仓库、成品仓库、分选、加工车间、灭菌、包装车间等满足工艺要求的生产场所。

### 3.2 加工设备

3.2.1 工厂应具有原料晾晒、烘干、粉碎、灭菌、包装等设备设施。

3.2.2 所有加工设备应用不锈钢、竹木等符合食品卫生要求的材料制成。

3.2.3 加工设备应定期进行清洁保养，所有的器具和工具应清洗干净后使用。

### 3.3 加工人员

3.3.1 生产操作人员上岗前应经过培训，掌握加工技术和操作技能。

3.3.2 生产操作人员上岗前及每年度均应通过健康检查，取得健康证明后方可上岗。

3.3.3 生产操作人员应保持个人卫生，进入工作场所应洗手、更衣、换鞋、戴帽。离开车间时应换下工作衣、帽和鞋，存放在更衣室内。加工、包装场所不吸烟和随地吐痰，不得在加工和包装场所用餐和吃零食。

3.3.4 包装人员工作前需在更衣室更衣、换鞋，戴帽和口罩，双手用消毒液浸泡清洗 2min~3min，烘干后戴手套，进入成品包装车间。

### 3.4 加工技术

#### 3.4.1 晒干（烘干）

3.4.1.1 金银花采收后应立即进行晾晒和烘干，其方法有 2 种：

a) 鲜花采用 2 次烘干。初烘逐渐升温到 60 ℃，历时 20min，二次烘干逐渐升温到 120 ℃，历时 40min，花含水量不大于 2%；

b) 先晾晒后烘干。在自然环境下晾晒鲜花至含水不大于 20%，然后进行二次烘干至含水不大于 2%。

3.4.1.2 烘干选用热风烘箱，将花铺在烘箱筛网上。在烘干过程中，忌用手翻动或中途停烘。

#### 3.4.2 分级、消毒

3.4.2.1 根据花的大小、成色、整齐程度分检出一级花和二级花。一级花是纯蕾花，其余是二级花。

3.4.2.2 分检后将金银花均匀铺放在网筛上放进消毒室，用紫外线灯消毒 2h。

#### 3.4.3 粉碎、调配

3.4.3.1 根据金银花的品质进行配制和加工。

a) 将一级花加入 5%的枸杞等配成饮用茶；

b) 将二级花经粉碎后加入其它符合食品卫生要求的材料如干荷叶等配成饮用袋泡茶。

#### 3.4.4 灌装

3.4.4.1 采用人工或机械灌装，灌装量符合定量包装规定。

3.4.4.2 灌装后及时在封口机上进行封口。

#### 3.4.5 包装

包装用原纸、铝箔袋应符合 GB 11680 及国家相关标准的规定。

---