

HNNY

湖南省农业技术规程

HNNY 475-2025

木姜叶柯叶采收与产地初加工技术规程

Code of practice for leaf harvesting and primary processing of
Lithocarpus litseifolius (Hance) Chun

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

湖南省农业农村厅发布

目 次

前言1

1 范围 2

2 规范性引用文件 2

3 术语和定义 2

4 加工场地 2

5 鲜叶采收 3

6 产地初加工 3

7 包装与贮运 5

8 档案管理 5

附录 A 木姜叶柯叶采收与产地初加工档案 6

前 言

本文件按《湖南省农业技术规程制定与发布管理规范》相关规定起草。

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这些专利的责任。

本文件由湖南省农业标准化技术委员会提出并技术归口。

本文件起草单位：怀化学院、湖南农业大学、湖南翱康生物科技股份有限公司、湖南致晟农业开发有限公司、湘西土家族苗族自治州农业科学研究院、湖南省中医药研究院、永州职业技术学院、浏阳市普迹镇五丰村经济合作社、浏阳市普迹镇书院新村股份制经济合作社、湖南淳芝宝药业有限责任公司、湖南保强农业开发有限公司、回春堂药业股份有限公司、湖南现代万农科技有限公司、溆浦县绿康源农业科技发展有限公司、怀化市四宝山生物科技有限公司、湖南高山玉竹生态农业有限责任公司。

本文件起草人：邱小燕、肖深根、田玉桥、韩志超、王依清、李永芬、肖雅、陈阳峰、李自强、熊绍军、吴茜、钟灿、谢亚为、匡伟明、伍奕、刘子琳、王晓雅、周尤群、谭佩佳、吉璇、王亚梅、谭淼、刘君、周美辉、郑钢、徐晓丽、余保、李光辉、唐银、吴超、吴念庆、赵品河。

木姜叶柯叶采收与产地初加工技术规程

1 范围

本文件规定了木姜叶柯叶采收与产地初加工的加工场地、鲜叶采收、产地初加工、包装与贮运、档案管理等内容。

本文件适用于木姜叶柯叶采收与产地初加工。

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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
SB/T 11094	中药材仓储管理规范
SB/T 11095	中药材仓库技术规范
SB/T 11182	中药材包装技术规范
DB43/T 1993	地理标志产品 溆浦瑶茶
DB43/T 2489	木姜叶柯（瑶茶）矮化栽培技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 木姜叶柯 *Lithocarpus litseifolius* (Hance) Chun

壳斗科（Fagaceae）柯属（*Lithocarpus*）常绿乔木，以嫩叶作茶饮品，俗称“甜茶、瑶茶”，是新资源食品原料。

4 加工场地

4.1 场地环境

靠近生产基地、交通便利，远离有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源。

4.2 场地建设

加工车间应符合 GB 14881 的要求，贮藏场地应符合 SB/T 11094、SB/T 11095 的要求，包装材料库应符合 SB/T 11182 的要求。

5 鲜叶采收

5.1 嫩叶

5.1.1 时期

从4月上旬开始至秋末，待长出3片~9片新叶时采摘为宜，全年可采收2次~3次，采收时应选择无雨天气或露水干后进行。

5.1.2 方法

参照 DB43/T 1993 和 DB43/T 2489，将嫩叶从下至上全部捋下，剪除采叶后的枝条（基部留1 cm~2 cm）。

5.2 成熟叶

5.2.1 时期

5月下旬~10月下旬，待当年萌发新叶30 d~50 d时采收。全年可采收2次~3次，采收时应选择无雨天气或露水干后进行。

5.2.2 方法

连同茎尖新叶，将成熟叶从下至上全部捋下，剪除采叶后的枝条（基部留1 cm~2 cm）。

5.3 鲜叶贮运

鲜叶采收后及时送到加工地，尽快（控制在采后2 h内）摊放。运输与贮藏过程要求工具清洁、卫生，避免日晒、雨淋，不得与有异味、有毒的物品混装混存，注意轻放、轻压、轻翻。

6 产地初加工

6.1 嫩叶

6.1.1 工艺流程

拣选去杂→摊放→杀青→揉捻→干燥

6.1.2 拣选去杂

拣选出叶片中的夹杂物，去除成熟叶、腐烂叶、病虫叶。

6.1.3 摊放

摊放厚度 10 cm 左右，每隔 2 h 左右轻翻一次，至含水率在 65%~70%之间。

6.1.4 杀青

参照 DB43/T 1993 操作。作白茶、红茶加工原料用时，不需要杀青。

6.1.5 揉捻

将杀青后的叶趁热用茶叶揉捻机轻压揉捻 2 min~3 min。

6.1.6 干燥

一次干燥：揉捻后用滚筒炒茶机滚炒 30 min~40 min，初期温度控制在 160℃左右，滚炒 2 min~3 min，逐步降为 120℃，滚炒至含水率在 20%~30%。

二次干燥：将一次干燥后的叶摊凉回潮，使叶内部水分重新分布均匀，然后进行二次干燥。烘干温度控制在 65℃~80℃，时间 20 min~30 min，烘干至含水率不超过 7%。

6.2 成熟叶

6.2.1 工艺流程

拣选去杂→杀青→干燥

6.2.2 拣选去杂

拣选出叶片中的夹杂物，去除黄叶、腐烂叶、病虫叶。

6.2.3 杀青

参照 DB43/T 1993 操作。

6.2.4 干燥

干燥温度 65℃~80℃，烘干至含水率不超过 7%。

7 包装与贮运

包装应符合 SB/T 11182 的要求，贮藏应符合 SB/T 11094 和 SB/T 11095 的要求，运输应符合 GB 31621 的要求。

8 档案管理

应建立木姜叶柯叶采收与产地初加工档案，包括但不限于采收记录表、产地初加工记录表、包装记录表、贮藏记录表和运输记录表，见附录 A，保存时间 3 年以上。

附 录 A
(资料性)
木姜叶柯叶采收与产地初加工档案

A.1 采收

采收记录见表 A.1。

表 A.1 采收记录表

采收日期（年-月-日）		采收地点	
采收方法			
收货量（kg）		产量（kg）	
外观特征			
记录人		技术负责人	

A.2 产地初加工

产地初加工记录见表 A.2。

表 A.2 产地初加工记录表

加工日期（年-月-日）		加工地点	
加工方法			
加工量（kg）		干重（kg）	
药材外观特征			
质量检测结果			
记录人		技术负责人	

A.3 包装

包装记录见表 A.3。

表 A.3 包装记录表

包装材料		包装时间（年-月-日）	
包装方法		包装数量	
包装人		批号	
记录人		技术负责人	

A.4 贮藏

贮藏记录见表 A.4。

表 A.4 贮藏记录表

库房地點		入库时间（年-月-日）	
入库量（kg）		入库人	
贮藏方法			
记录人		库管员	

A.5 运输

运输记录见表 A.5。

表 A.5 运输记录表

运输日期（年-月-日）		运输车辆	
运输起点		运输终点	
运输批次		运输量（kg）	
运输方法			
运输人		验收人	