

T/CGAPA

团 体 标 准

T/CGAPA XXXX—2025

地理标志证明商标 恭城油茶

Geographical indication certification mark - Gongcheng Youcha

(征求意见稿)

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

中国优质农产品开发服务协会 发布

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。

本文件由恭城瑶族自治县油茶协会提出。

本文件由中国优质农产品开发服务协会归口。

本文件起草单位：恭城瑶族自治县油茶协会、恭城瑶族自治县市场监督管理局、恭城瑶族自治县恭城油茶产业发展服务中心、桂林恭城御品油茶食品科技有限公司、桂林恭城福龙康食品科技有限公司、恭城瑶族自治县瑶之味食品厂、桂林新欧记食品有限公司、桂林品华油茶供应链管理有限公司、中宇恒泰(北京)地理标志科技有限公司

本文件主要起草人：刘志斌、黄轶、曾春、陈政、陈振军、黄永华、刘永、刘守高、欧阳宇、刘振忠、卢丽云。

地理标志证明商标 恭城油茶

1 范围

本文件规定了恭城油茶的术语和定义、保护范围、原料及辅料、烹饪器具、制作工艺、质量要求、最佳食用时间、标签、标志、包装、运输。

本文件适用于国家知识产权局第 1228 期《商标公告》，第 8275158 号核准的地理标志证明商标恭城油茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 191 包装储运图标志

GB/T 1354 大米

GB/T 1532 花生

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法

GB/T 14456.1 绿茶 第1部分:基本要求

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GH/T 1172 姜

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典一部（2020年版）》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

恭城油茶 Gongcheng Youcha

以绿茶、生姜、水和食用油为主要原料，经加热槌打、加水煮沸、过滤出锅等工艺制作而成可直接饮用、具有恭城瑶族特色的液态食品。

3.2

恭城油茶粉 Gongcheng Youcha powder

以绿茶、生姜为主要原料，配以食用植物油，添加或不添加葱、蒜、花生仁、大米等辅料，经茶叶浸泡、炒制、粉碎、配料混合、加水熬煮、冷却、包装等工艺加工制成的具有特有风味的粉状食品。

3.3

恭城油茶膏 Gongcheng Youcha cream

以绿茶、生姜为主要原料，配以食用植物油，添加或不添加葱、蒜、花生仁、大米等辅料，经干茶叶浸泡、炒制、粉碎、配料混合、加水熬煮、干燥、冷却、包装等工艺加工制成的具有特有风味的糊膏状食品。

4 保护范围

恭城油茶保护范围为广西壮族自治区桂林市恭城瑶族自治县莲花镇、恭城镇、栗木镇、平安镇、嘉会镇、西岭镇、观音乡、龙虎乡、三江乡，共6个镇3个乡。地理坐标为东经110°36′~110°10′，北纬24°37′~25°17′。

5 原料及辅料

5.1 茶叶

绿茶，清明茶、谷雨茶、白露茶为宜。应符合GB/T 14456.1的规定。

5.2 生姜

以辛辣、味浓的老姜为宜，应符合GH/T 1172的规定。

5.3 大米

应符合GB/T 1354的规定。

5.4 花生

应符合GB/T 1532的规定。

5.5 植物油

应符合GB 2716的规定。

5.6 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.7 葱、蒜

应具有该品种正常的色泽、气味、滋味，无异味、无霉变、无杂质。

5.8 其他作料和调料

应符合国家相关标准和有关规定。

6 烹饪器具

6.1 油茶锅

由生铁铸造，直径约18 cm~25 cm，形如瓢，有突出的锅嘴，用于制作、煎煮恭城油茶专用工具。

6.2 油茶槌

由茶树、柚木等硬杂木制成，形如“7”字，用于槌打恭城油茶专用工具。

6.3 油茶隔

藤、竹等材料制成，形如蝌蚪，筛孔直径小于0.1 cm，用于过滤恭城油茶专用工具。

7 制作工艺

7.1 工艺流程

7.1.1 恭城油茶

茶叶浸泡→配料→加热槌打→加水煮沸→过滤出锅

7.1.2 恭城油茶粉

茶叶浸泡→配料→炒制→粉碎→配料混合→加水熬煮→干燥→冷却→包装

7.1.3 恭城油茶膏

茶叶浸泡→配料→炒制→粉碎→配料混合→加水熬煮→冷却→包装

7.2 技术要求

7.2.1 恭城油茶

7.2.1.1 茶叶浸泡

将茶叶用开水浸泡或放入锅中加热煎煮，使茶叶变软易于槌打，再用清水洗净并滤干。

7.2.1.2 配料

将泡好的茶叶75 g~125 g、生姜30 g~50 g，宜按质量配比5: 2放入茶锅中，花生仁、蒜米（蒜瓣）、葱茼等可放入或不放入。

7.2.1.3 加热槌打

用油茶槌轻轻槌打放入锅中的茶叶、生姜等材料，同时小火加热。待茶叶、生姜微烂，加中火槌打

至形成锅粘后，加入8 g~15 g食用油，改加大火，槌打至锅粘微黄。

7.2.1.4 加水煮沸

分两次加入90℃以上的开水：第一次加水，将少量开水缓缓倒入茶锅中，并用油茶槌轻擂锅粘，使水与茶叶、生姜及锅粘充分融合；第二次加水，加水量为茶锅的1/2~2/3为宜，用油茶槌搅拌均匀，煎煮至沸腾。

7.2.1.5 过滤出锅

7.2.1.5.1 将煮沸的油茶用油茶隔过滤到容器或碗中，制作出第一锅恭城油茶。

7.2.1.5.2 将煮沸的油茶用油茶隔过滤到容器或碗中，制作出第一锅恭城油茶再将滤出油茶后的油茶渣倒入油茶锅中，按7.2.1.1、7.2.1.2、7.2.1.3、7.2.1.4和7.2.1.5.1的要求重复操作，制作出第二锅、第三锅、第四锅恭城油茶。

7.2.2 恭城油茶粉

7.2.2.1 茶叶浸泡

与7.2.1.1的要求相同。

7.2.2.2 配料

与7.2.1.2的要求相同。

7.2.2.3 炒制

在烧热的茶锅内放少许食用油，将泡好的茶叶、生姜、蒜等配料倒入锅内翻炒，边炒边用油茶锤或类似工具捶打，直至锅底粘上一层黄绿的锅焦。

7.2.2.4 粉碎

使用专门的油茶槌，将锅中的茶叶和配料捶茸打碎，直至茶叶的精华渗出。

7.2.2.5 配料混合

在打制或捶茸的过程中，可以适时加入花生、绿豆等配料，使其与茶叶充分混合。

7.2.2.6 加水熬煮

将混合好的油茶粉按照2:3的比例加入适量的水中进行熬煮。熬煮过程中需要不断搅拌，以防止糊底和结块，同时使油茶粉充分溶解并释放出浓郁的茶香和风味。

7.2.2.7 干燥

将油茶液倒入托盘中，放入烘干机中进行烘干，或者采用自然晾干的方法。干燥后的油茶液会形成油茶粉状。

7.2.2.8 冷却

将熬煮好的油茶液倒入干净的容器中，待其自然冷却至室温。

7.2.2.9 包装

- 1) 将冷却后的油茶液进行灌装或分装，形成单个或多个包装单元。
- 2) 包装前检查产品颜色正常，无异味，具有产品应有的色泽风味，使用的包装袋需经过紫外线照射灭菌30 min；按需求质量包装，对齐包装袋袋口，封口机220 ℃，5 s封口。

7.2.3 恭城油茶膏

步骤与7.2.2相同（没有干燥环节）。

8 质量要求

8.1 感官要求

外观呈液体状，浑厚；色泽为金黄或者淡黄，郁香扑鼻、辛辣回甘、余味无穷。
感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求		
	恭城油茶	恭城油茶粉	恭城油茶膏
色泽	呈金黄色或淡黄色	呈黄绿色至褐色	
组织形态	呈液体状	呈均匀的粉状物	呈均匀的糊膏状物
滋味及气味	具有油茶特有的滋味和气味，郁香扑鼻、辛辣回甘、余味无穷		
杂质	无杂质		

8.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标		
	恭城油茶	恭城油茶粉	恭城油茶膏
水分/(g/100g)	≤95.0	≤10.0	≤90.0
6-姜辣素(以干物质计)/(mg/100g)	≥60.0		
茶多酚(以干物质计)/(g/100g)	≥6.0		
杂质酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤5.0		
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤0.25		

总灰分(以干物质计)/(g/100g)	≤7.5
---------------------	------

8.3 安全指标

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

9 检验方法

9.1 感官要求

将适量样品置于干燥、清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，按食用方法处理后，用温水漱口尝其滋味，嗅其气味。

9.2 水分

应按照GB 5009.3规定的方法进行检测。

9.3 6-姜辣素

应按照《中华人民共和国药典一部（2020年版）》生姜项下规定的方法进行检测。

9.4 茶多酚

应按照GB/T 8313规定的方法进行检测。

9.5 杂质酸价

应按照GB 5009.229规定的方法进行检测。

9.6 过氧化值

应按照GB 5009.227规定的方法进行检测。

9.7 总灰分

应按照GB 5009.4规定的方法进行检测。

9.8 安全指标

应按照GB 2761、GB 2762、GB 2763规定的方法检测。

10 最佳食用时间

10.1 恭城油茶

从菜肴出锅后，食用时间以不超过20 min为宜，食用温度以47℃～57℃为佳。

10.2 恭城油茶粉（膏）

食用时间以产品保质期内为佳。

11 标签、标志、包装、运输

11.1 标签、标志

11.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 的相关规定。

11.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

11.1.3 在标签中标识“恭城油茶”并标识食用方法为“煮沸后食用”或“沸水冲泡后食用”。

11.1.4 含有 GB/T 23779 规定的致敏原成分的产品，应在标签处标识致敏原原料的名称。

11.2 包装

11.2.1 产品包装材料应清洁卫生，无毒、无害、无异味，直接接触食品的包材料应符合 GB 4806.7 的规定。

11.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不散漏。

11.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。不应与有毒、有害、有异味的物品混装混运。装卸产品时不应丢甩，产品不应直接接触地面。
