ICS 67.140.10
点击此处添加中国标准文献分类号
X 55

团 体 标 准

T/CSTEA 0000×-2021

正山小种储存规范

Technical specification for Lapsang souchong storage

（征求意见稿）

2021－ ××－ ××发布 2021－ ×× － ××实施

海峡两岸茶业交流协会 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。

本文件由福建武夷山国家级自然保护区正山茶业有限公司提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：福建武夷山国家级自然保护区正山茶业有限公司、福建正山茶业发展有限公司、武夷山市元孚茶业有限公司

本文件主要起草人：江元勋、江进发、胡结兴、刘丽、江荣华、江元佳、江毅、杨刘艳

正山小种储存规范

1 范围

本文件规定了正山小种储存的要求、保质措施和试验方法。

本文件适用于正山小种的储存。

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 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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 8302 茶 取样

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18883 室内空气质量标准

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 33915 农产品追溯要求 茶叶

GB 50016 建筑设计防火规范

GB 50303 建筑电气工程施工质量验收规范

GH/T 1070 茶叶包装通则

3 要求

3.1 产品要求

3.1.1 应具该茶类产品正常的色、香、味、形，不得混有非茶类夹杂物，无异味，无霉变。

3.1.2 污染物限量应符合GB 2762 的规定。

3.1.3 农药最大残留限量应符合GB 2763 的规定。

3.1.4 当年正山小种入库时，含水量宜控制在6%以内。

3.2 库房要求

3.2.1 库房选址

3.2.1.1 应选择交通便利、地质条件良好、自然灾害少发的地区，有较强的中转、装卸、调运能力。

3.2.1.2　场地选址应符合GB 14881 要求，并远离垃圾处理场、畜牧场、医院、粪池1000 m以上，离经常喷施农药的农田100 m以上，并远离排放“三废”的工业企业。

3.2.2　库房布置

3.2.2.1　应符合用地规划，与生活区、加工区分开，符合仓储流程，方便运输，利于管理。
3.2.2.2　库房区域道路应满足运输、消防、安全、卫生的要求。
3.2.2.3　应结合当地气象条件，考虑便于自然通风的朝向。

3.2.3 库房设计

3.2.3.1　库房应采用钢筋混凝土结构、钢结构或砌体结构。
3.2.3.2　库房内应设置消防通道，设有灭火器、消火栓或消防水泵等灭火救援装置。
3.2.3.3　库房建筑内部结构应易于维护、清洁和消毒。
3.2.3.4　库房主体结构的耐火等级应符合GB 50016 的规定。
3.2.3.5　库房电力设计系统设计要符合GB 50303 的要求。
3.2.3.6　库房内墙面须经过防潮、防污染处理。
3.2.3.7　库房内地面应有硬质处理并进行防尘、防潮处理；库房内地面处理应采用无毒、环保材料。
3.2.3.8　库房应配备除湿、控温、照明等必要设备。照明设备应有安全防护装置。
3.2.3.9　库房的门窗应开启灵活，整体密封、隔热；门窗、孔洞处应设置防虫、防鼠设施。

3.2.4 库房环境控制

3.2.4.1　温度
　库房内宜有通风散热措施，仓储时温度宜≤35℃。
3.2.4.2　温度
　库房内应有除湿措施，相对湿度宜≤55%。
3.2.4.3　光线
　应避光保存，避免阳光直射。
3.2.4.4　空气质量
　应符合GB/T 18883 的要求。

3.3　包装材料要求

3.3.1　应用无毒、无异味、无污染的材料制成。
3.3.2　内包装材料应符合GB 4806.7、GB 4806.8和GB 9683 的规定。
3.3.3　外包装可用木箱、纸箱等容器，储存和运输过程中保持清洁卫生，密封性能满足要求。其要求应符合GH/T 1070 的规定。

3.4　包装要求

3.4.1　产品包装时应有内包装和外包装。包装层数宜3层，内外包装材料应符合3.3的规定。
3.4.2　包装时应排尽空气，做到紧实、密封。

4　仓储管理要求

4.1　入库

4.1.1 入库流程

填写入库单→审核→登记入库

4.1.2 入库要求

4.1.2.1 茶叶应及时包装入库。
4.1.2.2 入库的茶叶应有相应的记录（种类、等级、数量、产地、生产日期等）和标识。
4.1.2.3 入库的茶叶应分类、分区存放。
4.1.2.4 入库的包装件应牢固、完整、防潮、无破损、无污染、无异味。
4.1.2.5 堆码应以安全、平稳、方便为原则，堆码应有相应的垫垛，垫垛高度应不低于150 mm。
4.1.2.6 堆垛间距应≥1 m，并留有适宜的通道；堆垛与顶棚、墙、灯之间应保持一定的距离：顶距应≥0.5 m，外墙距应≥0.5 m，内墙距应≥0.3 m，灯距应≥0.5 m。

4.2 库检

4.2.1 检查要点

4.2.1.1 应通过自行检验或委托具备相应资质的检验机构对储存产品进行检验。
4.2.1.2 自行检验应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力，检验仪器设备按规定定期检验。
4.2.1.3 建立仓储检验记录制度，做好记录保存。

4.2.2 检查周期

4.2.2.1 库房内的温度、相对湿度、通风情况每周应检查1次以上。
4.2.2.2 产品水分含量、里层有无发热情况、包装件是否有霉味、串味、污染及其它质量问题每年应检查1次。
4.2.2.3 产品感官品质每3年宜检查1次。

5 人员管理要求

5.1 库管人员

5.1.1 库管人员的健康管理与卫生要求应符合GB 14881 的要求。
5.1.2 库管人员应熟悉正山小种红茶的仓储流程和管理要求。
5.1.3 库管人员应具备基本的消防知识，熟练使用消防器材。

5.2 参观人员

应建立参观人员管理制度，由专人陪同，严格按照指定通道行走。

6 保质措施

6.1 库房

库房应具有封闭性，具有通风散热和除湿防潮措施。

6.2 通风措施

6.2.1 自然通风

在晴天、无雾、空气清新干燥时可通风透气。

6.2.2 人工通风

宜设置人工通风设施，有效控制库房内的温湿度。

6.3 防潮措施

6.3.1 除湿设备防潮

室内相对湿度>60%时，宜采用除湿机进行除湿防潮。

6.3.2 辅助方法防潮

可用生石灰、木炭等吸湿剂吸收空气中的水分。

6.4 防虫防鼠措施

6.4.1 仓库与外界接触的出入口，应安装挡鼠板，若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。
6.4.2 仓库与外界接触的门、窗应有良好的密闭效果，制定和执行虫害控制措施，防止昆虫、动物进入。

7 检验方法

7.1 取样

茶叶取样按GB/T 8302 的规定执行。

7.2 温湿度

库房内温湿度采用温度计、湿度计直接读取。

7.3 茶叶含水率

茶叶含水率按GB 5009.3 的规定执行。

7.4 茶叶感官品质

按GB/T 23776 的规定执行。

7.5 茶叶污染物

按GB 2762 的规定执行。

7.6 茶叶的农药残留

按GB 2763 的规定执行。