

ICS 67.140.10

X 55



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX-XXXX

茶叶贮藏品质控制技术规程

The preservation and quality control code for tea

(征求意见稿)

XX-XX-XX 发布

XX-XX-XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会

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这些专利的责任。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国茶叶标准化技术委员会（SAC/TC 339）归口。

本文件起草单位：湖北省轩创科技有限公司、湖北省农业科学院植保土肥研究所、湖北省农业科学院果树茶叶研究所、全国农业技术推广服务中心、英山县市场监督管理局、浙江树人大学、河南赛山悟道生态茶业科技有限公司、英山县茶叶产业化办公室、四川省农业科学院茶叶研究所、黄山毛峰茶业集团有限公司、四川省茶业集团股份有限公司、贵州省农作物技术推广总站、福建八马茶业有限公司、湖南省茶业集团股份有限公司、赤壁市赵李桥塔峰茶业股份有限公司、云南信茂茶业集团有限公司、贵州省东驰贸易公司。

本文件起草人：易华、王友平、陈勋、冷杨、易获、张星海、匡祯超、唐晓波、王云、安哲、揭国良、童小平、范仕胜、林荣溪、蔡红兵、童杰文、覃业敏、吴恢、黄丹娟、陈祥、李辉、陈进军、段有元、张咸、邹沂霖、鲁保铸。

茶叶贮藏品质控制技术规程

1 范围

本文件规定了茶叶贮藏品质控制技术规程的术语和定义、茶叶贮藏前的质量要求、贮藏设备及环境条件、贮藏技术及品质控制方法、出库要求、运输及销售。

本文件适用于我国绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶和黑茶类产品的贮藏品质控制。其他种类茶叶参照该标准。

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 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/T 13738.1 红茶 第1部分：红碎茶

GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

GB/T 13738.3 红茶 第3部分：小种红茶

GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求

GB/T 21726 黄茶

GB/T 22291 白茶

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30357.1 乌龙茶 第1部分：基本要求

GB/T 32719.1 黑茶 第1部分：基本要求

BB/T 0078 茶叶包装通用技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1

茶叶贮藏品质控制技术 the preservation and quality control code for tea

茶叶在适宜贮藏温度下进行贮藏保质，减缓茶叶中的主要理化成分陈化，保持茶叶原有感官品质的方法。

3.2

变质茶 deteriorated tea

茶叶的色泽、香气、滋味品质严重下降，不能达到茶叶固有色、香、味的基本要求。

4 茶叶贮藏前的质量要求

4.1 感官要求

4.1.1 应具有各类茶叶正常的色、香、味，无异味、无异嗅、无劣变。

4.1.2 不得含有非茶类物质，不着色，无任何添加剂。

4.2 水分要求

4.2.1 茶叶贮藏前的水分指标要符合相应的国家标准规定。绿茶的水分指标符合 GB/T 14456.1 的要求；红茶的水分指标分别符合 GB/T 13738.1、GB/T 13738.2、GB/T 13738.3 的要求；乌龙茶的水分指标符合 GB/T 30357.1 标准要求；黄茶的水分指标符合 GB/T 21726 的要求；白茶的水分指标符合 GB/T 22291 的要求；黑茶的水分指标符合 GB/T 32719.1 的要求。

4.2.2 对水分超标的散装茶叶，应及时复烘至达标水分，方可进入贮藏；受潮严重的散装茶叶应及时复烘，干燥冷却后，更换外包装，方能入库堆码。

4.2.3 对水分超标的预包装茶叶不得更换食品内包装。

5 贮藏设备及环境条件

5.1 贮藏设备

5.1.1 茶叶贮藏设备，能满足茶叶贮藏保质的设备，包括家用冰箱、中央空调、电风扇、商用冰柜和专用冷库等。

5.1.2 茶叶检测设备，便于库房内检测操作的工具，包括温度计、湿度计、电子秤等。

5.2 贮藏设备环境条件

5.2.1 贮藏空间要定期进行消毒处理，并保持贮藏空间无异味、无污染、清洁卫生。

5.2.2 贮藏地点周围应无异味、远离污染源，远离热源、通风排气良好；地面应有硬质处理，并具有防潮、防火、防虫、防鼠、防尘、防盗、控温和避光设施。库房内不得存放其他物品。

5.3 安全要求

贮藏设备应有专人管理，制定相关操作制度，配备防火、防盗等设施。

6 贮藏技术及品质控制方法

6.1 灭菌

6.1.1 在贮藏过程中，对贮藏空间进行定期清理。

6.1.2 专用冷库应配有具有保护罩的紫外线灯装置等灭菌设施。

6.2 包装

6.2.1 包装通用要求

包装材料按照 BB/T 0078 的规定执行。

6.2.2 包装方法

6.2.2.1 茶叶作为预包装食品时，应使用食品级包装材料与茶叶直接接触。

6.2.2.2 用大包装保鲜茶叶时，应先将散装茶叶外套透气率低，牢固，无毒无害的包装材料。

6.2.3 包装标识

6.2.3.1 散装茶叶应当在外包装上标明茶叶的名称、质量等级、生产日期或者生产批号、以及生产经营者名称、地址、联系方式及茶叶保质期、茶叶贮藏方法及茶叶贮藏温度等内容。

6.2.3.2 贮藏的茶叶包装应标识茶叶保质期、茶叶贮藏方法及茶叶贮藏温度。

6.2.3.3 冷藏保鲜的茶叶保存期不宜超过 24 个月。

6.3 堆码

6.3.1 堆码应以安全、平稳、方便、节约面积、防火和防倒塌为原则，堆码面积宜不超过总库容量的 75%。可根据不同包装材料和包装形式选择不同的堆码形式。

a) 垫层法，选用无异味的材料作为垫底，相互之间留有空隙，使其通风透气。

b) 钢架法，钢架应结构牢固，无异味；长、宽、高适宜，便于运输和贮藏。

6.3.2 应按产品类别、质量等级、批次分开进行堆放，严禁相互串味，距贮库壁不少于 20cm。

6.3.3 高温季节须在贮库内单层置放 24 h 预贮后方可堆码，在出库之前不能随意改变贮藏环境。

6.3.4 绿茶、黄茶、红茶、乌龙茶和白茶堆码有 2 种方式：

a) 垫层法，底层每间隔 30cm 平行放置长宽高各为 10cm 长条方木，长度不超过 2.5m（可根据库房大小调整），形成垫层，纸箱规格 40cm×40cm，不得超过 5 层。

b) 钢架法，钢架结构框架 2 层，长度不超过 2.5m，净空 1.2m，每层放置 3 纸箱（规格同上）。可根据不同的包装材料和包装形式选择不同的堆码方式。

6.3.5 黑茶堆码有 2 种方式：

a) 垫层法，底层每间隔 50cm 平行放置长宽高各为 40cm 长条方木，长度不超过 3.0m（可根据库房大小调整），若库房是多层水泥钢架结构，二楼以上的堆码，原木框架结构高度应为 10cm，形成垫层。

b) 钢架法，钢架结构框架 3 层，长度不超过 3.0m，净空 1.5m。可根据不同的包装材料和包装形式选择不同的堆码方式。

6.4 温度、湿度控制

6.4.1 贮藏的茶叶应严格控制产品含水率在 3.5% 至 9% 之间；并注意定期调温、抽湿，做好避光处理。

6.4.2 保持贮藏设备内预包装绿茶、黄茶、白茶最佳温度为 0℃，相对湿度在 50% 以下。预包装绿茶、黄茶、白茶入库前，库内温度调整至 -5℃~0℃，保障茶叶进库后稳定在 0℃。

6.4.3 保持贮藏设备内预包装红茶贮藏温度为 5℃~10℃，相对湿度在 50% 以下。

6.4.4 保持贮藏设备内预包装乌龙茶（铁观音）最佳温度为 -5℃，相对湿度在 50% 以下。

6.4.5 保持贮存设施内预包装黑茶、紧压茶（砖茶）最佳温度为 18℃~28℃，相对湿度在 60~70%。

6.4.6 散装茶叶（大宗绿茶）的贮藏温度为 5℃~10℃，相对湿度在 50% 以下。

6.5 定期检查

6.5.1 对贮藏保鲜的茶叶，每周宜检查一次，检查库内温湿度变化、茶叶包装破损情况，包装件是否有霉味、串味、污染及其它感官质量问题。若有质量问题，及时调换。

6.5.2 包装破损时，应及时进行加工整理及更换包装。

6.5.3 为对水分超标的茶叶，应及时复烘至达标水分，方可进入库房；受潮严重的散装茶叶应及时复烘，干燥冷却包装后，方能入库。

6.6 检测方法

6.6.1 茶叶取样、抽样方法应按 GB/T 8302 的规定执行。

6.6.2 库房温度、湿度采用温度计、湿度计直接测量。茶垛里层的温度采用传感温度计探测的方法进行测试。

6.6.3 茶叶感官品质按 GB/T 23776 的规定执行。

6.6.4 茶叶含水率按 GB 5009.3 的规定执行。

7 出库要求

7.1 变质茶和不符合食品安全标准的茶叶不得出库。

7.2 经贮藏库贮放的茶叶在出库至销售点应用小型冷藏车或封闭车转运至销售点的冰箱或冷柜待

出售，其温度与冷库温度一致。

8 运输及销售

8.1 出库后的茶叶在远距离运输及销售过程中应防包装破损、防污染、防曝晒、防潮、防雨。

8.2 运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染，运输时装卸时轻放，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。并设有防雨、防晒车篷。

8.3 出库后的预包装茶叶宜在销售之前保存在商用冰柜或冰箱中，并保持-5℃~5℃的贮藏温度。
