

ICS 67.140.10

X 55

# 团体标准

T/QDCYH ×××—2024

## 崂山白茶仓储规范

Laoshan white tea Storage Specification

2024—发布

2024—实施

青岛市茶文化研究会 发布



# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 要求 .....	1
4 管理 .....	4
4 保质措施 .....	4
5 试验方法 .....	4
附录 A 入库记录单 .....	5

## 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。

本文件由青岛市茶文化研究会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件首次发布于 年 月 日。

# 崂山白茶仓储规范

## 1 范围

本文件规定了崂山白茶仓储的要求、管理、保质措施、试验方法。  
本文件适用于崂山风景区内生产的崂山白茶。

## 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 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/T18883 室内空气质量标准

GB/T22291 白茶

GB/T31751 紧压白茶

GB 50016 建筑设计防火规范

GB50303 建筑电气工程施工质量验收规范

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

SB/T 10514 食品用脱氧剂

GH/T 1070 茶叶包装通则

## 3 要求

### 3.1 库房要求

#### 3.1.1 库房选址

3.1.1.1 应选择 in 交通运输便利以及不受洪水、潮水或内涝威胁的干燥地带。

3.1.1.2 选址应符合 GB 14881 的要求，并离垃圾处理场、畜牧场、医院、粪池 500 m 以上，离经常喷施农药的农田 100m 以上，远离排放“三废”的工业企业。

### 3.1.2 库房布置

3.1.2.1 应符合用地规划，与生活区、生产区分开，符合仓储流程，方便运输，利于管理。

3.1.2.2 应结合当地气象条件，考虑便于自然通风的朝向。

3.1.2.3 库房区域道路应满足运输、消防、安全、卫生的要求。

3.1.2.4 库房值班室宜单独设置在管理便利的位置。

### 3.1.3 库房设计

3.1.3.1 宜采用钢筋混凝土结构或钢结构。

3.1.3.2 应使用环保、无异味的建筑材料。

3.1.3.3 配电箱、母线槽、导管电缆敷设、开关插座灯具安装、接地装置、防雷引下线等库房电力系统设计应符合 GB 50303 的要求。

3.1.3.4 多层、高层库房应设置电梯或其他升降设备。

3.1.3.5 库房室内地坪宜高于室外场地地面 0.5m；库房地面应采用耐磨、不起灰砂、强度较高的面层材料，应有防潮措施。

3.1.3.6 库房内墙及顶棚应具有防霉、防潮性能，不易积灰，方便清洁。

3.1.3.7 库房屋面应采用防水、隔热措施。

3.1.3.8 库房应配备除湿设备和温湿度仪，宜配备降温设备，照明设备应有安全防护装置。

3.1.3.9 库房的门窗应开启灵活，整体密封、隔热；门窗、孔洞处等应设防虫、防鼠设施。

3.1.3.10 库房货架材质应使用结构牢固、环保无异味的材料。

### 3.1.4 库房环境控制

#### 3.1.4.1 温度

库房内宜有通风散热措施，仓储时温度宜 $\leq 35^{\circ}\text{C}$ 。

#### 3.1.4.2 湿度

库房内应有除湿措施，相对湿度宜 $\leq 50\%$ 。

#### 3.1.4.3 光线

应避光保存，避免阳光直射。

#### 3.1.4.4 空气质量

应符合 GB/T 18883 的要求。

### 3.2 产品要求

产品应符合 GB/T 22291 和 GB/T 31751 的规定，当年白茶入库时，含水量宜控制在 4%~6%。

### 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 外包装材质、标识涂料及密封胶应符合 GH/T 1070 的规定。宜采用纸箱、木箱等硬质容器，搬运过程可承受一定的冲击，储存和运输过程中保持清洁卫生，密封性能满足要求。

## 4 管理

### 4.1 标识

4.1.1 每批产品入库前应做好标识，标识位置、样式应统一。

4.1.2 标识内容应包括名称、等级、数量、产地、生产日期、生产批号等内容。

### 4.2 入库

#### 4.2.1 入库流程

填写入库单→审核→登记入库。

#### 4.2.2 入库要求

4.2.2.1 茶叶应及时包装入库，入库的茶叶应有相应的记录和标识，记录和标识内容参见附录 A。

4.2.2.2 入库的茶叶应分类、分区存放。

4.2.2.3 入库的包装件应牢固、完整、防潮、无破损、密封。

4.2.2.4 货堆间距应 $\geq 1\text{m}$ ，并留有适宜的通道；货堆与顶棚、墙、灯之间应保持一定距离：顶距应 $\geq 0.5\text{m}$ ，外墙距应 $\geq 0.5\text{m}$ ，内墙距应 $\geq 0.3\text{m}$ ，灯距应 $\geq 0.5\text{m}$ 。

#### 4.2.3 库检

4.2.3.1 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。

4.2.3.2 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定。

4.2.3.3 建立仓储检验记录制度，做好记录保存。库房内的温度、相对湿度、通风情况每周应检查 1 次以上，茶堆的水分含量、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 1~2 次。

### 4.3 人员管理要求

#### 4.3.1 库管人员

4.3.1.1 库管人员的健康管理与卫生要求应符合 GB 14881 的要求。

4.3.1.2 库管人员应熟练使用消防器材。

#### 4.3.2 参观人员

应建立参观人员管理制度，专人陪同，严格按照指定通道行走。

## 4 保质措施

### 4.1 防潮措施

#### 4.1.1 防潮设施

货架应结构牢固,宜采用环保无异味的塑料垫板或木板作为货架层板,货架离地高度宜 $\geq 0.15$  m。

#### 4.1.2 自然通风防潮

在晴天、无雾、空气清新干燥时可通风透气。

#### 4.1.3 吸潮法防潮

可用生石灰、木炭等吸湿剂吸收空气中水分。

### 4.2 防高温措施

宜设有足够的通风装置如通风口、回风口等,通风装置及数量应能保证仓库内温度符合 3.1.4.1 要求。

### 4.3 防虫防鼠措施

4.3.1 仓库与外界接触的出入口,应安装挡鼠板。

4.3.2 仓库与外界接触的门、窗应有良好的密闭效果,防止昆虫、动物进入。

### 4.4 安全措施

#### 4.4.1 防火措施

4.4.1.1 所有进入仓库人员禁止携带火种,库区内严禁吸烟、用火。

4.4.1.2 应配备充足、有效的消防器材;消火栓、灭火器、消防安全标志灯应保持完好。

4.4.1.3 每日应对仓库进行巡视检查,火种、火源及仓库内环境存在与防火安全相抵触的问题应及时发现,及时消除,并做好记录。

4.4.1.4 仓库应划分防火分区,防火分区面积、安全出口数量、疏散距离等应符合 GB 50016 的规定。

#### 4.4.2 防盗措施

库区宜安装视频监控设备。

## 5 试验方法

### 5.1 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

### 5.2 库房温度、湿度

5.2.1 采用温度计、湿度计直接读取。

5.2.2 温湿度计应安置在空气流通、不受阳光照射的地方。

5.2.3 有条件的企业宜在库房外空旷、避免阳光直射处设置百叶箱,用于观测库房外温湿度变化情况。

### 5.3 茶叶含水率

按 GB 5009.3 的规定执行。

### 5.4 茶叶的污染物



按 GB 2762 的规定执行。

#### 5.5 茶叶的农药残留

按 GB 2763 的规定执行。

---

附录 A （资料性附录）入库记录单

表 A.1 给出了白茶产品入库时的记录和标识内容。

表A.1 入库记录单

名称		等级	
产地		批次号（生产日期）	
包装		数量（重量）	
日期	进仓数量	出仓数量	结存数量

仓管员：\_\_\_\_\_