

ICS 67.140.10

X 55

# 团体标准

T/QDCYH ×××—2024

## 崂山黄茶仓储规范

Laoshan yellow tea Storage Specification

2024—发布

2024—实施

青岛市茶文化研究会 发布



## 目 次

前言 .....	错误!未定义书签。
1 范围 .....	错误!未定义书签。
2 规范性引用文件 .....	错误!未定义书签。
3 要求 .....	错误!未定义书签。
4 管理 .....	4
5 保质措施 .....	5
6 试验方法 .....	6

## 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。

# 崂山黄茶仓储规范

## 1 范围

本文件规定了崂山黄茶产品仓储的要求、管理、保质措施、试验方法。  
本文件适用于山东省区域内生产的崂山黄茶。

## 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/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
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- T/QDCYH 002-2020 崂山黄茶
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 要求

### 3.1 产品

- 3.1.1 应具有崂山黄茶产品正常的色、香、味、形，不得混有非茶类物质，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 感官品质、理化指标应符合 T/CTMA 035-2021 的规定。

### 3.2 库房

3.2.1 仓库远离污染源，周边环境卫生，无异味。仓库便于货物进出。

3.2.2 崂山黄茶要有专用库房，不与其他茶类混放，禁止与其他食品、酒类、包装盒等混放。

3.2.3 地面应硬化，有良好的避光、防潮、封闭功能，有防火、防鼠、防虫、防尘设施。

3.2.4 仓储设施应牢固。

### 3.3 包装材料和脱氧剂

3.3.1 食品接触用塑料材料应符合 GB 4806.7 的要求。

3.3.2 食品接触用纸和纸板材料应符合 GB 4806.8 的要求。

3.3.3 食品用脱氧剂应符合 SB/T 10514 的要求。

## 4 管理

### 4.1 入库

4.1.1 茶叶应及时包装入库。

4.1.2 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。

4.1.3 入库的茶叶应分类、分区存放，防止相互串味。

4.1.4 入库的包装应牢固、完整、防潮、无破损、无污染、无异味。

### 4.2 堆码

4.2.1 堆码应以安全、平稳、方便、节约面积和防火为原则。可根据不同的包装材料和包装形式选择不同的堆码形式。

4.2.2 货垛应分等级、分批次进行堆放，不得靠柱，距墙不少于 300mm。

4.2.3 堆码应有相应的垫垛，垫垛高度应不低于 150mm，垫垛材料干燥，无异味。

4.2.4 翻堆，定时翻堆，顺序按从上到下，从里到外，每半年一次。

### 4.3 库检

#### 4.3.1 项目

4.3.1.1 货垛的底层和表面水分含量变化情况。

4.3.1.2 包装件是否有霉味、串味、污染及其他感官质量问题。

4.3.1.3 崂山黄茶堆里层有无发热现象。

4.3.1.4 仓库内的温度、相对湿度、通风情况。

4.3.1.5 温湿度感应器校正。

#### 4.3.2 检查周期

4.3.2.1 每月应检查1次，高温、多雨季节应不少于2次，并做好记录。

4.3.2.2 雨季仓库门随时关闭，并抽湿或用生石灰、干木炭等除湿剂吸潮，雨季过后抽检，并做好干燥措施。

#### 4.4 卫生管理

4.4.1 应保持库房内的整洁，库房内不得存放其他物品。

4.4.2 仓储场所、设施及周边要定期打扫，必要时采用物理方法消毒。

#### 4.5 安全防范

4.5.1 应有防火、防盗措施，确保安全。

4.5.2 货物电梯每半年检修一次。

#### 4.6 人员管理要求

##### 4.6.1 库管人员

4.6.1.1 库管人员的健康管理及卫生要求应符合 GB 14881 的要求。

4.6.1.2 库管人员应熟练使用消防器材。

##### 4.6.2 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。

#### 5 保质措施

##### 5.1 库房

库房应具有封闭性，具有通风散热和除湿防潮措施。

##### 5.2 通风措施

###### 5.2.1 自然通风

在晴天、无雾、空气清新干燥时可通风透气。

###### 5.2.2 人工通风

宜设置人工通风设施，有效控制库房内的温湿度。

##### 5.3 防潮措施

###### 5.3.1 除湿设备防潮

室内相对湿度大于等于55%时，宜采用除湿机进行除湿防潮。

### 5.3.2 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。

### 5.4 防虫防鼠措施

5.4.1 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。

5.4.2 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。

### 5.5 安全措施

#### 5.5.1 防火措施

5.5.1.1 所有进入仓库人员禁止携带火种，库区内严禁吸烟、用火。

5.5.1.2 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。

5.5.1.3 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。

5.5.1.4 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。

#### 5.5.2 防盗措施

库区宜安装视频监控设备。

## 6 试验方法

6.1 茶叶取样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 库房温度、湿度采用温度计、湿度计直接读取，或从光电自动控制设备上读取。

6.3 茶叶感官品质按 GB/T 23776 的规定执行。

6.4 茶叶的含水量按 GB 5009.3 的规定执行。

6.5 茶叶的污染物按 GB/T 2762 的规定执行。

6.6 茶叶的农药残留按 GB 2763 的规定执行。