

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。