

ICS 67.140.10

CCS X 55

# 团标准

T/GDNB XXXX—2024

## 东源仙湖茶产品包装、标识、贮存和运输规范

Specification for packaging, labeling, storage and transportation of  
“Dongyuan Xianhu tea”

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广东省农业标准化协会 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。

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专利的责任。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：



# 东源仙湖茶产品包装、标识、贮存和运输规范

## 1 范围

本文件规定了东源仙湖茶产品的包装、标识、贮存和运输等要求。本文件适用于河源市东源县东源仙湖茶产品。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 18455 包装回收标志
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1、2号修改单）
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB/T 30375 茶叶贮存
- BB/T 0078 茶叶包装通用技术要求
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1071 茶叶贮存通则
- NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏 通则
- T/GDNB XXX “东源仙湖茶”区域公用品牌准入和管理规范

## 3 术语和定义

GB/T 30375、BB/T 0078、GH/T 1070、GH/T 1071、NY/T 1999界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 包装

- 4.1 外包装材料可使用纸类、聚乙烯、复合膜、铝箔、木材、竹子等。外包装用纸和塑料复合袋应符合GB 4806.13和GB/T 30768的规定；外包装用塑料与铝箔复合袋应符合GB 4806.13和GB/T 28118的规定。
- 4.2 直接接触茶叶的包装材料其安全性应符合GB/T 4806.1、GB/T 4806.7和GB/T 4806.8的规定。
- 4.3 内包装材料具有密封、防潮、遮光等作用；外包装材料具有保护茶叶形态、抗压的功能，便于装卸、运输。
- 4.4 提倡低碳、环保、节能，宜采用可重复使用、可回收利用或生物降解的环保材料。
- 4.5 包装上印刷的油墨或贴标签使用的黏合剂不应对人体和环境造成危害，且不应直接接触茶叶。
- 4.6 不应过度包装，包装的材料、空隙率和层数应符合GB 23350的规定。
- 4.7 东源仙湖茶产品外包装设图案应经过“东源仙湖茶”区域公用品牌品牌运营管理主体同意后生产使用。

## 5 标识

- 5.1 储运包装的标志应符合GB/T 191和GB/T 6388的规定，回收标志应符合GB/T 18455的规定。
- 5.2 预包装的标签标识应符合GB 7718的规定。
- 5.3 东源仙湖茶产品包装标识应符合T/GDNB XXX的规定。
- 5.4 获得有机、绿色、名特优新农产品质量认证的产品其标志应按相关要求规范使用标志。
- 5.5 宜标明溯源、防伪等有关的信息和图示。
- 5.6 东源仙湖茶产品包装标识应经过“东源仙湖茶”区域公用品牌品牌运营管理主体同意后生产使用。

## 6 贮存

### 6.1 库房

- 6.1.1 周围应无异味，应远离污染源。库房内应整洁、干燥、无异味。
- 6.1.2 地面应有硬质处理，并有防潮、防火、防鼠、防虫、防尘设施。
- 6.1.3 应防止日光照射，有避光措施。
- 6.1.4 库房内不应存放其他物品。

### 6.2 温度、湿度控制

- 6.2.1 库房内应有控温的措施，应有温度计显示库内的温度。库内温度应根据茶类的特点进行调控。
- 6.2.2 库房内应有除湿的措施，应有湿度计显示库内的相对温度。库内相对湿度应根据茶类的特点进行调控。
- 6.2.3 优质绿茶贮藏环境温度控制在0 °C～5 °C，大宗绿茶可控制在温度0 °C～10 °C，相对湿度在50%以下。
- 6.2.4 保持贮藏设备内青茶、黄茶、白茶（老白茶除外）冷藏温度为-5 °C～0 °C。
- 6.2.5 保持贮藏设备内红茶贮藏温度为5 °C～10 °C
- 6.2.6 保持贮藏设备内黑茶贮藏温度控制在25°C～35°C，库房相对湿度不超过70%

### 6.3 贮存管理

- 6.3.1 茶叶应及时包装入库。
- 6.3.2 入库的茶叶应有相应的记录（种类、等级、数量、产地、日期等）。
- 6.3.3 库房内茶叶应分类、分区存放，并标识清楚，防止相互串味。
- 6.3.4 应设仓储管理人员，定期检查库房，并做好茶叶出入库记录。

### 6.4 出库要求

- 6.4.1 不符合食品安全标准的茶叶应及时处理，不应进入市场销售。
- 6.4.2 需冷藏保存的茶叶在出库至销售点时宜用冷藏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。
- 6.4.3 出库记录应每年一次呈报“东源仙湖茶”区域公用品牌品牌运营管理主体保存备案。

### 6.5 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、污染及其他感官品质问题。
- 6.5.2 包装破损时，应及时进行整理及更换。
- 6.5.3 对水分超标的散装茶叶，应及时复烘后进行贮藏。
- 6.5.4 应建立贮藏管理登记记录。
- 6.5.5 “东源仙湖茶”区域公用品牌品牌运营管理主体有权对产品进行抽查检验或调取检验记录。

## 7 运输

- 7.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。
  - 7.2 运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。
  - 7.3 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。
  - 7.4 运输过程应有完整的档案记录，并保留相应的单据。
-

