

ICS 67.140.10

CCS

T/HSKX

湖北省食品科学技术学会团体标准

T/HSKX XXXX-2026

## 恩施玉露贮存规范

Storage Guidelines for Enshi Yulu

(征求意见稿)

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

湖北省食品科学技术学会

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。

本文件由安徽农业大学提出。

本文件由湖北省食品科学技术学会归口。

本文件起草单位：安徽农业大学、华中农业大学、中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所。

本文件主要起草人：李露青、侯焘、宁井铭、李凯凯、王珊珊、魏永宁、彭政晨。

# 恩施玉露贮存规范

## 1 范围

本文件规定了恩施玉露贮存的术语和定义、要求、贮存环境控制、贮存管理、试验方法的要求。

本文件适用于恩施玉露生产企业、仓储物流企业及销售商的批量贮存管理。

## 2 规范性引用文件

下列文件的规范性引用是必不可少的。凡标注日期的引用文件，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 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 8946 塑料编织袋

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 11680 食品包装用原纸卫生标准

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

DB42/T 351 地理标志产品 恩施玉露

## 3 术语和定义

DB42/T 351 界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 要求

### 4.1 产品

茶叶应符合 DB42/T 351 的质量要求，水分含量应  $\leq 6.5\%$ 。具有该类茶产品正常的色、香、味、形，不得混有非茶类物质，无异气、味，无霉变。

### 4.2 包装

4.2.1 包装材料应符合相应的卫生要求。

4.2.2 包装用纸应符合 GB 11680 的规定。

4.2.3 聚乙烯袋、聚丙烯袋或复合袋应符合 GB 9687、GB 9688、GB 9683 的规定。

4.2.4 编织袋应符合 GB/T 8946 的规定。

## 5 贮存环境控制

### 5.1 温度

库房应有通风散热措施，应有温度计显示库内温度，宜配备温控设备。贮存宜控制温度在 4℃以下、温度波动在±1℃范围内。

### 5.2 湿度

库房应有除湿措施，应用湿度计显示库内相对湿度。贮存宜控制相对湿度在 50%以下、相对湿度波动在±5%范围内。

### 5.3 光照

库房应有避光措施，防止日光或强人工光源照射。

## 6 贮存管理

### 6.1 入库管理

6.1.1 茶叶应及时入库。

6.1.2 入库时应详细记录产品批次、等级、数量、产地、生产日期、入库时间、初检品质等。

6.1.3 入库时应轻拿轻放，防止包装破损，入库的包装件应牢固、完整、防潮，无污染、无异味。

### 6.2 在库管理

#### 6.2.1 堆码要求

产品堆码应分等级、分批次进行，离墙不少于 200 mm。堆码应有相应的垫垛，垫垛高度不低于 150 mm。

## 6.2.2 定期检查

每月至少进行一次仓库巡检，检查包装完整性、是否有发霉、污染等问题，样品含水量情况，仓库温湿度、光照、通风情况，并做好记录。

## 6.3 出库管理

6.3.1 每批产品出厂前，生产企业应按照本标准要求进行出厂检验。

6.3.2 出厂检验项目应至少包括以下内容：水分含量，感官指标，包装密封性及标识检查。

6.3.3 出厂检验合格的产品方可出厂。

6.3.4 出厂检验应按批进行。

## 6.4 追溯管理

宜建立贮存全过程记录档案，包括入库记录、温湿度记录、巡检记录、出库记录等，并妥善保存不少于 2 年，确保产品可追溯。

## 7 试验方法

### 7.1 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

### 7.2 水分含量

按 GB/T GB 5009.3 规定的方法检验。

### 7.3 感官检验

按 GB/T 23776 规定的方法检验。