团 体 标 准

T/xxxx ***—2021

崂山白茶仓储规范

Laoshan White tea storage specification

2021-**-**

2021-**-**实施

青岛崂山茶协会发布

目 次

前言	III
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	2
4 要求	2
4.1 库房要求	2
4.2 产品要求	3
5 仓储管理	3
5.1 入库	3
5.2 库检	4
6 人员管理	4
7 保质措施	4
7.1 防潮设施	4
7.2 自然通风防潮	4
7.3 吸潮法防潮	4

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。

本文件由青岛万里江茶业有限公司提出。

本文件由青岛崂山茶协会归口。

本文件起草单位：青岛万里江茶业有限公司、青岛市崂山区农业农村局、青岛晓望茶业专业合作社、青岛碧海蓝田生态农业有限公司、青岛北崂茶业有限公司。

本文件主要起草人：刘彬、宋春燕、李泽兵、姜仕欣、李泽舜、张信凯、胡孝林、张俊鹏。

崂山白茶仓储规范

1 范围

本标准规定了崂山白茶产品仓储的要求、仓储管理、人员管理、保质措施、试验方法。
本标准适用于崂山白茶产品仓储。

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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 50016 建筑设计防火规范
- GB/T 18883 室内空气质量标准
- GB/T 33915 农产品追溯要求 茶叶
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GB 50303 建筑电气工程施工质量验收规范
- DB 370212/T 013—2017 崂山白茶生产加工技术规程

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 库房要求

4.1.1 库房选址

4.1.1.1 场地选址应符合 GB 14881 要求，周围直径 1km 范围内无污染、无异味、无易燃易爆等危险型的工厂和仓库。

4.1.1.2 库房应选择在交通运输便利、不受洪水、潮水或内涝威胁的地带。

4.1.2 库房布置

4.1.2.1 库房布置应符合用地规划，符合仓储流程，方便运输，库房应与生活区、生产区分开，利于管理。

4.1.2.2 库房布置应结合当地气象条件，考虑朝向，便于自然通风。

4.1.2.3 库房区域道路应满足运输、消防、安全、卫生的要求。

4.1.2.4 库房值班室宜单独设置，并将其布置在管理便利位置。

4.1.3 库房设计

4.1.3.1 库房宜采用钢筋混凝土结构、钢结构或砌体结构。按 GB 50016 进行防火设计。

4.1.3.2 库房应使用环保、无异味的建筑材料。

4.1.3.3 库房电力系统设计要符合 GB 50303 的要求。

4.1.3.4 多层、高层库房应设置电梯或其他升降设备。

4.1.3.5 库房室内地坪应高于室外场地地面设计标高；库房地面应采用耐磨、不起灰砂、强度较高的面层材料。地面应有防潮措施。

4.1.3.6 库房内墙及顶棚应具有防霉、防潮性能，并不易积灰，方便清洁。

4.1.3.7 库房屋面应采用隔热措施。

4.1.3.8 库房应配备除湿、控温设备、温湿度仪，照明设备应有安全防护装置。

4.1.3.9 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。

4.1.3.10 库房货架材质应使用结构牢固、环保无异味的材料。

4.1.4 库房环境控制

4.1.4.1 温度

库房内应有通风散热措施，宜用空调控制室内温度，仓储温度宜控制在 $\leq 30^{\circ}\text{C}$ 。

4.1.4.2 湿度

库房内应有除湿措施，库房内相对湿度宜控制在 $\leq 60\%$ 。

4.1.4.3 光线

应避免阳光直射，避光保存。

4.1.4.4 空气质量

库房内空气质量应符合 GB/T 18883 要求。

4.2 产品要求

4.2.1 应符合 DB 370212/T 013—2017 和 GB/T 31751 的规定，具有白茶产品正常的色、香、味、形，不得混有非茶类物质，无异气味，无霉变。

4.2.2 污染物应符合 GB 2762 的规定。

4.2.3 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4.2.4 崂山白茶水分茶叶含水量宜控制在 7%以下。

5 仓储管理

5.1 入库

5.1.1 入库流程

填写入库单→审核→登记入库。

5.1.2 入库要求

5.1.2.1 茶叶应及时包装入库，入库的茶叶应有相应的记录（种类、等级、数量、生产日期 等）和标识。

5.1.2.2 入库的茶叶应分类、分区存放。

5.1.2.3 入库的包装件应牢固、完整、防潮、无破损、密封。

5.1.2.4 货物堆码要做到货堆之间，货垛与墙、梁柱、灯之间保持一定距离，留有适宜的通道。顶 距应 50 cm 以上；灯距应 50 cm 以上；外墙距应在 50 cm 以上，内墙距应在 30 cm 以上；堆距应在 100 cm 以上。

5.2 库检

5.2.1 每月应检查一次，高温、多雨季节应不少于两次，并做好记录。

5.2.2 检查茶堆的水分含量变化；茶堆里层有无发热情况；检查包装件是否有霉味、串味、污染及 其它质量问题；检查库房内的温度、相对湿度、通风情况。

6 人员管理

库管人员应熟悉崂山白茶仓储流程和管理要求；其健康管理与卫生要求应符合 GB 14881 的要求。

7 保质措施

7.1 防潮设施

仓库地面要铺上结构牢固、环保无异味的塑料垫板或木板。

7.2 自然通风防潮

在晴天、无雾、空气干燥时可开启门窗通风透气。

7.3 吸潮法防潮

用生石灰、木炭等吸湿剂来吸收白茶和空气中的水分。