

ICS 67.140.10

X 55

团体标准

T/QDCYH XXX—2022

崂山金螺仓储规范

2022—发布

2022—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.....	错误！未定义书签。
5 保质措施.....	3
6 试验方法.....	3

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。

崂山金螺仓储规范

1 范围

本文件规定了崂山金螺产品仓储的要求、管理、保质措施、试验方法。

本文件适用于崂山风景区内生产的崂山金螺。

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/T 23776 茶叶感官审评方法

SB/T 10514 食品用脱氧剂

3 要求

3.1 入库产品

产品质量应符合 DB3702/T 295-2019 规定的要求。

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 崂山金螺要有专用库房，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 崂山金螺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 入库人员

4.6.1 入库人员禁止吸烟，身体不得有刺激性气味如香水、红花油、风油精等。

4.6.2 仓库管理人员应知晓茶叶茶叶贮藏中生化物质变化及其影响因素，了解本标准的要求。

5. 保质措施

5.1 包装

5.1.1 崂山金螺包装应选用气密性良好且符合卫生要求的塑料袋或复合塑料袋。

5.1.2 崂山金螺包装应选用透气且符合卫生要求的材料。

5.2 温度、湿度

5.2.1 温度

库房内应有温度计或自动设备显示库内温度。温度在 25 度以下。

5.2.2 湿度

库房内应有除湿措施，应有湿度计或自动设备显示库内湿度。库房内相对湿度在 50%以下。

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。