

团体标准

T/QDCYH XXX—2022

龙须绿茶仓储规范

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.....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。

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。

龙须绿茶仓储规范

1 范围

本文件规定了龙须绿茶产品仓储的要求、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龙须绿茶。

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/CTMA 035-2021 龙须绿茶

3 要求

3.1 产品

入库产品质量应符合 T/CTMA 035-2021 规定的要求。

3.2 库房

3.2.1 选址应远离污染源、危险源，避开行洪和低洼水患地区，符合 GB/T 36132 的要求。

3.2.2 应采用环保、安全、节能、防潮的建筑和装修材料。

3.2.3 应保证良好的通风性能，宜利用自然通风。

3.2.4 应定期进行消毒处理，保持库内整洁、无异味、无污染。

3.2.5 应具有防火、防盗设施以及防止虫、鼠等有害生物进入车间的物理、生物等绿色装置。

3.2.6 应具有控温和避光设施。

3.2.7 库房内不得放置其他物品

3.3 设施和设备

3.3.1 应有温湿度计量器具、电子秤等茶叶检测设备。

3.3.2 应具有满足龙须绿茶低温储存保鲜的设施，包括家用冰箱、商用冷柜及专用冷库等储藏设备。

3.4 包装

3.4.1 包装材料按照 BB/T0078 的规定执行

3.4.2 龙须绿茶作为预包装食品时，应使用食品级包装材料，标签标识符合 GB7718 的规定。

3.4.3 大包装龙须绿茶时，须将散茶外用透气率低、牢固、无毒无害的包装材料，须标明龙须绿茶的质量等级、生产日期或者生产批号，生产经营者的全称、地址、联系方式等。

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。距存储壁不少于 20CM，宜采用仓库管理系统进行作业管理。

4.1.4 入库的包装应牢固、完整、防潮、无破损、无污染、无异味。

4.1.5 茶叶入库前，库内温度调整至-5℃~0℃，茶叶入库后稳定在 0℃，相对湿度在 50%以下。

4.2 库检

4.2.1 定期对库房设施设备进行巡检和维护，确保运行安全、减少能源损耗。

4.2.2 应每周检查一次库内温湿度变化、茶叶包装破损情况，包装件是否有霉味、串味、污染或其它感官质量问题，若发现，及时处理。

4.3 卫生管理

4.3.1 应保持库房内的整洁，库房内不得存放其他物品。

4.3.2 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。

4.4 安全防范

4.4.1 应有防火、防盗措施，确保安全。

4.4.2 货物电梯每半年检修一次。

5. 保质措施

5.1 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。

5.2 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。

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。

5.3 人员

5.3.1 上岗前应进行龙须绿茶仓储相关知识和技能的教育培训。

5.3.2 对仓储中发现的异常情况，应做好报告和记录和应急处理。

5.3.3 应建立完善的管理档案，各种记录分类归档备查。

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。

