

ICS 67.140.10

X 55

团 体 标 准

T/QDCYH XXX—2022

金螺红茶仓储规范

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.....	3
5 保质措施.....	4
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。

金螺红茶仓储规范

1 范围

本文件规定了金螺红茶产品仓储的要求、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金螺红茶。

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
- GB50303 建筑电气工程施工质量验收规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/CTMA 029 红茶保质期

3 要求

3.1 产品

产品质量应符合 T/CTMA 037-2021 规定的要求。

3.2 库房

3.2.1 库房选址

3.2.1.1 选择交通便利、地质条件良好、自然实害少发的地区，有较强的中转、装卸、调运能力。

3.2.1.2 场地选址应符合 GB14881 要求，远离垃圾处理场、畜牧场、医院 1000m 以上，离经常喷施农药的农田 100m 以上，并远离排放“三废”的工业企业。

3.2.2 库房布置

3.2.2.1 应符合用地规划，与生活区、加工区分开，符合仓储流程，方便运输，利于管理。

3.2.2.2 库房区域道路应满足运输、消防、安全、卫生的要求。

3.2.2.3 朝向宜便于自然通风。

3.2.3 库房设计

3.2.3.1 应采用钢筋混凝土结构、钢结构或砌体结构。

3.2.3.2 建筑内部结构应易于维护、清洁和消毒。

3.2.3.3 内墙面应经过防潮、防污染处理。

3.2.3.4 地面应有硬质处理并进行防尘、防潮处理；库房地面处理应采用无毒、环保材料，

3.2.3.5 电力设计系统应符合 GB50303 的要求。

3.2.3.6 应设置消防通道，配有灭火器、消火栓或消防水泵等灭火救援装置。

3.2.3.7 应配备除湿、控温、照明等设备。照明设备应有安全防护装置。

3.2.3.8 门窗应开启灵活，整体密封、隔热；门窗、孔洞处应设置防虫、防鼠设施。

3.2.4 库房环境控制

3.2.4.1 温度

库房内应有通风散热措施，仓储时温度宜小于等于 25℃。

3.2.4.2 湿度

库房内应有除湿措施，相对湿度宜小于等于 50%。

3.2.4.3 光线

应避光保存。

3.2.4.4 空气质量

应符合 GB/T18883 的要求。

3.3 包装材料要求

3.3.1 应用无毒、无异味、无污染的材料制成。

3.3.2 内包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 和 GB 9683 的规定。

3.3.3 外包装材质、标识涂料及密封胶应符合 GH/T 1070 的规定。宜采用纸箱、木箱等硬质容器，搬运过程可承受一定的冲击，储存和运输过程中保持清洁卫生，密封性能满足要求。

4 管理

4.1 入库

4.1.1 入库流程

填写入库单→审核→登记入库。

4.1.2 入库要求

4.1.2.1 茶叶应及时包装入库。入库的茶叶应有相应的记录和标识，记录和标识内容。

4.1.2.2 入库的茶叶应分类、分区存放，防止相互串味。

4.1.2.3 入库的包装应牢固、完整、防潮、无破损、无污染、无异味。

4.1.2.4 货堆间距应 ≥ 1 m，并留有适宜的通道；货堆与顶棚、墙、灯之间应保持一定距离：顶距应 ≥ 0.5 m，外墙距应 ≥ 0.5 m，内墙距应 ≥ 0.3 m，灯距应 ≥ 0.5 m。

4.2 库检

4.2.1 项目

4.2.1.1 应通过自行检验或委托具备相应资质的检验机构对储存产品进行检验。

4.2.1.2 自行检验应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力，检验仪器设备按规定定期检定。

4.2.1.3 建立仓储检验记录制度，做好记录保存。库房内的温度、相对湿度、通风情况每周应检查 1 次以上，茶堆的水分含量、里层有无发热情况、包装件是否有霉味、串味、污染及其它质量问题每年应检查 1~2 次。

4.3 人员管理要求

4.3.1 库管人员

4.3.1.1 库管人员的健康管理及卫生要求应符合 GB 14881 的要求。

4.3.1.2 库管人员应熟练使用消防器材。

4.3.2 参观人员

应建立参观人员管理制度，专人陪同，严格按照指定通道行走。

5 保质措施

5.1 库房

库房应具有封闭性，具有通风散热和除湿防潮措施。

5.2 通风措施

5.2.1 自然通风

在晴天、无雾、空气清新干燥时可通风透气。

5.2.2 人工通风

宜设置人工通风设施，有效控制库房内的温湿度。

5.3 防潮措施

5.3.1 除湿设备防潮

室内相对湿度大于等于55%时，宜采用除湿机进行除湿防潮。

5.3.2 辅助方法防潮

可用生石灰、木炭等吸湿剂吸收空气中的水分。

5.4 防虫防鼠措施

5.4.1 仓库与外界接触的出入口，应安装挡鼠板，若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。

5.4.2 仓库与外界接触的门、窗应有良好的密闭效果，制定和执行虫害控制措施，防止昆虫、动物进入。

5.5 安全措施

5.5.1 防火措施

5.5.1.1 所有进入仓库人员禁止携带火种，库区内严禁吸烟、用火。

5.5.1.2 应配备充足、有效的消防器材；消火栓、灭火器、消防安全标志灯应保持完好。

5.5.1.3 每日应对仓库进行巡视检查，火种、火源及仓库内环境存在与防火安全相抵触的问题应及时发现，及时消除，并做好记录。

5.5.1.4 仓库应划分防火分区，防火分区面积、安全出口数量、疏散距离等应符合 GB 50016 的规定。

5.5.2 防盗措施

库区宜安装视频监控设备。

6 试验方法

6.1 取样

按GB/T 8302的规定执行。

6.2 库房温度、湿度

6.2.1 采用温度计、湿度计直接读取。

- 6.2.2 温湿度计应安置在空气流通、不受阳光照射的地方。
 - 6.2.3 有条件的企业宜在库房外空旷、避免阳光直射处设置百叶箱，用于观测库房外温湿度变化情况。
 - 6.3 茶叶含水率按GB 5009.3的规定执行。
 - 6.4 茶叶的污染物按GB 2762的规定执行。
 - 6.5 茶叶的农药残留按GB 2763的规定执行。
-

