

ICS 65.020.01 (黑体五号)

CCS X XX (黑体五号)

T/44GDTs

广东省茶叶学会团体标准

T/44GDTs XXXX—2024

老绿茶储存技术规范

Technical specifications for aged roasted green tea storage

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广东省茶叶学会 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专利的责任。

本文件由广东省茶叶学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

老绿茶储存技术规范

1 范围

本文件规定了老绿茶储存的术语和定义、基本要求、入库产品包装和管理要求。

本文件适用于梅州市梅县区行政区域内的老绿茶储存。

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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 3095 环境空气质量标准
- 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 9683 符合食品包装袋卫生标准
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 50303 建筑电气工程质量验收规范
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定 国家质量监督检验检疫总局
[2009]第123号令

3 术语和定义

GB/T 14487界定的术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

4.1 库房要求

4.1.1 库房选址

4.1.1.1 应选择交通便利、地质条件良好、不受洪水、潮水或内涝威胁的干燥地带。

4.1.1.2 场地选址应符合GB 14881 要求，远离垃圾处理场、畜牧场、医院、粪池1000 m以上，离经常喷施农药的农田100 m以上，远离排放“三废”的工业企业。

4.1.2 库房布置

4.1.2.1 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。

4.1.2.2 库房区域道路应满足运输、消防、安全、卫生的要求。

4.1.2.2 应结合当地气候条件，考虑便于自然通风的朝向。

4.1.3 库房设计

4.1.3.1 宜采用钢筋混凝土结构或钢结构。

4.1.3.2 建筑内部结构应易于维护、清洁和消毒。

4.1.3.3 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、无异味的建筑材料。

4.1.3.4 库房屋面应采用防水、隔热措施。

4.1.3.5 电力设计系统应符合GB 50303 的要求。

4.1.3.6 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。

4.1.3.7 库房应配备温湿度仪，显示库内温度及相对湿度。

4.1.3.8 库房应配备除湿设备和降温设备，照明设备应有安全防护装置。

4.1.3.9 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。

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，仓储时温度宜25℃~30℃。

4.1.4.2 湿度

库房内应有除湿措施，相对湿度宜55%~65%。

4.1.4.3 光线

应避光保存，避免阳光直射。

4.1.4.4 空气质量

应符合GB 3095的要求。

4.2 产品要求

4.2.1 具有该茶类产品正常的色、香、味、形，不应混有非茶类夹杂物，无异味，无霉变。

4.2.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.2.3 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.2.4 入库时产品含水量宜控制在 6%以下。

4.3 入库产品包装

4.3.1 包装材料应用无毒、无异味、无污染的材料制成。

4.3.2 产品包装应符合 GB 4806.7、GB 4806.8、GH/T 1070、和 GB 9683 的要求。

4.3.3 包装材料和容器应具有牢固、防潮和密封性好的性能。

4.3.4 包装宜采用陶罐、锡罐、食品包装袋等作为茶叶包装容器，包装规格宜为 10~15 kg。

4.3.5 食品包装袋的包装层数应为2~3层。

4.3.6 产品包装标识应符合GB/T191的规定，标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

5 管理要求

5.1 入库要求

5.1.1 茶叶应及时包装入库，入库的茶叶应有相应的记录和标识，入库记录内容参见附录 A。

5.1.2 入库的茶叶应分类、分区存放。

5.1.3 入库的包装件应牢固、完整、防潮、无破损、密封。

5.1.4 入库的茶叶应采用分层货架存放，每层货架高度宜在 50 cm ~ 70 cm 之间，货架层数 \leq 5 层，货架底层离地不应低于 10 cm。

5.1.5 货堆与顶棚、墙、灯之间应保持一定距离：顶距应 \geq 0.5 m，灯距应 \geq 0.5 m，墙距应 \geq 0.6 m；货堆间距应 \geq 0.6 m，并留有适宜的通道。

5.2 库检要求

5.2.1 应建立仓储检验记录制度。对检查的时间、人员、库房温度、湿度等进行记录。

5.2.2 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。

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

5.3 检查周期

5.3.1 库房内的温度、相对湿度、通风情况每季度应检查至少 1 次。

5.3.2 产品感官品质、水分含量、包装件是否有霉味、污染及其它质量问题每年应检查至少 1 次。

5.4 检验方法

5.4.1 取样

按GB/T 8302的规定执行。

5.4.2 茶叶感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

5.4.3 茶叶水分含量

按GB 5009.3 的规定执行。

5.4.4 环境检验方法

环境中的温湿度测定，采用温度计、湿度计直接读取。

5.5 记录与文件管理

5.5.1 记录管理

应建立记录制度。对采购、储存、入库、出库、检验等各个环节进行活动记录，以证实所有的操作符合相应的要求，各种记录的格式宜规范，内容要齐全，实现数据可追溯性。

5.5.2 文件管理

应建立文件的管理制度，对企业的管制制度、证明文件、产品标准等文件进行有效管理。鼓励对记录实行统一的电子化管理。

5.6 保质措施

5.6.1 库房

库房应具有封闭性，具有通风散热和除湿防潮措施。

5.6.2 通风措施

宜设置人工通风设施，有效控制库房内的温度、湿度。

5.6.3 防潮措施

室内相对湿度大于等于 65%时，宜采用除湿机进行除湿防潮。

5.6.4 防火措施

5.6.4.1 所有进入仓库人员禁止携带火种，库区内严禁吸烟、用火。

5.6.4.2 应定期对仓库进行巡视检查，消火栓、灭火器、消防安全标志灯应定期检查，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。

5.6.5 防虫防鼠措施

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

附录 A
(资料性附录)
入库登记表

产品名称		生产日期 (批号)	
等级		茶类	
日期	进仓数量	出仓数量	结存数量

仓管员:

登记日期:

《老绿茶存储技术规范》

编制说明

一、任务来源和起草单位

《老绿茶存储技术规范》团体标准由 XXX 提出并归口管理。本团体标准由 XXX、XXX 共同起草。

二、制定标准的背景和必要性

梅州市种茶历史悠久，截至 2021 年全市茶叶种植面积 33 万亩，拥有全省最大的茶叶种植面积，占全省总茶种植面积的 1/4，总产量 2.6 万吨，其中绿茶生产占 50%以上。在“粤字号”广东省农业品牌发展报告(2018 年)中，嘉应茶以 66.8 亿元品牌价值位居全省前列。全市以生产炒青绿茶为主，“梅县绿茶”是其中代表性产品之一，是国家地理标志保护农产品、被列入全国名特优新农产品名录。

古时候客家民间茶俗，都提倡买新茶，喝老茶。不同贮藏年份的炒青绿茶在风味品质、生物活性、市场价值方面具有显著差异。现有研究表明，炒青绿茶仓储条件不统一会导致品质不稳定等问题。制定老绿茶存储技术规范有助于稳定产品品质，对稳定茶叶市场、打造品牌具有重要意义。而且，有利于对梅州市老绿茶的仓储实施规范化管理，实现梅州市老绿茶产品的标准化生产，从而保证品牌质量的统一。

起草的《老绿茶存储技术规范》规定了老绿茶储存的要求、产品包装、记录与文件管理、入库管理、检验方法、保质措施的要求，可适用于梅州行政区域内的陈年炒青绿茶储存的要求。

综上所述，为统一老绿茶储存技术，指导生产以及市场发展提供技术支撑，有必要开展《老绿茶存储技术规范》标准的编制。

三、制订过程

1、标准编制的主要内容及适用范围

本文件规定了老绿茶储存的术语和定义、基本要求、产品包装、记录与文件管理、入库管理、检验方法、保质措施的要求。

本文件可适用于梅州市梅县区行政区域内的老绿茶储存。

2、标准编制的主要过程

本标准的编制工作开展基于原有的工作基础，大体情况如下：

标准起草工作共分为三个阶段：

第一阶段收集老绿茶存储技术规范适用范围以及专业术语的确定。

第二阶段进行老绿茶储存的要求、产品包装、记录与文件管理、入库管理、检验方法、保质措施等方面的调研。

第三阶段为起草阶段最终完成了标准的征求意见稿，并汇总意见，整理成该标准文本的最终送审稿阶段。

3、本标准的规范性引用文件

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 3095 环境空气质量标准

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

GH/T 1070 茶叶包装通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 50303 建筑电气工程质量验收规范

GB 3095 环境空气质量标准

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

四、制订原则

1、以明确的语言表达老绿茶存储技术规范的要求

对标准的编写，要使文字尽可能易于理解，且不产生歧义。为了清晰表达，我们一般采用精简的表达方式，且确保与国家标准、行业标准中的术语和词汇保持一致。

2、充分借鉴国家、地方标准经验

掌握现有国家标准中绿茶储存技术的情况，借鉴其思路，提炼老绿茶存储技术规范的要求。

五、标准的主要技术要求及编写依据

（一）格式

本标准在格式上严格按 GB/T 1.1 给出的规则编写。

（二）标准结构

通过分析，老绿茶存储技术规范主要由 6 个部分组成，包括老绿茶储存的术语和定义、基本要求、产品包装、记录与文件管理、入库管理、检验方法、保质措施。

（三）标准的主要内容

1、范围

本文件规定了老绿茶的术语和定义、基本要求、入库产品包装和管理要求。

本文件适用于梅州行政区域内的陈年炒青绿茶储存。

2、规范性引用文件

3、术语与定义

本部分对老绿茶进行了规范定义。

4、基本要求

本部分对老绿茶产品要求、库房要求、库房布置、库房设计、库房环境控制等参数进行规定

5、入库产品包装

本部分对入库产品包装等方面作了详细规定。

6、管理要求

本部分对入库要求、检验方法、记录与文件管理、保质措施等作了的规定。

六、贯彻和实施建议

本标准发布实施后，计划组织梅州市各县区农推中心及主要茶叶生产企业，在梅州市范围内开展标准实施宣贯和培训活动，确保标准能顺利实施。加强与媒体沟通，做好舆论宣传，由点及面，将标准的推行使用情况及时快捷地进行报道宣传。搭建公共服务平台，为全省农科所、茶园等企事业单位提供信息查询、技术创新、法规标准、管理咨询、市场开拓、人员培训等服务，提高标准使用率，带动其他企业参与使用新标准，省、市、县纵向联动推行，将新标准推行到广东省对老绿茶存储技术规范的等级判定。

（一）组织宣贯

本标准发布实施后，计划组织梅州市老绿茶相关企事业单位，在全省范围内开展标准实施宣贯和培训活动，确保标准能顺利实施。

（二）沟通宣传

加强与媒体沟通，做好舆论宣传，由点及面，将标准的推行使用情况及时快捷地进行报道宣传。

（三）成果转化

搭建公共服务平台，为全省农科所、茶园等企事业单位提供信息查询、技术创新、法规标准、管理咨询、市场开拓、人员培训等服务，提高标准使用率，带动其他企业参与使用新标准，省、市、县纵向联动推行，将新标准推行到全省相关企事业单位。