团体标准

T/QDCYH  $\times \times \times$ —2024

# 崂山贡白仓储规范

Laoshan Gongbai Storage Specification

2024--发布 2024--实施

## 目 录

前	音	ΙI
1	范围	. 1
2	规范性引用文件	1
	要求	
4	管理	. 2
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:青岛晓阳工贸有限公司、青岛市茶文化研究会、青岛春茗堂茶文化传播有限公司本文件主要起草人: 匡明如、匡新、李孝诚、魏嘉莹、李建道、纪小川、刘宁、闫英本文件首次发布于 年 月 日。

### 崂山贡白仓储规范

#### 1 范围

本文件规定了崂山贡白仓储的要求、管理、保质措施和试验方法。

本文件适用于崂山风景区内生产的崂山贡白。

#### 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 31608-2023 食品安全国家标准 茶叶
- 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
- GB/T 30375 茶叶贮存
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GB/T 36132 绿色工厂评价通则
- BB/T 0078 茶叶包装通用技术要求
- T/QDCYH×××-2024 崂山贡白

#### 3 要求

#### 3.1 入库产品

应符合T/QDCYH ×××-2024的规定。

#### 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。

#### $T/QDCYH \times \times \times -2024$

- 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 应具有满足崂山贡白储存的设施。

#### 3.4 包装

- 3.4.1 包装材料按照 BB/T0078 的规定执行
- 3.4.2 崂山贡白作为预包装食品时,应使用食品级包装材料,标签标识符合 GB7718 的规定。
- 3.4.3 大包装崂山贡白时,须将散茶外用透气率低、牢固、无毒无害的包装材料,须标明崂山贡白的质量等级、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 30cm, 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25℃以下,相对湿度在50%以下。

#### 4.2 库检

- 4.2.1 每月应检查 1 次, 高温、多雨季应不少于 2 次, 并做好记录。
- 4.2.2 包装件是否有霉味、串味、污染及其他感官质量问题。
- 4.2.3 茶堆里层有无发热现象。

- 4.2.4 检查库房内的温度、相对湿度、通风情况。
- **4.2.5** 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。

#### 4.3 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
- 5.1.1 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 应选用透气且符合卫生要求的材料。
- 5.2 温度、湿度、氧气控制

#### 5.2.1 温度

库房内应有温度计或自动设备显示库内温度。存放崂山贡白用常温仓库,高温时段开窗通风。

#### 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。

#### 5.2.3 氧气

贮存崂山贡白应保持库内空气流通。

#### 5.3 人员

- 5.3.1 上岗前应进行崂山贡白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 能建立完整的管理档案,各种记录分类归档备查。

#### 6 试验方法

#### $T/QDCYH \times \times \times -2024$

- 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 31608-2023 的规定执行。
- 6.6 茶叶的农药残留按 GB 31608-2023 的规定执行。

4