

ICS 67.140.10
CSS C153

团 体 标 准

T/ CNHC xx — 2025

昌宁县茶叶仓储管理规范

Regulations for the Storage Management of Tea in Changning
County

2025—xx—xx 发布

2025—xx—xx 实施

社会团体全称 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。

本文件由西南大学提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：西部（重庆）科学城种质创制大科学中心、西南大学、昌宁县茶叶产业发展中心、昌宁县温泉镇农业综合服务中心。

本文件主要起草人：罗理勇、曾亮、岳荣博森、蒋洁琳、柳岩、岳川、曹红利、袁连玉、王洪斌、张强中、翁德富、禹子凤、张文彦、穆加宏、陈富华。

昌宁县茶叶仓储管理规范

1 范围

本标准规定了昌宁县茶叶仓储管理的术语和定义、仓储设施要求、入库管理、在库管理、出库管理、安全管理等内容。
本标准适用于昌宁县行政区域内从事茶叶仓储的企业和单位。

2 术语与定义

2.1 生态仓储

利用昌宁自然气候条件，结合人工调控技术，实现茶叶品质稳定与低碳贮存的仓储模式

2.2 茶叶

以茶鲜叶为原料，采用经萎凋、揉捻、发酵、烘干、筛分、风选、拣剔、拼配匀堆等红茶加工工艺制成，供人们饮用的茶叶产品。

3 技术要求

3.1 仓储环境要求

项目	要求	备注
温湿度	温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $\leq 60\%$	雨季（6-9月）需强化除湿措施，有条件需备除湿机
光照	避光保存，照度 $\leq 50\text{ lux}$	紫芽种需避紫外光
通风	避免密闭环境	采用自然通风或机械新风系统
异味隔离	仓库周边 50m 内无污染源	禁止与农资、化学品混储

3.2 库区选址

优先选择海拔 1500m 以上、通风干燥的坡地；远离河道洼地，防雨季返潮。

3.3 库房设计

墙体：双层中空砖墙（厚度 $\geq 30\text{cm}$ ），内衬杉木板防潮，杉木板防潮处理标准（含水率 $\leq 12\%$ ）
地面：离地架空层 $\geq 40\text{cm}$ ，铺设炭化竹席（含水率 $\leq 8\%$ ）
货架：可调节多层楠竹货架，层间距 $\geq 25\text{cm}$

3.4 茶叶入库管理

3.4.1 验收要求

水分含量：绿茶 $\leq 7\%$ ，红茶 $\leq 7\%$ ，白茶 $\leq 7\%$ ，黑茶 $\leq 10\%$ ，普洱生茶饼 $\leq 12\%$

包装材料：食品级棉纸/竹箴篓/紫陶罐，棉纸符合 GB 4806.8-2016 、竹箴篓符合 GB 9689-1988

3.4.2 分类贮藏

红茶：宜整齐码放，保持干燥

普洱茶（生/熟）：宜整件码放，促进后发酵

绿茶、紫芽茶：宜单独分区，避光密封存储

白毫种：避免挤压，保留茸毛完整性

3.5 在库管理

每月至少 1 次抽样检测水分含量，每半年进行 1 次感官品质（香气、滋味）评估

4 安全管理

4.1 防火防爆要求

仓库内严禁明火，电气设备应符合防爆标准（GB 50058-2014）。

每100m²至少配置 2具4kg干粉灭火器，消防通道宽度 $\geq 1.5\text{m}$ （GB 50140-2005）；

定期检查电路老化（每年1次），配电箱距货物堆放区 $\geq 2\text{m}$ 。

4.2 虫害与霉变防控

化学防治限制：如需使用杀虫剂，不选用茶叶禁用药剂，使用后通风 ≥ 72 小时；

霉变应急处理：发现受潮茶包立即隔离，采用 45℃低温烘干（湿度 $\leq 40\%$ ）后重新检测水分。

4.3 仓储作业安全

装卸规范：人工搬运单件重量 $\leq 25\text{kg}$ ，机械搬运（叉车等）操作人员须持证上岗（TSG 81-2022）；

货架承重标识：每层货架清晰标注 最大承载量（如楠竹货架 $\leq 150\text{kg/层}$ ）；

高空作业防护：登高 $\geq 2\text{m}$ 需使用安全带（GB 6095-2021）。

附录 A（资料性）昌宁特色贮藏容器要求

容器类型	适用茶类	制作标准
竹箴篓	晒青毛茶	黄竹，推荐箴宽 $\geq 8\text{mm}$
紫陶罐	精品普洱茶	紫陶，推荐气孔率 15%
笋壳包	七子饼茶	天然笋壳，推荐厚度 $\geq 0.8\text{mm}$