

广东省地方标准
《茶叶贮存技术规范》

编
制
说
明

标准起草工作组

2024 年 9 月

目 录

一、工作简况	1
二、立项的必要性	1
三、编制过程	3
四、标准编制原则	3
五、标准的主要内容及编写依据	4
(一) 标准框架、主要内容	4
(二) 主要技术指标确定依据	4
六、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系	9
七、标准有何先进性或特色性	9
八、涉及专利的有关说明	9
九、贯彻标准的要求和措施建议	10
十、其他应予说明的事项	10

广东省地方标准《茶叶贮存技术规范》

编制说明

一、工作简况

任务来源于广东省市场监督管理局，下达文件为《推动大规模设备更新和消费品以旧换新相关地方标准制修订计划（第四批）项目》（粤市监标准〔2024〕348号），下达时间为2024年7月25日。本文件由广东省农业科学院茶叶研究所、广东传利标准研究院（有限合伙）等单位共同负责起草，广东省农业农村厅提出并归口。

其中广东省农业科学院茶叶研究所负责项目统筹、协调与组织工作，负责标准文本和编制说明的起草和修改，并负责对外征求意见和收集整理意见。其他参与单位参与文本起草，并对文本的起草和修改提供技术性意见。

二、立项的必要性

茶，作为世界上消费量仅次于水的第二大饮料，类型众多、口感鲜爽，广受国内外消费者的青睐。我国是茶叶的原产地，是世界上最早种植和加工茶的国家，也是世界上最大的产茶国。茶叶一直是我国重要的优势特色经济作物，也是我国最丰富的天然健康饮品，具有广阔的发展前景。广东茶叶产销历史悠久、六大茶类齐全、区域特色鲜明、茶文化源远流长，也是全国最大的茶叶消费市场和流通重地。据调查，2023年广东省茶园面积158.1万亩，同比增长6.0%；全省干茶产量17.7万吨，同比增长9.8%，亩均产量111.7公斤。然而，我国当前茶产业面临着产量过剩的矛盾，部分茶叶不可避免地需要经过贮藏再次流通进入市场。据了解，目前我省主要茶叶贮存地位于东莞，该市的屯茶量总计达到45万吨，其中普洱茶

的藏量更是超过了 30 万吨，这在全国范围内占据显著地位。此外，古时候客家（如梅州、河源等地）民间茶俗，也都提倡买新茶，喝老茶的习惯。

茶叶的贮藏时间和贮藏条件对茶叶品质至关重要，影响茶叶的化学成分及香气、滋味和生物活性。不同贮藏年份的茶产品在风味品质、生物活性、市场价值方面具有显著差异。现有研究表明，茶产品仓储条件不统一会导致品质不稳定等问题。制定茶叶贮存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，有利于对我省茶叶的仓储实施规范化管理，实现茶产品的标准化储存生产，从而保证品牌质量的统一。

茶叶贮存是茶叶生产过程中的重要环节。环境中的光照、水分、氧气、温度和微生物的生长是影响茶叶贮存过程中品质变化的主要外因。茶叶在运输和储藏过程中受环境条件影响，其自身内部发生一系列复杂生化反应。如黑茶及普洱生茶在陈化过程中品质发生变化，其综合表现为干茶色泽由鲜变枯，茶汤颜色加深，收敛性减弱，滋味醇化，陈香显露。据课题组前期调查研究认为，目前茶叶贮存过程中存在的问题主要有：1、国家标准、行业标准中，茶叶贮存方法过于单一，未能完全有效的对茶叶的储存环境进行规定；2、缺乏针对于地方性茶产品的贮存环境要求。目前，我国茶叶虽有部分茶叶贮存运输国家标准、行业标准或地方标准，但是更适应于北方干燥低温天气，很迫切需要规范的南方茶贮存及运输标准作为指导。

本文件的制订，规范了广东地区特色茶产品的贮存环境。另一方面，从规范的茶叶贮存方法有利于建立和推广产品标准化管理并提升市场消费的美誉度，进一步促进各地茶产品的品牌建设和持续健康、高质量发展。

三、编制过程

本文件的编制工作开展基于原有的工作基础，标准起草工作主要分为4个阶段：

第一阶段成立标准起草工作组，制定工作方案。由广东省农业科学院茶叶研究所和广东传利标准研究院等单位专业人员成立标准起草组，开始标准起草工作，开展标准调研、资料收集、标准研制等事宜。

第二阶段收集茶叶贮存技术规范适用范围的确定。

第三阶段进行企业走访，调研、收集资料，了解广东地方茶叶贮存技术流程、贮存情况，收集茶叶贮存技术资料。

第四阶段进行标准起草，完成了标准的征求意见稿。

四、标准编制原则

1、可操作原则

标准的编写，文字尽可能易于理解，且不产生歧义。本文件尽量采用精简的表达方式，明确的语言表达茶叶贮存技术规范的要求，提高标准的可操作性。

2、与其他标准的协调一致原则

标准在起草过程中，充分调研了国内现有的国家、行业、地方标准等各级标准，掌握现有茶叶贮存技术及其应用情况，借鉴其思路，规范茶叶贮存技术参数，内容、术语上尽量与其他标准保持协调一致。

3、遵从实际原则

标准起草过程中，从实际出发，结合广东气候与环境特点，因地制宜，制定符合我省茶叶贮存的技术规范。

五、标准的主要内容及编写依据

（一）标准框架、主要内容

本文件主要结构框架如表 1 所示：

表 1 标准结构框架及主要内容

章节 序号	标题	主要内容
1	范围	规定了标准的主要内容、使用范围。
2	规范性引用文件	列出了标准中所涉及到的引用文件。
3	术语和定义	本文件没有需要界定的术语和定义。
4	要求	对产品、包装、贮存、运输进行了要求。
5	管理	明确了生产管理过程中包装、入库、库房温湿度、卫生、人员、消防、运输的要求。
6	保质措施	要求了包装、库房、运输、温湿度的保质措施。
7	质量监控	明确了质量监控过程中的要求。

（二）主要技术指标确定依据

① 格式

本文件在格式上严格按 GB/T 1.1—2020 给出的规则编写。

② 标准结构

通过分析，茶叶贮存技术规范主要由 4 个部分组成。规定了茶叶的包装贮存要求、管理、保质措施、质量监控。

③ 标准的主要内容

1、范围

本文件规定了茶叶的包装贮存要求、管理、保质措施、质量监控。

本文件适用于各类茶叶产品的包装、贮存和运输。

2、规范性引用文件

本文件主要引用与茶叶贮存相关的国家标准和地方标准。所引用的标准包括 GB/T 191 《包装储运图示标志》、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 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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 23350 《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》、GB/T 23776 《茶叶感官审评方法》、GB/T 30768 《食品包装用纸与塑料复合膜、袋》、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》。

未引用标准的具体条款，因而未注明标准编号年份。

3、术语与定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 产品

具有乌龙茶、红茶、绿茶等茶产品正常的色、香、味、形，无异味，无霉变，不应混有非茶类物质和添加剂。污染限量应符合 GB 2762 的规定。农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。水分含量应符合其相应的产品标准。

4.2 包装

对包装过程所需的包装场所、包装工具、包装材料（容器）、包

装用纸、塑料复合袋、纸盒、纸罐、金属罐、内包装材料、定量包装重量偏差、产品外包装标志、产品标签进行了规定要求。

4.3 贮存

应有专门的贮存场所，贮存区域应符合 GB 14881 和相关食品贮存设施设计规范的规定，不应使用对食品产生污染或潜在污染的材料或物品。库房应整洁、避光、防潮、无异味。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品及化学合成物质混放。库房地面应有硬质处理，并有防潮、防火、防鼠、防虫、防尘设施。贮存设施周围环境应清洁和卫生，并远离污染源。同一库房内不应存放可能造成相互污染或者串味的其它产品。贮存设备及使用工具使用前应使用物理或机械的方法进行消毒。

4.4 运输

运输包装必须对茶叶起到避光、防潮、绝气的作用。运输工具应清洁、无异味、无毒、无污染。运输时应防潮、防雨、遮光、防挤压，装卸时轻放轻卸。茶叶不得与其他有毒、有害、有异味的物品同车混装混运。

5 管理

5.1 包装

包装前质量管理人员应对待包装的茶叶进行质量检验。应在专用的包装车间内进行包装。不应使用盛装过其他物品的食品袋包装茶叶，重复包装茶叶的布袋等包装袋使用前应清洗干净。外包装可用纸箱、木箱等容器，容器宜采用硬质容器，搬运过程可承受一定的冲击。容器包装上的印刷油墨或标签、封签中使用的粘着剂、印油、墨水等均应无毒无害，标志上的字迹应清晰、完整、准确，且不易褪色。包装密封性良好。不应过度包装，应符合 GB 23350 要求，

宜采用回收和再利用的材料。

5.2 入库

茶叶在入库前需经过检验合格并及时包装入库。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；应分类、分区存放，防止相互串味。入库的包装件应牢固、完整、防潮，无污染、无异味。不同茶叶品种、原料、半成品、成品及辅料分别设置贮存库，必要时设置保鲜冷藏库。应建立和保存贮存记录，宜每月检查一次；4月至9月高温、多雨、潮湿季节应每周检查一次，做好记录保存。

5.3 库房温湿度

库房内应有通风散热措施，应有温度计显示库内温度，库内温度应根据茶类的特点进行控制。库房内应有除湿措施，应有湿度计显示库内相对湿度，库内相对湿度应根据茶类的特点进行控制。

5.4 卫生管理

应保持库房及运输工具内的整洁卫生。

5.5 人员管理

茶叶应有专职的人员管理，定期做好质量和卫生状况的检查。工作人员应保持良好的个人卫生且定期进行健康检查。应建立卫生管理制度，管理人员应遵守卫生操作规定。

5.6 消防安全

应有防火、防盗措施，确保安全。

5.7 运输管理

装运前应进行茶叶的质量检查，作好记录。运输过程应有完整的档案记录，并保留相应的单据。

6 保质措施

6.1 包装

对包装所需的防潮措施、防氧化措施、避光措施进行了规定要求。

6.2 库房

对库房所需的防潮措施、防高温措施、防虫防鼠措施、防火措施、防盗措施进行了规定要求。

6.3 运输

运输工具应防潮、防雨，运输前应检查卫生情况。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。运输货厢应封闭、遮光，或使用遮光布遮挡茶叶。装运时堆装茶叶的周围部位用帆布、纸箱等做铺隔，堆码时应避免茶叶受到挤压和撞击。装卸包装件应轻拿轻放，不应倒置、抛摔，不应使用有损包装件的工具。

6.4 温度和湿度

通过对广东省地方企业的茶叶贮存进行调研分析，确定茶叶的贮存温湿度为：乌龙茶贮存温度宜控制在 25℃ 以下，相对湿度 65% 以下。对于文火烘干的乌龙茶贮存，温度宜控制在 10℃ 以下。红茶贮存温度宜控制在 25℃ 以下，相对湿度 65% 以下。绿茶贮存温度宜控制在 18℃ 以下，相对湿度 65% 以下。对于长炒青的绿茶贮存，温度宜控制在 25℃ 以下。黄茶贮存温度宜控制在 25℃ 以下，相对湿度 65% 以下。白茶贮存温度宜控制在 25℃ 以下，相对湿度 70% 以下。花茶贮存温度宜控制在 25℃ 以下，相对湿度 65% 以下。黑茶贮存温度宜控制在 25℃ 以下，相对湿度 70% 以下。紧压茶贮存温度宜控制在 25℃ 以下，相对湿度 70% 以下。

7 质量监控

宜建立产品质量监测制度、不合格产品管理制度、卫生管理制

度、仓库管理制度等，定期对茶叶产品质量、贮存环境等进行监控，发现不合格及时处理。茶叶取样按 GB/T 8302 的规定执行。库房温度、湿度采用温度计、湿度计直接读取。水分检验宜采用水分快速测定仪进行测定。感官检验按照 GB/T 23776 规定的方法测定。

六、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

本文件符合现行国家法律法规、强制性标准等相关法律法规、标准。

本文件在标准起草小组充分调研实践基础上，参考 GB/T 30375-2013《茶叶贮存》、GH/T 1071-2011《茶叶储存通则》等国家标准、行业标准编制而成。根据我省茶叶品种以及气候特点，在原有标准基础上进一步补充与细化，更适用我省茶叶的贮存运输。与现行法律法规、强制性国家标准及相关行业标准要求没有冲突。

七、标准有何先进性或特色性

本文件制定过程中，工作组进行了前期调研并研究了茶叶贮存过程影响茶叶品质的各种因素，总结出适宜在我们省推广应用的茶叶贮存技术。

本文件与国家标准 GB/T 30375-2013《茶叶贮存》比较，增加了“防潮措施、防氧化措施、避光措施”等包装要求，增加了“防潮措施、防高温措施、防虫防鼠措施、防火措施、防盗措施”等库房要求，增加了运输相关要求，增加了“质量监控”章节，确保产品质量。

八、涉及专利的有关说明

本文件未涉及专利。

九、贯彻标准的要求和措施建议

本文件发布实施后，计划组织广东各地主要茶叶生产企业，在广东省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茶叶贮存技术规范的等级判定。

十、其他应予说明的事项

无。

标准起草工作组

2024年9月6日