

广东省地方标准

DB44/T XXXX—XXXX

茶叶贮存技术规范

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 1

5 管理 2

6 保质措施 2

7 质量监控 4

参考文献 5

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。

本文件由广东省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：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）、

本文件主要起草人：马成英、黄华林、凌彩金、周巧仪、陈超青、夏红玲、林冬纯、乔小燕、苗爱清、黄雪冬。

茶叶贮存技术规范

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贮存。

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/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
《国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令关于修改（食品标识管理规定）》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 产品

- 4.1.1 应具有乌龙茶、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。
- 4.1.2 污染限量应符合 GB 2762 的规定。
- 4.1.3 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 4.1.4 水分含量应符合其相应的产品标准。

4.2 包装

- 4.2.1 有专用包装场所，配备包装操作台、电子秤等。
- 4.2.2 包装材料应符合 GB/T 30768、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 9683 的规定。
- 4.2.3 定量包装的重量偏差应符合 JJF 1070 规定。
- 4.2.4 成品包装应符合 GB 23350 要求，不应过度包装。
- 4.2.5 产品外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 4.2.6 产品标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局（2009）第 123 号令关于修改（食品标识管理规定）》的规定。

4.3 贮存

应符合 GB 14881 规定。

4.4 运输

- 4.4.1 运输包装应对茶叶起到避光、防潮、绝气的作用。
- 4.4.2 运输工具应清洁、无异味、无毒、无污染。
- 4.4.3 运输时应防潮、防雨、遮光、防挤压，装卸时轻放轻卸。
- 4.4.4 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 人员管理

- 5.1.1 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。
- 5.1.2 工作人员应保持良好的个人卫生且定期进行健康检查。
- 5.1.3 应建立卫生管理制度，管理人员应遵守卫生操作规定。

5.2 日常管理

- 5.2.1 应对待入库茶叶进行水分检验。
- 5.2.2 应进行分类分区存放，并进行包括但不限于种类、等级、数量、产地、生产日期等等记录。
- 5.2.3 库房内应有温、湿度计进行日常温湿度的监测，应根据茶类的要求进行调节。
- 5.2.4 宜每月检查一次，每年的 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 卫生管理

应保持库房及运输工具内的整洁卫生。

5.4 消防安全

应有防火、防盗措施，确保安全。

6 保质措施

6.1 包装

6.1.1 防潮措施

- 6.1.1.1 宜使用铝箔或铝箔蒸镀薄膜为基础材料的复合薄膜等防潮性能好的包装材料进行防潮包装。
- 6.1.1.2 包装封口处密封良好。

6.1.2 防氧化措施

宜选用气密性良好且符合卫生要求的塑料袋或相应复合袋包装，宜采用真空包装技术。

6.1.3 避光措施

宜采用不透明包装材质等遮光包装技术。

6.2 库房

6.2.1 防潮措施

- 6.2.1.1 茶叶货架应用结构牢固、环保无异味的塑料垫板或木板，离地高度宜 20 cm 以上，堆垛不宜过高、过密。
- 6.2.1.2 晴天、无雾、空气清新干燥时可使用自然通风透气，其它气候宜采用木炭等不产生串味的吸湿剂吸收茶和空气中的水分，回南天等潮湿天气关紧库房门窗，宜采用除湿机除湿。

6.2.2 防高温措施

- 6.2.2.1 库房内宜安装空调等调温设备，宜设有足够的通风装置如通风口、回风口，通风装置及数量应能保证库房内温度符合要求。
- 6.2.2.2 应防止日光照射，有避光措施。

6.2.3 防虫防鼠措施

- 6.2.3.1 配备灭蝇灯、档鼠板等防虫防鼠设施。
- 6.2.3.2 库房与外界接触的门、窗、应有良好的密闭效果，避免有缝隙防止昆虫、动物进入。
- 6.2.3.3 库房内如有下水道、排水口与地面相通处应设置渠盖、防鼠网等防鼠措施。
- 6.2.3.4 不应使用化学合成的杀虫剂、灭鼠剂及防霉剂。

6.2.4 防火措施

- 6.2.4.1 所有进入库房人员禁止携带火种，库区内严禁吸烟、用火。
- 6.2.4.2 管理人员每日应对库房进行巡视检查，发现火种、火源及库房内环境存在与防火安全相抵触的问题要及时发现，及时消除。

6.2.5 防盗措施

库区宜安装视频监控设备。

6.3 运输

- 6.3.1 运输工具应防潮、防雨，运输前应检查卫生情况。
- 6.3.2 不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。
- 6.3.3 运输货厢应封闭、遮光，或使用遮光布、遮光板等遮挡茶叶。
- 6.3.4 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。
- 6.3.5 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

- 6.4.1 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。
- 6.4.2 红茶贮存温度宜控制在 25℃ 以下，相对湿度 65% 以下。
- 6.4.3 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。
- 6.4.4 黄茶贮存温度宜控制在 25℃ 以下，相对湿度 65% 以下。
- 6.4.5 白茶贮存温度宜控制在 25℃ 以下，相对湿度 70% 以下。
- 6.4.6 花茶贮存温度宜控制在 25℃ 以下，相对湿度 65% 以下。
- 6.4.7 黑茶贮存温度宜控制在 25℃ 以下，相对湿度 70% 以下。
- 6.4.8 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

- 7.1 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。
- 7.2 库房温度、湿度宜采用温度计、湿度计直接读取。
- 7.3 茶叶取样按 GB/T 8302 的规定执行。
- 7.4 水分检验宜采用水分快速测定仪进行测定。
- 7.5 感官检验按照 GB/T 23776 规定的方法测定。

参 考 文 献

- [1] GB/T 30375-2013 茶叶贮存
 - [2] GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
 - [3] GH/T 1071-2011 茶叶储存通则
-