

ICS 67.140.10

X 55

团 体 标 准

T/QDCYH 014—2022

崂山龙须仓储规范 Laoshan Longxu Storage Specification

2022-11-10 发布

2022-11-11 实施

青岛市茶文化研究会发布

目 次

前言.....	11
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 要求.....	1
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、青岛市茶叶学会、青岛春茗堂茶文化传播有限公司。

本文件主要起草人：张晶晶、匡新、匡明如、刘宁、李孝诚、魏嘉莹、纪小川、张云伟、丁兆堂、王旭东、薛秀英、张新富。

本文件首次发布于2022年11月10日。

崂山龙须仓储规范

1 范围

本文件规定了崂山龙须仓储的要求、管理、保质措施和试验方法。
本文件适用于崂山龙须的绿色仓储管理。

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1070 茶叶包装通则

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 14456.1 绿茶 第一部分：基本要求

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

DB3702/T 296—2019 崂山龙须

3 要求

3.1 入库产品

3.1.1 应具有崂山龙须产品正常的色、香、味、形，不得混有非茶类物质，无异味，无霉变。

3.1.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.1.3 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.1.4 感官品质、理化指标应符合 DB3702/T 296-2019 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。

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 应具有满足龙须绿茶低温储存保鲜的设施，包括家用冰箱、商用冷柜及专用冷库等储藏设备。

3.4 包装

3.4.1 包装材料按照 BB/T0078 的规定执行

3.4.2 崂山龙须作为预包装食品时，应使用食品级包装材料，标签标识符合 GB7718 的规定。

3.4.3 大包装崂山龙须时，须将散茶外用透气率低、牢固、无毒无害的包装材料，须标明崂山龙须的质量等级、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 20CM，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-5℃~-0℃，茶叶入库后稳定在 0℃，相对湿度在 50%以下。

4.2 库检

4.2.1 定期对库房设备设施进行巡检和维护，确保运行安全、减少能源损耗。

4.2.2 应每周检查一次库内温湿度变化、茶叶包装破损情况，包装件是否有霉味、串味、污染或其它感官质量问题，若发现，及时处理。

4.2.3 对水分超标的散装崂山龙须，应及时复烘至达标水分，方可进入储藏；受潮严重的崂山龙须及时复烘，干燥后包装入库。

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 崂山龙须包装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 崂山龙须包装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。存放崂山龙须用常温仓库，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

贮存崂山龙须应保持库内空气流通。

5.3 人员

5.3.1 上岗前应进行崂山龙须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

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/T 2762 的规定执行。
 - 6.6 茶叶的农药残留按 GB 2763 的规定执行。
-