

DB 4403

深圳市地方标准

DB 4403/T XXXXX—XXXX

茶叶贮存运输技术规范

Technology Standard for Tea Storage and Logistics

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(送审稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

深圳市市场监督管理局

发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 包装贮运要求 1

4 包装贮运管理 2

5 保质措施 3

6 试验方法 4

参考文献 5

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009规定的格式编写。

本标准由深圳市市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：八马茶业股份有限公司、深圳市标准技术研究院、深圳市茶行业同业公会、深圳土畜产茶叶进出口有限公司、深圳市瑞隆实业发展有限公司、深圳市中鼎检测技术有限公司。

本标准主要起草人：林荣溪、周鹏、吴清标、珠娜、古志华、张明强、连旭丽、周颖、赖向宇、朱建国、阚广磊、谢承昌。

茶叶贮存运输技术规范

1 范围

本标准规定了深圳市茶叶的包装贮运要求、包装贮运管理、保质措施、试验方法。
本标准适用于深圳市流通过程中主要茶类的包装、贮存和运输。

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，仅所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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 8302 茶 取样
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

3 包装贮运要求

3.1 产品

- 3.1.1 具有正常的色、香、味、形，无异味、无异嗅、无霉劣变，不得含有非茶类物质和添加剂。
- 3.1.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 3.1.3 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.2 包装

- 3.2.1 包装应符合整洁、避光、牢固、防潮、无毒的要求，保证茶叶品质，便于装卸、仓贮和运输。
- 3.2.2 定量包装的重量偏差应符合 JJF 1070 规定。
- 3.2.3 包装容器应清洁、干燥、无异味，不影响茶叶品质。
- 3.2.4 茶叶接触用纸和纸板材料及制品应符合 GB 4806.8 的规定。
- 3.2.5 内包装聚乙烯袋、聚丙烯袋或复合袋应符合 GB 4806.7 和 GB 9683 的规定，推荐使用无菌包装、真空包装、充氮包装。
- 3.2.6 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，使用容器的材质、标识涂料及密封胶应符合卫生标准，不得含有有毒有害物质，贮存和运输过程中保持清洁卫生，密封性能满足要求。应符合 GH/T 1070 的规定。
- 3.2.7 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使用前应清洗干净。

3.2.8 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。

3.2.9 包装材料的贮存环境应干净，无污染。

3.2.10 不应过度包装，尽可能采用可回收和再利用的材料。

3.3 贮存

3.3.1 库房的结构和质量应符合相应食品类别的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建筑材料与物品。

3.3.2 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。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。应防止日光照射，有避光措施。

3.3.3 库房地面应有硬质处理，并有防潮、防火、防鼠、防虫、防尘设施。

3.3.4 贮存设施周围环境应清洁和卫生，并远离污染源。

3.3.5 贮存设备及使用工具在使用前均应进行清理和消毒，防止污染，优先使用物理或机械的方法进行消毒，严禁使用化学合成的杀虫剂、灭鼠剂及防霉剂。

3.4 运输

3.4.1 运输包装必须对茶叶起到避光、防潮、绝气的作用。

3.4.2 运输工具应清洁、无异味、无毒、无污染。

3.4.3 运输时应防潮、防雨、遮光、防挤压，装卸时轻放轻卸。

3.4.4 茶叶不得与其他有毒、有害、有异味的物品同车混装混运。

4 包装贮运管理

4.1 入库

4.1.1 经检验合格的茶叶方可入库。

4.1.2 茶叶应及时包装入库。

4.1.3 入库的茶叶应有相应的记录和醒目、持久、位置样式一致的标识。

4.1.4 入库的茶叶应分类、分区存放，防止相互串味。

4.1.5 入库的包装件应牢固、完整、防潮，无破损、无污染、无异味。

4.2 堆码

4.2.1 堆码应以安全、平稳、方便、节约面积和防火为原则。

4.2.2 货垛应分等级、分批次进行堆放，不得靠柱，距墙不少于 200 mm。

4.2.3 堆码应有相应的垫垛，垫垛高度应不低于 150 mm。

4.3 库检

4.3.1 应通过自行检验或委托具备相应资质的食品检验机构对贮存产品进行检验。

4.3.2 自行检验应具备与所检项目适应的检验室和检验能力，检验仪器设备应每年按期检定。

4.3.3 每月应检查一次，4-9 月高温、多雨季节应每周检查一次，建立仓储检验记录制度，做好记录保存。

4.3.4 检查茶堆的水分含量变化、茶堆里层有无发热情况，检查包装件是否有霉味、串味、污染及其它质量问题，检查库房内的温度、相对湿度、通风情况。

4.4 温度、湿度控制

4.4.1 温度

库房内应有通风散热措施，应有温度计显示库内温度、有温度传感器测试垛内温度。库内温度应根据茶类的特点进行控制。

4.4.2 湿度

库房内应有除湿措施，应有温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。

4.5 运输管理

4.5.1 包装储运图示应符合 GB/T 191 规定。

4.5.2 装运前应进行茶叶的质量检查，作好记录。

4.5.3 运输过程应有完整的档案记录，并保留相应的单据。

4.6 卫生管理

应保持库房及运输工具内的整洁，库房内不得存放其他物品。

4.7 人员管理

4.7.1 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。

4.7.2 工作人员应保持良好的个人卫生且定期进行健康检查，定期清理消毒，保持清洁卫生。

4.7.3 应建立卫生管理制度，管理人员应遵守卫生操作规定。

4.8 记录

4.8.1 应建立贮存管理记录程序。

4.8.2 应保留包装贮运记录，详细记载产品来源（生产厂家、产品名称、品质情况、规格、数量、检验报告）、产品信息（生产日期、种类、等级、批次、唯一性编码与标识、产品认证信息）、包装信息（负责人、包装时间、人员、方式、材料及卫生状况）、产品配送出入库信息（时间、流向、数量、湿度及温度）、仓储信息（卫生状况）、产品运输信息（起止时间及地点、运输状况），并保留相应的单据。

4.8.3 必须定期对库内的温湿度进行观测记录，记录资料要妥善保存。

4.9 安全规范

应有防火、防盗措施，确保安全。

5 保质措施

5.1 包装

5.1.1 防潮措施。可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。

5.1.2 防氧化措施。包装应选用气密性良好且符合卫生要求的塑料袋（塑料编织袋）或相应复合袋包装，并采用真空包装技术。黑茶和紧压茶的包装宜选用透气性较好且符合卫生要求的材料。

5.1.3 避光措施。宜采用遮光包装技术。

5.2 库房

5.2.1 防潮措施。防潮设施货架应用结构牢固、环保无异味的塑料垫板或木板，离地高度宜 20 cm 以上。在晴天、无雾、空气清新干燥时可使用自然通风透气，其它气候可用生石灰、木炭等吸湿剂来吸收茶和空气中的水分。

5.2.2 防高温措施。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。

5.2.3 防虫防鼠措施。库房与外界接触的出入口，安装灭蝇灯、档鼠板。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。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。

5.2.4 防火措施。所有进入库房人员禁止携带火种，库区内严禁吸烟、用火。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。库房应设置防火分区，防火分区根据库房耐火等级最大允许面积为 1200 m²，防火分区之间应采用防火墙分隔或用防火卷帘等防火分隔设施分隔。

5.2.5 防盗措施。库区宜安装视频监控设备。

5.3 运输

5.3.1 防潮、防雨措施。确保货厢水密，排水系统通畅，防止外来蒸汽。

5.3.2 防爆晒措施。货厢应封闭、遮光，或使用遮光布遮挡茶叶。

5.3.3 防破损措施。装运时，堆装茶叶的周围部位用草席、帆布等做铺隔。在堆码时，应垫垛，同时，应避免茶叶不受挤压和撞击。

5.3.4 防串味措施。应与有异味等物品相隔离，不同茶类之间不要混装运输。

5.4 温度和湿度

5.4.1 绿茶贮存温度宜控制在 10℃ 以下，相对湿度 50% 以下。

5.4.2 红茶贮存温度宜控制在 25℃ 以下，相对湿度 50% 以下。

5.4.3 乌龙茶贮存温度宜控制在 25℃ 以下，相对湿度 50% 以下。对于文火烘干的乌龙茶贮存，温度宜控制在 10℃ 以下。

5.4.4 黄茶贮存温度宜控制在 10℃ 以下，相对湿度 50% 以下。

5.4.5 白茶贮存温度宜控制在 25℃ 以下，相对湿度 50% 以下。

5.4.6 花茶贮存温度宜控制在 25℃ 以下，相对湿度 50% 以下。

5.4.7 黑茶贮存温度宜控制在 25℃ 以下，相对湿度 70% 以下。

5.4.8 紧压茶贮存温度宜控制在 25℃ 以下，相对湿度 70% 以下。

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，垛内温度采用温度传感器测试。

参 考 文 献

- [1] GB/T 30375-2013 茶叶贮存
 - [2] GH/T 1071-2011 茶叶储存通则
-