

# DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T XXX—XXXX

## 陈年茶仓储技术规范

Specification for storage management of aged tea

(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 ..... 3

2 规范性引用文件 ..... 3

3 术语和定义 ..... 3

4 库房要求 ..... 3

5 仓储管理 ..... 4

6 安全与卫生 ..... 5

7 试验方法 ..... 6

# 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。

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：深圳市农产品质量安全检验检测中心、深圳市好茶仓投资发展有限公司。

本文件主要起草人：林慧纯、刘斌、王瑞、简华君、郑永敏、黄文志、顾亚萍、王钰歆、唐淑军、张文博、黄丹妮、温凯、梁伟彬、李文贵。

# 陈年茶仓储技术规范

## 1 范围

本文件规定了陈年茶仓储技术规范的术语和定义、库房要求、仓储管理、安全与卫生、试验方法。本文件适用于深圳市陈年茶成品及原料的仓储管理。

## 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- 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 4806.12 食品安全国家标准 食品接触用竹木材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- GH/T 1071 茶叶贮存通则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 陈年茶

在阴凉、干燥、通风、无异味、相对密封避光条件下贮存，经自然陈化，其品质特征明显区别于新茶的茶品。

## 4 库房要求

- 4.1 库房建设应符合 GB/T 30375、GB/T 32744、GH/T 1071 的要求。
- 4.2 茶叶库房应尽可能建在地势高、阴凉、干燥、通风排水好的地方；库房周边应清洁卫生、并远离有毒有害、有异臭味等污染源。
- 4.3 库房地面应有硬质处理，并有防潮、防火、防鼠、防虫、防尘设施，墙壁应做防潮及隔热处理。
- 4.4 库房内应阴凉干燥，有避光措施。
- 4.5 仓储区与收货区、办公区应分开设立，并有效隔离。

4.6 库房内应配置适宜的茶叶储存货架和垫垛，确保茶叶在储存过程中不直接接触地面。

## 5 仓储管理

### 5.1 入库

5.1.1 库房应设置专门的茶叶入库隔离观察处理区以及养护区域，对来货茶叶进行充分的检查和处理，成品及原料检验合格后及时安排入库。

5.1.2 入库的茶叶包装应符合 GB 4806.1、GB 4806.4、GB 4806.8、GB 4806.12、GB/T 6543、GB/T 8946 等标准的规定；外包装应牢固、完整严密，无破损、无水湿、无污染、无异味。

5.1.3 入库的茶叶应分类、分库存放，防止相互串味。

5.1.4 入库的茶叶应记录信息，记录资料应保存至相应产品出库后三年。茶叶信息包括但不限于以下内容：

- a) 成品茶信息包括：产品名称、规格型号、生产日期、入库日期、入库数量、贮存区域；
- b) 原料信息包括：茶叶品种、名称、等级、供货商信息、生产日期、入库日期、入库数量、贮存区域。

### 5.2 装卸和堆码

5.2.1 装卸、搬运作业须符合物品包装上的储运图示标志要求，无图示标志要求的以不损坏物品外包装和使用价值为准。

5.2.2 茶叶堆码以安全、平稳、方便、节约面积和防火为原则，可根据不同的包装材料和包装形式选择不同的堆码形式。

5.2.3 茶叶应分类、分等级、分批次进行堆放。

5.2.4 货垛不得靠柱，距墙不少于 500 mm。堆码有相应的垫垛，垫垛高度宜不低于 200 mm。堆码高度单垛不高于 1400 mm。

### 5.3 库房温湿度控制

5.3.1 库房内应有温湿度的监控仪器设备，并对监控情况实时记录。

5.3.2 库房内配备降温降湿设备设施，能应对极端气候条件下保持相应的温湿度条件。

5.3.3 库房内温度和湿度控制要求需根据茶叶品种确定：

- 普洱生茶库房温度宜控制在 20℃～30℃，相对湿度宜控制在 70%以下。夏季高温天气时室温不超过 35℃。
- 普洱熟茶库房温度宜控制在 20℃～30℃，相对湿度宜控制在 75%以下。夏季高温天气时室温不超过 35℃。
- 黑茶库房温度宜控制在 20℃～30℃，相对湿度宜控制在 75%以下。夏季高温天气时室温不超过 35℃。
- 白茶库房温度宜控制在 20℃～30℃，相对湿度宜控制在 50%以下。夏季高温天气时室温不超过 35℃。
- 青茶库房温度宜控制在 20℃～30℃，相对湿度宜控制在 50%以下。夏季高温天气时室温不超过 35℃。

### 5.4 库房通风要求

库房定时通风，保持库房含氧量。通风系统应有过滤装置，防止蚊虫进入库房。

5.5 库检

5.5.1 检查周期

库房巡检每周检查一次，高温多雨季节宜不少于两次，并做好记录。  
茶叶品质检测每个季度检查一次，春夏两季宜不少于两次。

5.5.2 检查项目

5.5.2.1 每周巡检项目如下：

- 库房内的温度、相对湿度、通风情况。
- 茶垛里层有无发热现象，垛内温度不得高于库内气温。
- 包装件是否有霉味、串味、污染及其他感官质量问题。
- 灭火器等防火设备是否在有效期内，消防设施设备是否能正常使用。
- 库房卫生情况。
- 防虫防鼠情况。

5.5.2.2 每季度茶叶品质检测项目如下：

- 检测茶叶的含水量变化程度，探测货垛的底层和表层水分含量变化程度。
- 设置裸放样板茶，检测其水分、外观及进行滋味审评。

5.5.3 特殊检查

出现暴风、暴雨、冰雹等恶劣天气时，应检查库房门、窗及通风设施是否关闭，排水管道是否畅通，若有拥堵积水，及时采取疏通措施，避免积水倒灌。  
垛堆高度较高时，根据实际情况翻堆，避免底部产品因长时间挤压而变形。

5.6 出库

5.6.1 出库前对茶叶进行外观检查。

5.6.2 出库的茶叶应记录信息，茶叶信息包括但不限于产品名称、规格型号、出库时间、出库数量。

5.7 异常情况处理

- 5.7.1 当检查发现湿度超过标准要求时，可用生石灰、木炭等吸湿剂吸收空气中的水分。
- 5.7.2 对受污染已有异味或受潮的茶叶应单独储藏，不得与正常茶叶同库混存，发现产品受污受潮情况应及时采取相应措施，同时将检查情况和后处理结果如实记录。
- 5.7.3 对包装破损或包装材料不符合卫生要求的须及时进行加工整理及更换包装，并如实记录状况。

6 安全与卫生

6.1 安全管理

- 6.1.1 所有进入库房人员禁止携带火种，库房内严禁吸烟、用火。
- 6.1.2 库房应配备安全设备，如灭火器、烟雾报警器、安全出口指示等。
- 6.1.3 库房工作人员应接受安全培训，包括火灾逃生、急救知识等。
- 6.1.4 定期对关键设备进行检查和维护。
- 6.1.5 制定应急预案，并定期开展应急处置演练。

6.2 卫生管理

- 6.2.1 库房应保持整洁，库房内不得存放其他物品，定期进行清洁。库房外围定期进行消杀，防止发生鼠害、虫害。
- 6.2.2 严禁人员携带香水、花露水等具有异味的物品进入库房。
- 6.2.3 库房应制定并执行害虫防治措施。

## 7 试验方法

- 7.1 茶叶取样按 GB/T 8302 的规定执行。
  - 7.2 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。
  - 7.3 茶叶感官检验按 GB 31608 的规定执行。
  - 7.4 茶叶的含水率按 GB 5009.3 的规定执行。
-