

湖南省农业技术规程

HNZ081-2015

茶叶贮藏通用技术规范

General technical regulations for tea storage

湖南省农业农村厅发布

发布日期：2015年12月31日

茶叶贮藏通用技术规范

为规范我省茶叶的贮藏，制定本规范。

1 要求

1.1 产品

1.1.1 应具有该类茶产品正常的色、香、味、形，符合该类茶产品的相关产品标准，不得混有非茶类物质，无异气味，无霉变。

1.1.2 污染物限量应符合 GB2762 的规定。

1.1.3 农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

1.1.4 水分含量应符合其相应的产品标准。

1.2 库房

1.2.1 贮藏设施周围环境应清洁、干燥、卫生、无异气味，并远离污染源。

1.2.2 地面应有硬质处理，并有防潮、防火、防鼠、防虫设施。

1.2.3 应防止日光照射，有避光措施。

1.2.4 应配备温湿度仪、除湿、降温设备，设备应有法定计量单位定期检验的合格报告。

1.3 包装材料

1.3.1 包装用纸应符合 GB11680 的规定。

1.3.2 聚乙烯袋、聚丙烯袋或复合袋应符合 GB 9687、GB 9688 和 GB 9683 的规定。

1.3.3 编织袋应符合 GB/T 8946 的规定。

2 贮藏

2.1 入库

2.1.1 经检验合格的茶叶应及时包装入库。

2.1.2 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，字迹清楚、醒目、持久，禁止受到污染、变质以及标签与货号不一致的茶叶进入仓库。

2.1.3 不同批号、日期的产品要分别存放。

2.1.4 入库的茶叶应按种类进行分类、分区存放，存放产品应整齐，防止相互串味。

2.1.5 入库的包装件应牢固、完整、防潮，无破损、无污染、无异味。

2.2 堆码

2.2.1 堆码应以安全、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。

2.2.2 货垛应分等级、分批次进行堆放，不得靠柱，距墙不少于 20 厘米。

2.2.3 堆码应有相应的垫垛，垫垛高度应不低于 15 厘米。

2.3 温度、湿度控制

2.3.1 绿茶贮藏宜控制温度 5℃ 以下，相对湿度 50% 以下。

2.3.2 名优红茶贮藏宜控制温度 5℃ 以下，相对湿度 50% 以下，大宗红茶贮藏宜控制温度 25℃ 以下，相对湿度 50% 以下。

2.3.3 乌龙茶贮藏宜控制温度 25℃ 以下，相对湿度 50% 以下。轻发酵乌龙茶贮藏，宜控制温度 10℃ 以下，相对湿度 50% 以下。

2.3.4 黄茶贮藏宜控制温度 10℃ 以下，相对湿度 50% 以下。

2.3.5 白茶贮藏宜控制温度 25℃ 以下，相对湿度 50% 以下。

2.3.6 花茶贮藏宜控制温度 25℃ 以下，相对湿度 50% 以下。

2.3.7 黑茶贮藏宜控制温度 25℃ 以下，相对湿度 70% 以下。

2.3.8 紧压茶贮藏宜控制温度 25℃ 以下，相对湿度 70% 以下。

3 管理

3.1 库房

库房应具有封闭性。黑茶和紧压茶的库房应具有通风功能。

3.2 包装

3.3.1 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。

3.3.2 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。

3.3 卫生管理

3.3.1 应保持库房内的整洁。库房内不得存放其他物品。

3.3.2 严禁茶叶与有毒、有害、有异味和易污染及化学合成物质接触。

3.3.3 保持库房的清洁卫生，定期打扫和消毒，搞好防鼠、防虫、防霉工作，禁止吸烟和吐痰。

3.3.4 贮藏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。

3.3.5 应用生石灰及其他可用作防潮材料防潮除湿时，要避免茶叶与生石灰等防潮除湿材

料接触，并定期更换。

3.4 人员管理

3.4.1 应设专人管理，定期检查质量和卫生情况，定期清理、消毒和通风换气，保持洁净卫生。

3.4.2 工作人员应保持良好的个人卫生，且应定期进行健康检查。

3.4.3 应建立卫生管理制度，管理人员应遵守卫生操作规定。

3.5 记录

3.5.1 建立贮藏设施管理记录程序。

3.5.2 应保留所有搬运设备、贮藏设施的容器的使用登记表或核查表。

3.5.3 应保留贮藏记录，认真记载进出库产品的地区、日期、种类、等级、批次、数量、质量、包装情况、运输方式等，并保留相应的单据。

3.6 安全防范

应有防火、防盗措施，确保安全。

3.7 库检

3.7.1 项目

3.7.1.1 货垛的底层和表面水分含量变化情况。

3.7.1.2 包装件是否有霉味、串味、污染及其他感官质量问题。

3.7.1.3 茶垛里层有无发热现象。

3.7.1.4 库房内应有通风、散热、除湿措施，应有温度计显示库内温度。库内温度、湿度应根据茶类的特点进行控制。

3.7.2 检查周期

3.7.2.1 绿茶、花茶每月应检查 2 次，高温、多雨季节应不少于 3 次，并做好记录。

3.7.2.2 红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、紧压茶每月检查不少于 1 次，高温、多雨季节应不少于 2 次，并做好记录。

4 检验方法

4.1 茶叶取样按 GB/T 8302 的规定执行。

4.2 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。

4.3 茶叶感官品质按 GB/T 23776 的规定执行。

4.4 茶叶的含水率按 GB/T 8304 的规定执行。

4.5 茶叶的污染物按 GB 2762 的规定执行。

4.6 茶叶的农药残留按 GB 2763 的规定执行。

5 引用资料

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8304 茶 水分测定

GB/T 8946 塑料编织袋

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 11680 食品包装用原纸卫生标准

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

编写单位：湖南省茶叶研究所

主要编写人员：赵熙、黄怀生、粟本文、郑红发、银霞、黄静、钟兴刚、刘淑娟、李彦