



中华人民共和国国家标准

GB/T 30375—2013

茶叶贮存

Tea storage

2013-12-31 发布

2014-06-22 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会



前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、浙江天赐生态科技有限公司、浙江省茶叶集团股份有限公司、杭州亨达茶业技术开发公司、福建省安溪广福包装有限公司、福建省安溪溪韵茶叶有限公司。

本标准主要起草人:翁昆、宋林荣、张亚丽、王金贤、吴永福、林为棒、陈万年。

茶 叶 贮 存

1 范围

本标准规定了各类茶叶产品贮存的要求、管理、保质措施、试验方法。
本标准适用于我国各类茶叶产品的贮存。

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/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 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法

3 要求

3.1 产品

- 3.1.1 应具有该类茶产品正常的色、香、味、形,不得混有非茶类物质,无异气味,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 水分含量应符合其相应的产品标准。

3.2 库房

- 3.2.1 周围应无异味;应远离污染源。库房内应整洁、干燥、无异气味。
- 3.2.2 地面应有硬质处理,并有防潮、防火、防鼠、防虫、防尘设施。
- 3.2.3 应防止日光照射,有避光措施。
- 3.2.4 宜有控温的设施。

3.3 包装材料

- 3.3.1 包装材料应符合相应的卫生要求。
- 3.3.2 包装用纸应符合 GB 11680 的规定。

3.3.3 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。

3.3.4 编织袋应符合 GB/T 8946 的规定。

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。

4.1.4 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。可根据不同的包装材料和包装形式选择不同的堆码形式。

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 项目

4.3.1.1 货垛的底层和表面水分含量变化情况。

4.3.1.2 包装件是否有霉味、串味、污染及其他感官质量问题。

4.3.1.3 茶垛里层有无发热现象。

4.3.1.4 仓库内的温度、相对湿度、通风情况。

4.3.2 检查周期

每月应检查 1 次,高温、多雨季节应不少于 2 次,并做好记录。

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。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,应有湿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 卫生管理

应保持库房内的整洁。库房内不得存放其他物品。

4.6 安全防范

应有防火、防盗措施,确保安全。

5 保质措施

5.1 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。

5.2 包装

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。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。

5.3 温度和湿度

5.3.1 绿茶贮存宜控制温度 10℃以下、相对湿度 50%以下。

5.3.2 红茶贮存宜控制温度 25℃以下、相对湿度 50%以下。

5.3.3 乌龙茶贮存宜控制温度 25℃以下、相对湿度 50%以下。对于文火烘干的乌龙茶贮存,宜控制温度 10℃以下。

5.3.4 黄茶贮存宜控制温度 10℃以下、相对湿度 50%以下。

5.3.5 白茶贮存宜控制温度 25℃以下、相对湿度 50%以下。

5.3.6 花茶贮存宜控制温度 25℃以下、相对湿度 50%以下。

5.3.7 黑茶贮存宜控制温度 25℃以下、相对湿度 70%以下。

5.3.8 紧压茶贮存宜控制温度 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。

6.3 茶叶感官品质按 GB/T 23776 的规定执行。

6.4 茶叶的含水率按 GB/T 8304 的规定执行。

6.5 茶叶的污染物按 GB 2762 的规定执行。

6.6 茶叶的农药残留按 GB 2763 的规定执行。
