

DB5308

普洱市地方标准

DB5308/T 53—2020

普洱茶贮存技术规范

地方标准信息服务平台

2020-01-10 发布

2020-02-10 实施

普洱市市场监督管理局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则进行编写。

本标准起草单位：普洱市质量技术监督综合检测中心（国家普洱茶产品质量监督检验中心）、云南天士力帝泊洱生物茶集团有限公司、云南景谷茶厂有限公司、普洱澜沧古茶股份有限公司、云南普洱茶厂有限公司、云南普洱茶（集团）有限公司、普洱新华国茶有限公司、普洱市茶叶和咖啡产业发展中心、普洱茶协会。

本标准主要起草人：罗正刚、姜东华、陈保、伍旭东、李俊彦、毛静春、陶波、郎彬昆、刘顺航、刘刚、杜春峰、赵华琼、郑炳基、戚亚辉、包忠华、刘伦、陈佳玮。

地方标准信息服务平台

普洱茶贮存技术规范

1 范围

本标准规定了普洱茶的贮存条件、贮存管理、试验方法。

本标准适用于普洱市普洱茶的贮存。

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 4789.3 食品安全国家标准 食品中微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品中微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品中微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 9833.1-2013 紧压茶 第1部分：花砖茶

GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

SB/T 10560 中央储备边销茶储存资质条件

JJF 1070 定量包装商品 净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 22111界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

贮存

对普洱茶进行保护、管理的存放过程。

4 贮存条件

4.1 入库产品质量要求

4.1.1 感官品质及理化指标：应符合产品标准的规定。

4.1.2 污染物限量：应符合 GB 2762 的规定。

- 4.1.3 农药残留限量：应符合 GB 2763 的规定。
- 4.1.4 微生物：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.5 净含量：应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.2 贮存库要求

4.2.1 贮存库选址

- 4.2.1.1 应选择交通便利、方便调度、远离污染源、危险源，避开泄洪和低洼水患地区。
- 4.2.1.2 应选择地势干燥、具备给排水条件和电力供应的地区。
- 4.2.1.3 应具备中转、装卸的条件。

4.2.2 贮存库建设

- 4.2.2.1 库区地面整体应高于周边地面，室内地坪应高于库区地坪，应符合 SB/T 10560 的规定。
- 4.2.2.2 宜采用钢筋混凝土结构、钢架结构或砌体结构。
- 4.2.2.3 库房主体结构的耐火等级不低于三级，应符合 SB/T 10560 的规定。
- 4.2.2.4 库房允许建筑面积和防火分区的划分应符合 SB/T 10560 的规定。
- 4.2.2.5 库房层面的防水等级不应低于III级，应符合 SB/T 10560 的规定。
- 4.2.2.6 库房地面应具备防潮层，湿度大的地区库房室内应具备防潮面层。
- 4.2.2.7 库房的门窗应开启灵活，不宜过大，整体密封、防潮、隔热、避光、换气效果良好。

4.2.3 贮存库布局

- 4.2.3.1 根据实际需要，宜设置不同辅助功能区，并绘制贮存库布局平面图、茶垛分区平面图、库区及周围地区平面图。
- 4.2.3.2 根据普洱茶产品的分类及包装不同，宜隔离贮存。

4.3 设施设备要求

- 4.3.1 库房设施设备数量与库房面积和吞吐能力应相适应，同时应符合食品生产、消防和安全生产的有关规定。
- 4.3.2 垫垛：宜选择木制、金属制、食品级塑料等垫板，垫垛高度不宜低于 10 cm，垛底需要保持通风。
- 4.3.3 温湿度监控设施：应配备可监测控制温度、湿度的设施。
- 4.3.4 照明设施：应配备防爆装置照明及应急照明设施。
- 4.3.5 换气设施：宜配备适宜的换气设施，合理设置进、排气口位置。换气设施应具有防虫设施且易于清洁、维护
- 4.3.6 人员卫生设施： 库房入口处应按需设置换鞋（穿戴鞋套）设施或鞋靴消毒设施。贮存库内不得设置卫生间。
- 4.3.7 操作设施：宜配备与吞吐能力相匹配的吊机、叉车、运送设备等吞吐作业需要的设施设备。
- 4.3.8 检验设施：应配备相应数量检重衡器，并具有计量器具检定证书。
- 4.3.9 监控设施：宜配备用于监测、控制、记录的全自动监控设施（安全监控等）
- 4.3.10 消防和安全设施：消防应符合相关规定，并有明显的警示标志，配备足够数量的消防安全设施设备和器材；应配备避雷设施；电源和开关设置在库房外侧。
- 4.3.11 三防设施：应配备防虫、防鼠、防尘设施。

5 贮存管理

5.1 入库要求

5.1.1 入库产品包装要求

5.1.1.1 外包装材料要求：宜选用透气性较好且符合食品安全卫生要求的材料，笋壳应清洁处理，不得使用虫叶、枯叶、破损叶，大小应均匀；竹筐、竹箴条不得有虫蛀、霉变；同时应符合 GH/T 1070 的规定。

5.1.1.2 内包装材料要求：与茶叶直接接触的内包装材料应符合 GH/T 1070 的规定。

5.1.1.3 包装箱标示要求：标签标识应符合 GB 7718 的规定，可根据产品需要标示唛号。

5.1.1.4 普洱茶（熟茶）散茶包装：采用食品级纸袋或塑料袋进行内包，采用符合食品包装要求材质（纸制、木制、竹制、金属材质、陶制等）的容器进行外包装。

5.1.2 入库前检查

5.1.2.1 包装质量检查：外包装箱完整，无破损，标识清楚，能反映贮存茶叶的真实信息，内包装有虫眼的需增加开箱检查数量，标签标识应符合 GB 7718 规定。

5.1.2.2 产品质量检查：应符合 4.1 的全部要求。

5.2 贮存过程要求

5.2.1 存放

5.2.1.1 普洱茶产品不得与其他茶叶产品混放，应分类分库或分类分区存放。

5.2.1.2 用笋叶（竹箴）包装的普洱茶产品应与其他包装的普洱茶产品分库存放。

5.2.1.3 存放产品应整齐，不同库房、区域应有明显标识。

5.2.2 堆码

5.2.2.1 堆码应以安全、平稳、方便、节约面积和防火为原则。

5.2.2.2 按照不同的包装材料和包装形式分区堆码。

5.2.3 茶垛布置

5.2.3.1 堆码时包装件应合理交错，层次批次清楚，垛面整齐牢靠，上下一条线。

5.2.3.2 堆码应有相应的垫垛，垫垛高度应不低于 10 cm（满足叉车作业为宜），且垫垛需通风。

5.2.3.3 2 个茶垛之间的距离，不少于 50 cm（方便日常检查为宜）。

5.2.3.4 贮存库内墙与茶垛之间的距离，不少于 100 cm（方便日常检查为宜）。

5.2.3.5 贮存库房顶与茶垛之间的距离，不少于 100 cm（堆码的高度应方便操作，应确保贮存安全，设施及人员安全，不影响垛顶通风和检查为宜）。

5.2.3.6 贮存库墙柱与茶垛之间的距离，不少于 50 cm（方便日常检查为宜）。

5.2.3.7 茶垛区与贮存库内照明灯或应急灯之间的距离，不少于 50 cm（方便日常检查为宜）。

5.2.3.8 物流通道不少于 200 cm（方便叉车作业为宜）。

5.2.4 茶垛标示

5.2.4.1 每个垛区应在明显位置设置标识牌，应标识产品入库时间、贮存数量、产品名称、等级、净含量、产地、产品执行标准、规格、件数、生产日期等。

5.2.4.2 地理标志产品、绿色产品、有机产品等产品包装上应有相应的专用标志，具体标注方法和内容需满足标准要求，并分区存放。

5.2.5 贮存库温度、相对湿度

5.2.5.1 贮存库温度：贮存库宜关闭门窗，库内温度宜控制在 25℃ 以下，当库房温度高于 25℃ 时，宜采取降温措施；当垛内温度高于库内温度时，可翻垛散发垛内温度，使垛内温度降至库内温度。

5.2.5.2 贮存库相对湿度：相对湿度宜控制在 70% 以下，当相对湿度高于 70% 时，宜采取除湿措施。

5.2.6 仓库管理员

5.2.6.1 配备经过专业培训的人员从事贮存库的管理工作。

5.2.6.2 仓库管理员应取得健康证后方可上岗。

5.2.7 库检

5.2.7.1 贮存期间每月检查贮存库的温度、湿度，确保库房内产品的水分含量不超过入库时水分含量；根据需要对茶垛进行轮翻堆码。

5.2.7.2 贮存期间每月对产品进行随机抽样检查，库检项目如下：

- a) 感官：霉变、虫蛀等，是否有异味等；
- b) 包装：破损、软塌、受潮等；
- c) 垛温：茶垛内有无温度过高现象。

5.2.7.3 库检发现异常时需抽样进行检验，检验项目如下：

- a) 理化指标：水分、净含量；
- b) 微生物：大肠菌群、致病菌。

5.3 出库要求：

出库产品应进行检查，符合要求方可出库。

5.4 贮存管理制度

可根据需要制定贮存管理制度，包括但不限于：

- a) 贮存产品出、入库台账管理制度；
- b) 贮存库卫生管理制度；
- c) 贮存库消防安全管理制度；
- d) 贮存产品在库管理制度。

5.5 贮存管理记录

5.5.1 贮存过程可进行下列记录：

- a) 贮存产品出入库台账记录；
- b) 贮存产品入库检查记录；
- c) 贮存库（卫生、消防、安全）记录；
- d) 贮存产品在库日常检查记录（温湿度监控记录和库检记录）。

5.5.2 贮存管理记录参见附录 A。

6 试验方法

6.1 取样：按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 感官：按 GB/T 23776 的规定执行。

6.3 水分：按 GB 5009.3 的规定执行。

- 6.4 污染物限量：按 GB 2762 的规定执行。
- 6.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。
- 6.6 大肠菌群、致病菌：按 GB 4789.3 和 GB 4789.4、GB 4789.10 的规定执行。
- 6.7 净含量：按 JJF1070 中规定执行，计算按 GB/T 9833.1-2013 中附录 C 的规定执行。
- 6.8 标签标示：按 GB 7718 的规定执行。

地方标准信息服务平台

附 录 A
(资料性附录)
贮存管理记录

A.1 贮存产品出入库台账记录

贮存产品出入库台账记录见表A.1。

表A.1 贮存产品出入库台账记录表

库房编号：					记录编号：					
产品名称					规格			库管人员		
入库信息					出库信息					
产品批号	生产时间	入库时间	入库数量	经办人	出库时间	出库数量	去向	库存数量	经办人	

A.2 贮存产品入库检查记录

贮存产品入库检查记录见表A.2。

表A.2 贮存产品入库检查记录表

库房编号：		记录编号：		
检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
1 入库产品质量检查 （查阅该批次产品检验报告）	1.1	是否具有该批入库产品的产品质量检验报告。	☐ 是 ☐ 否	
	1.1	感官品质及理化指标是否符合产品执行标准要求。	☐ 是 ☐ 否	
	1.2	污染物限量是否符合 GB 2762 的规定。	☐ 是 ☐ 否	
	1.3	农药残留限量是否符合 GB 2763 的规定。	☐ 是 ☐ 否	
	1.4	微生物是否符合 GB/T 22111 的规定。	☐ 是 ☐ 否	
	1.5	净含量是否符合相关规定要求。	☐ 是 ☐ 否	
2 包装质量检查	2.1	外包装箱是否完整，无破损。	☐ 是 ☐ 否	
	2.2	标示清楚，是否能反映贮存产品的真实信息。	☐ 是 ☐ 否	
	2.3	标签标识是否符合 GB 7718 的规定。	☐ 是 ☐ 否	
检查结论：1、符合入库要求 ☐ 是 ☐ 否 2、是否同意入库 ☐ 是 ☐ 否				
检查日期： 年 月 日		检查人：		
备注：				

