

T/YYSXCX

岳阳市茶叶协会团体标准

T/YYSXCX004-2021

岳阳黄茶贮藏技术标准

Technical standard for Yueyang yellow tea storage

2021-07-08 发布

2021-08-01 实施

岳阳市茶叶协会 发布

前 言

岳阳市为中国黄茶之乡，“岳阳黄茶”为岳阳市黄茶的公共品牌，岳阳市茶叶协会为“岳阳黄茶”证明商标的持有者和管理者。

本标准为“岳阳黄茶”系列标准之一。岳阳市茶叶协会此前已在全国团体标准信息平台、国家标准信息公共服务平台发布了3项团体标准 T/YYSCX 001《岳阳黄茶》、T/YYSCX 002《岳阳黄茶加工技术规范》、T/YYSCX 003《岳阳黄茶栽培技术规范》。

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》所定规则起草。

本文件的技术内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由岳阳市茶叶协会提出并归口。

本标准牵头起草单位：岳阳市茶叶协会。

本标准参加起草单位：湖南省君山银针茶业股份有限公司、湖南洞庭山科技发展有限公司、湖南君山印象农业科技发展有限公司、岳阳县洞庭春纯天然茶叶有限公司、湖南省临湘永巨茶业有限公司、临湘市白石千车岭茶业有限公司。

本标准由湖南洞庭山科技发展有限公司企业标准《岳阳黄茶贮藏技术标准》转化而来。

本标准主要起草人：郑剑山、陈奇志、高立献、李卢保、谢平香、李方爱、袁小月、王岳芹、彭正伟、吴曙、卢明德、唐新道。

岳阳黄茶贮藏技术标准

1 范围

本标准规定了岳阳黄茶产品贮存的要求、管理、保质措施、试验方法。

本标准适用于岳阳黄茶产品的贮存。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

SB/T 10514 食品用脱氧剂

T/YYSCX 003 岳阳黄茶

3. 要求

3.1 入库产品

3.1.1 应具有黄茶产品正常的色、香、味、形，不得混有非茶类物质，无异味，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 感官品质、理化指标应符合 T/YYSCX 001 的规定。

3.2 库房

3.2.1 仓库远离污染源，周边环境卫生，无异味。仓库便于货物进出。

3.2.2 黄茶要有专用库房，不与其他茶类混放，禁止与其他食品、酒类、包装盒等混放。

3.2.3 地面应硬化，有良好的避光、防潮、封闭功能，有防火、防鼠、防虫、防尘设施。

3.2.4 贮藏设施应牢固。

3.3 包装材料和脱氧剂

3.3.1 食品接触用塑料材料应符合 GB 4806.7 的要求。

3.3.2 食品接触用纸和纸板材料应符合 GB 4806.8 的要求。

3.3.3 食品用脱氧剂应符合 SB/T 10514 的要求。

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 300mm。

4.2.3 堆码应有相应的垫垛，垫垛高度应不低于 150mm，垫垛材料干燥，无异味。

4.2.4 翻堆，定时翻堆，顺序按从上到下，从里到外，每半年一次。

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 岳阳黄叶茶堆里层有无发热现象。

4.3.1.4 仓库内的温度、相对湿度、通风情况。

4.3.1.5 温湿度感应器校正。

4.3.2 检查周期

4.3.2.1 每月应检查 1 次，高温、多雨季节应不少于 2 次，并做好记录。

4.3.2.2 雨季仓库门随时关闭，并抽湿或用生石灰、干木炭等除湿剂吸潮，雨季过后抽检，并做好干燥措施。

4.4 卫生管理

4.4.1 应保持库房内的整洁，库房内不得存放其他物品。

4.4.2 贮藏场所、设施及周边要定期打扫，必要时采用物理方法消毒。

4.5 安全防范

4.5.1 应有防火、防盗措施，确保安全。

4.5.2 货物电梯每半年检修一次。

4.6 入库人员

4.6.1 入库人员禁止吸烟，身体不得有刺激性气味如香水、红花油、风油精等。

4.6.2 仓库管理人员应知晓茶叶茶叶贮藏中生化物质变化及其影响因素，了解本标准的要求。

5. 保质措施

5.1 包装

5.1.1 岳阳君山银针、岳阳黄芽、以岳阳黄芽为配料的岳阳紧压黄茶（如岳阳茗片），三者的包装应选用气密性良好且符合卫生要求的塑料袋或复合塑料袋

5.1.2 岳阳黄叶、以岳阳黄叶为配料的岳阳紧压黄茶，其包装应选用透气且符合卫生要求的材料。

5.2 温度、湿度、氧气控制

5.2.1 温度

库房内应有温度计或自动设备显示库内温度。存放岳阳君山银针、岳阳黄芽应用冷库，温度低于 10℃，存放岳阳黄叶、岳阳紧压黄茶用常温仓库，高温时段开窗通风。

5.2.2 湿度

库房内应有除湿措施，应有湿度计或自动设备显示库内湿度。库房内相对湿度在 50%以下。

5.2.3 氧气

贮存岳阳君山银针、岳阳黄芽，使用复合塑料袋+食品用脱氧剂，或抽氧充氮；贮存岳阳黄叶、岳阳紧压黄茶，应保持库内空气流通。

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，或从光电自动控制设备上读取。

6.3 茶叶感官品质按 GB/T 23776 的规定执行。

6.4 茶叶的含水量按 GB 5009.3 的规定执行。

6.5 茶叶的污染物按 GB/T 2762 的规定执行。

6.6 茶叶的农药残留按 GB 2763 的规定执行。