

备案号：44030399S-2021  
备案日期：2021年09月30日  
备案有效期：伍年



# Q/WLK

## 广东省食品安全企业标准

Q/WLK 0002S—2021

### 代用茶

2021-08-01 发布

2021-09-01 实施

深圳味立克餐饮配料有限公司 发布

## 前 言

本标准按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》的有关规定进行制定。

本标准由深圳味立克餐饮配料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：沈秋萍。

本标准于2021年8月1日首次发布。

# 代用茶

## 1 范围

本标准规定了代用茶的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植）、芫荽、粉葛、圆叶当归、山奈、藏红花、草果、姜黄、萹苈、白毛银露梅、五指毛桃、牛蒡根、沙棘叶、天贝、冬青科苦丁茶、梨果仙人掌、玉米须、平卧菊三七、大麦苗、木犀科粗壮女贞苦丁茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草（仙草）、酸角、针叶樱桃果、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、玫瑰茄、萝藦科鹅绒藤属植物耳叶牛皮消、冻干金桔、冻干百香果、柠檬干、无花果、枇杷叶中的一种或多种为主要原料，添加或不添加（冰糖、黑糖、红糖、蜂蜜、黄明胶、海藻糖、低聚果糖、抗性糊精、水苏糖）中的一种或多种为辅料，经拣别、干燥或不干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺加工而成的代用茶。食用方法为采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的代用茶。

## 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/T 191	包装储运图示标志
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	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 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 19618 甘草
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB/T 23204 茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB/T 23529 海藻糖
- GB/T 25436 热封型茶叶滤纸
- GB/T 28121 非热封型茶叶滤纸
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35883 冰糖
- GB/T 35885 红糖
- GH/T 1091 代用茶
- NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
- QB/T 4260 水苏糖
- QB/T 4561 红糖
- QB/T 4567 黑糖
- 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令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》
- 《中华人民共和国药典》2020版一部
- 关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004年 第17号）
- 关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告（2009年 第18号）
- 国家卫计委关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010年 第3号)
- 关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等5种物品为新资源食品的公告（2010年 第9号）
- 关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告(2010年 第17号)
- 关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（卫生部公告2012年第8号）
- 关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（卫生部公告2012年第16号）
- 国家卫计委关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）
- 国家卫计委关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告（2012年第19号）
- 关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告(2013年 第3号)
- 关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告（2014年 第15号）
- 关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（2014年 第20号）
- 《卫生部关于同意木犀科粗枝女贞苦丁茶为普通食品的批复》（卫监督函（2011）428号）

- 《卫生部关于玉米须有关问题的批复》（卫监督函〔2012〕306号）
- 《国家卫生计生委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函〔2013〕83号）
- 《关于同意将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复》（卫生计生函〔2013〕86号）
- 《国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕205号）
- 《国家卫生计生委办公厅关于“滨海白首乌”有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕427号）
- 《国家卫生计生委办公厅关于黄明胶、鹿角胶和龟甲胶有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕570号）
- 《国家卫生计生委办公厅关于将“华西银腊梅（药王茶）”有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕1075号）

### 3 产品分类

#### 3.1 谷物类代用茶

以麦芽为原料，添加或不添加冰糖、黑糖、红糖、蜂蜜、黄明胶、海藻糖、低聚果糖、抗性糊精、水苏糖中的一种或多种，经拣剔、干燥或不干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺加工而成的代用茶。

#### 3.2 蔬菜类代用茶

以小蓟、山药、佛手、姜（生姜、干姜）、百合、葛根、薤白、芫荽、粉葛、魔芋中的一种或多种为原料，添加或不添加冰糖、黑糖、红糖、蜂蜜、黄明胶、海藻糖、低聚果糖、抗性糊精、水苏糖中的一种或多种，经拣剔、干燥或不干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺加工而成的代用茶。

#### 3.3 水果类代用茶

以山楂、乌梅、木瓜、龙眼肉（桂圆）、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、青果、沙棘、枸杞子、香橼、桑椹、桔红（橘红）、橘皮、酸角、针叶樱桃果、刺梨、冻干金桔、冻干百香果、柠檬干、无花果、覆盆子中的一种或多种为原料，添加或不添加冰糖、黑糖、红糖、蜂蜜、黄明胶、海藻糖、低聚果糖、抗性糊精、水苏糖中的一种或多种，经拣剔、干燥或不干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺加工而成的代用茶。

#### 3.4 食用菌类代用茶

以茯苓为原料，添加或不添加冰糖、黑糖、红糖、蜂蜜、黄明胶、海藻糖、低聚果糖、抗性糊精、水苏糖中的一种或多种，经拣剔、干燥或不干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺加工而成的代用茶。

#### 3.5 豆类代用茶

以刀豆、淡豆豉中的一种或多种为原料，添加或不添加冰糖、黑糖、红糖、蜂蜜、黄明胶、海藻糖、低聚果糖、抗性糊精、水苏糖中的一种或多种，经拣剔、干燥或不干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺加工而成的代用茶。

#### 3.6 坚果与籽类代用茶

以火麻仁、决明子、杏仁、芡实、郁李仁、砂仁、胖大海、桃仁、益智仁、莱菔子、莲子、黄芥子、紫苏籽、黑芝麻、榧子、酸枣仁、薏苡仁中的一种或多种为原料，添加或不添加冰糖、黑糖、红糖、蜂

蜜、黄明胶、海藻糖、低聚果糖、抗性糊精、水苏糖中的一种或多种，经拣剔、干燥或不干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺加工而成的代用茶。

### 3.7 苦丁茶代用茶

以冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶中的一种或多种为原料，添加或不添加冰糖、黑糖、红糖、蜂蜜、黄明胶、海藻糖、低聚果糖、抗性糊精、水苏糖中的一种或多种，经拣剔、干燥或不干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺加工而成的代用茶。

### 3.8 其他类代用茶

以马齿苋、代代花、玉竹、甘草、肉豆蔻、肉桂、余甘子、昆布、金银花、鱼腥草、枳椇子、栀子、香薷、桑叶、桔梗、荷叶、高良姜、淡竹叶、菊花、菊苣、黄精、紫苏、槐米、槐花、蒲公英、鲜白茅根、鲜芦根、薄荷、藿香、人参（人工种植）、圆叶当归、山奈、藏红花、草果、姜黄、萆薢、白毛银露梅、五指毛桃、牛蒡根、沙棘叶、天贝、梨果仙人掌、玉米须、平卧菊三七、大麦苗、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草（仙草）、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、萝藦科鹅绒藤属植物耳叶牛皮消、枇杷叶中的一种或多种为原料，添加或不添加冰糖、黑糖、红糖、蜂蜜、黄明胶、海藻糖、低聚果糖、抗性糊精、水苏糖中的一种或多种，经拣剔、干燥或不干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺加工而成的代用茶。

### 3.9 混合类代用茶

以丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植）、芫荽、粉葛、圆叶当归、山奈、藏红花、草果、姜黄、萆薢、白毛银露梅、五指毛桃、牛蒡根、沙棘叶、天贝、冬青科苦丁茶、梨果仙人掌、玉米须、平卧菊三七、大麦苗、木犀科粗壮女贞苦丁茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草（仙草）、酸角、针叶樱桃果、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、玫瑰茄、萝藦科鹅绒藤属植物耳叶牛皮消、冻干金桔、冻干百香果、柠檬干、无花果、枇杷叶中的一种或多种为原料，本混合类代用茶中为至少一种类别的原料与其它不同类别中的原料，添加或不添加冰糖、黑糖、红糖、蜂蜜、黄明胶、海藻糖、低聚果糖、抗性糊精、水苏糖中的一种或多种，经拣剔、干燥或不干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺加工而成的代用茶。

## 4 技术要求

### 4.1 滤袋材料和辅助材料要求

#### 4.1.1 滤袋材料要求

4.1.1.1 滤袋应符合相关食品安全国家标准中食品接触材料及制品的要求，清洁，无毒，无异味，不影响植物原料品质。

4.1.1.2 滤纸应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.8 的规定，非热封型茶叶滤纸应符合 GB/T 28121 的规定，热封型茶叶滤纸应符合 GB/T 25436 的规定。

4.1.1.3 尼龙包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

#### 4.1.2 辅助材料要求

4.1.2.1 若使用提线，应符合 GB 4806.1 的规定。提线应为不含荧光物质的原白棉线，不得漂白。提线应固定，不脱落，不断裂。固定提线用胶贴应无毒无害。

4.1.2.2 若使用钉子封口，钉子应符合 GB 4806.9 的规定，并应固定，不脱落。

4.1.2.3 若使用吊牌，吊牌用纸应符合 GB 4809.8 的规定，其上的印刷油墨应符合相关食品安全国家标准中食品接触材料及制品的要求。

#### 4.2 原辅料要求

4.2.1 丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子；应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定；

4.2.2 代代花：应符合 NY/T 1506 的规定；

4.2.3 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定；

4.2.4 枳椇子、益智仁、黄芥子、槐米、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、藿香、粉葛：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定；

4.2.5 枸杞子：应符合 GB/T 18672 的规定；

4.2.6 茯苓：应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部、GB 7096 的规定；

4.2.7 人参（人工种植）：应符合卫计委公告 2012 年第 17 号的规定；

4.2.8 芫荽、圆叶当归、山奈、藏红花、草果、姜黄、葶苈：应符合 GB/T 12729.1 的规定；

4.2.9 松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、玫瑰茄：应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定；

4.2.10 白毛银露梅：应符合国卫办食品函（2014）1075 号的规定；

4.2.11 五指毛桃：应符合国卫办食品函（2014）205 号的规定；

4.2.12 牛蒡根：应符合国家卫计委《国家卫生计生委关于牛蒡作为普通食品有关问题的批复》（国卫食品函（2013）83 号）的规定；

4.2.13 沙棘叶、天贝：应符合卫生部 2013 年第 3 号公告的规定；天贝还应符合 GB 2712 的规定；

4.2.14 冬青科苦丁茶：应符合卫计委函（2013）86 号的规定

4.2.15 梨果仙人掌：应符合卫生部 2012 年第 19 号公告的规定；

4.2.16 玉米须：应符合卫监督函（2012）306 号的规定；

4.2.17 平卧菊三七、大麦苗：应符合卫生部 2012 年第 8 号公告的规定；

4.2.18 木犀科粗壮女贞苦丁茶：应符合卫监督函（2011）428 号的规定；

4.2.19 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草（仙草）：应符合卫计委公告 2010 年第 3 号的规定；

- 4.2.20 酸角：应符合卫生部 2009 年 18 号公告的规定；
- 4.2.21 针叶樱桃果：应符合卫生部 2010 年第 9 号公告的规定；
- 4.2.22 萝藦科鹅绒藤属植物耳叶牛皮消：应符合国卫办食品函（2014）427 号的规定；
- 4.2.23 冻干金桔、冻干百香果、柠檬干、无花果：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定；
- 4.2.24 枇杷叶：应符合国家卫计委 2014 年第 20 号公告的规定；
- 4.2.25 冰糖：应符合 GB 13104、GB/T 35883 的规定；
- 4.2.26 黑糖：应符合 QB/T 4567、GB 13104 的规定；
- 4.2.27 红糖：应符合 QB/T 4561、GB 13104、GB/T 35885 的规定；
- 4.2.28 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定；
- 4.2.29 黄明胶：应符合《国家卫生计生委办公厅关于黄明胶、鹿角胶和龟甲胶有关问题的复函》（国卫办食品函（2014）570 号）的规定；
- 4.2.30 海藻糖：应符合 GB/T 23529、卫生部 2014 年第 15 号公告、GB 15203 的规定；
- 4.2.31 低聚果糖：应符合 GB/T 23528、GB 15203 的规定；
- 4.2.32 抗性糊精：应符合 2012 年 16 号公告中的规定；
- 4.2.33 水苏糖：应符合卫生部 2010 年 17 号公告、QB/T 4260、GB 15203 的规定；
- 4.2.34 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4.3 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有各产品应有的颜色，均无发霉变色。
性状	片状或具有各原料应有的形状，无霉变、无虫蛀。
滋味及气味	具有各种配料混合后应有的气味和滋味，无异味。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

#### 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤ 13.0
总灰分/(g/100g)	≤ 8.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9 (蔬菜类、水果类、食用菌类) 0.19 (谷物类、豆类、坚果与籽类) 1.8 (苦丁茶) 4.0 (其他代用茶)
展青霉素 <sup>a</sup> /(μg/kg)	≤ 50
六六六/(mg/kg)	≤ 0.2
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.2

氰戊菊酯/(mg/kg)	≤	0.1
其他农残指标		应符合 GB 2763 的规定
*仅适用于添加山楂的产品。		

#### 4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

#### 5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官要求

从供试样品中随机抽取5g,置于白色瓷盘内,在自然光下用目测法检查样品的组织状态、有无杂质、有无虫蛀、霉变;色泽、滋味及气味、杂质按GH/T 1091的附录A的有关规定进行。

##### 6.2 理化指标

6.2.1 水分:按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 总灰分:按 GB 5009.4 测定方法测定。

6.2.3 铅:按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.4 展青霉素:按 GB 5009.185 规定的方法测定。

6.2.5 六六六、滴滴涕:按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

6.2.6 氰戊菊酯:按 GB/T 23204 规定的方法测定。

6.2.7 其他农残指标:按 GB 2763 规定的方法测定。

##### 6.3 净含量

按JJF 1070 中相关方法测定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 产品原材料入库验收

原材料入库前应由厂质量检验部门按原材料标准要求验收合格后,方可入库使用。

##### 7.2 组批

由同一班次、同一批原料、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

##### 7.3 抽样

按GB/T 8302规定执行。

##### 7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验合格后才可以出厂。

7.4.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分。

## 7.5 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。正常生产时，应每半年至少进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验。

- a) 原料供应商或产地发生变化时；
- b) 主要设备更换时；
- c) 停产三个月或以上后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 产品定型投产时；
- f) 食品安全监督机构提出进行要求时。

## 7.6 判定规则

检验项目全部符合本标准要求则判为合格品。在检验结果中，若感官要求不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检。有其他指标不合格，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复验；如复验后仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存

### 8.1 标志与标签

8.1.1 产品的内包装及外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。

8.1.3 含新资源食品的产品标签标志应符合国家卫健委（原卫计委和卫生部）相关的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 外包装塑料袋应符合 GB/T 21302 的要求。

8.2.2 内包装滤纸和吊牌应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.8 的要求，茶叶滤纸应符合 GB/T 25436 或 GB/T 28121 的要求，尼龙包装材料应符合 GB 4806.7 的规定；封口钉子应符合 GB 4806.9 的规定。

8.2.3 外包装材料应干燥、清洁、无毒、无害、无异味，不影响产品品质。

### 8.3 运输

运输工具必须清洁卫生、干燥，不得与有害物品混运，运输过程应防晒、防潮湿、防摔压。装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

### 8.4 贮存

8.4.1 本产品应存放于阴凉、干燥、通风的仓库中，不得露天存放，不得与有害物品一起堆放，堆放应离墙 20cm、离地 20cm，避免靠近热源。

8.4.2 保质期：在符合本标准规定的条件下，产品保质期按产品标签或产品说明书上标识的保质期内内容执行。