



411565S-2017



济源市博牛饮品有限公司企业标准

Q/JBY 0019S-2017

茶味饮料

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

济源市博牛饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由济源市博牛饮品有限公司提出。

本标准起草单位：济源市博牛饮品有限公司。

本标准主要起草人：王国平、刘小建。

H N

Q B

茶味饮料

1 范围

本标准规定了茶味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生产用水为水源水,经石英砂、活性炭、树脂过滤后,再经过反渗透净化,配以浓缩苹果汁、果葡糖浆、白砂糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜),环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食用香精(红茶香精、绿茶香精、乌龙茶香精)和食用色素(柠檬黄、日落黄),经调配、高温瞬时灭菌、灌装而成的茶味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合QB/T 1687和GB 17325 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合GB 25540的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合GB 1886.69的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.14 红茶香精、绿茶香精、乌龙茶香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目		要求	试验方法
性状		透明液体	从样品中取出1瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	红茶味饮料	褐黄色	
	绿茶味饮料	淡黄色	
	乌龙茶味饮料	淡黄色	
气味	红茶味饮料	红茶香	
	绿茶味饮料	绿茶香	
	乌龙茶味饮料	乌龙茶香	
滋味	红茶味饮料	具有红茶应有的滋味，酸甜适口，无异味	
	绿茶味饮料	具有绿茶应有的滋味，酸甜适口，无异味	
	乌龙茶味饮料	具有乌龙茶应有的滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

2.3理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物（20℃折光计法）/（%）	≥	2.0 GB/T 12143
pH值		2.5-5.5 GB/T 10786
总酸（以一分子水柠檬酸计）/（g/L）	≥	1.0 GB/T 12456
总砷（以As计）/（mg/L）	≤	0.2 GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤	0.05 GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）/（g/L）	≤	0.65 GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）/（g/L）	≤	0.3 GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）/（g/L）	≤	0.6 GB 5009.263
山梨酸钾/（g/L）	≤	0.4 GB/T 5009.28
苯甲酸钠/（g/L）	≤	0.15 GB/T 5009.28

柠檬黄/(g/L)	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄/(g/L)	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素(μg/L)	≤	10	GB 5009.185
注:相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时,各用量占其使用量的比例之和不应超过1.			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌*/(CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
酵母*/(CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌/25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 (CFU/mL)	1000 (CFU/mL)	GB 4789.10
注: *霉菌、酵母严于食品安全国家标准GB7101的规定。 金黄色葡萄球菌、沙门氏菌应符合GB29921的规定。 a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

2.7 其它卫生要求

应符合GB 2760、GB 2760、GB 2763的规定。

编制说明

茶味饮料是以生产用水为水源，水经石英砂、活性炭、树脂过滤后，再经过反渗透净化，辅以浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食用香精（红茶香精、绿茶香精、乌龙茶香精）和食用色素（柠檬黄、日落黄），经调配、灭菌、灌装制成的茶味饮料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定此企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了茶味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中注：霉菌、酵母严于国标GB 7101的规定。

济源市博牛饮品有限公司

2017年06月14日