



411642S-2017



漯河市中冠香飘食品有限公司企业标准

Q/LZS 0001S-2017

---

# 奶茶

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

---

漯河市中冠香飘食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河市冠香飘食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩德斯。

H N

Q B

# 奶茶

## 1 范围

本标准规定了奶茶的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以植脂末【精制氢化大豆油、起酥油、棕榈仁油（可可脂）、葡萄糖浆、乳清粉（或乳清蛋白粉）、乳粉、酪蛋白酸钠、硬脂酰乳酸钠、蒸馏单硬脂酸甘油酯、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、二氧化硅、食用香精（奶味香精、麦香奶香精、牛油香精）】、葡萄糖、白砂糖、乳粉、红茶粉、麦芽糊精为原料，添加二氧化硅、奶味香精、咖啡味香精、红豆味香精、香芋味香精、草莓味香精、麦香味香精，经配料、混合、装袋、加包装后的椰果果冻、装杯、包装加工而成的奶茶。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.4 红茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.5 奶味香精、咖啡味香精、红豆味香精、香芋味香精、草莓味香精、麦香味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.6 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 椰果果冻应符合 GB 19299 的规定。

2.1.9 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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	检验方法
性 状	粉末状	从样品中取出 1 杯，将内容物倒入洁净白瓷盘中，在室内自然
色 泽	白色至灰色	
气、滋味	草莓味奶茶	具有草莓香味，味甜，无异味
	红豆味奶茶	具有红豆香味，味甜，无异味

	香芋味奶茶	具有香芋香味，味甜，无异味	光下观察其外观、性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。
	原味奶茶	具有奶香味，味甜，无异味	
	麦香味奶茶	具有麦香味，味甜，无异味	
	咖啡味奶茶	具有咖啡香味，味甜，无异味	
杂 质		无肉眼可见外来杂质	

### 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	
水分（椰果果冻除外），%	≤	5.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥	1.2	GB 5009.5
茶多酚，mg/kg	≥	100	GB/T 8313
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌（CFU/g） ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌（/25 g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					
* 该项指标值严于食品安全国家标准 GB 7101。					

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

## 2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、水分（椰果果冻除外）、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验；型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

奶茶是以植脂末【精制氢化大豆油、起酥油、棕榈仁油（可可脂）、葡萄糖浆、乳清粉（或乳清蛋白粉）、乳粉、酪蛋白酸钠、硬脂酰乳酸钠、蒸馏单硬脂酸甘油酯、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、二氧化硅、食用香精（奶味香精、麦香奶香精、牛油香精）】、葡萄糖、白砂糖、乳粉、红茶粉、麦芽糊精为原料，添加二氧化硅、奶味香精、咖啡味香精、红豆味香精、香芋味香精、草莓味香精、麦香味香精，经配料、混合、装袋、加包装后的椰果果冻、装杯、包装加工而成的奶茶。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 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 29602《固体饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

漯河市中冠香飘食品有限公司

2017年06月13日