



411844S-2017



河南冠通食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2017

奶茶

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

河南冠通食品有限公司 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。

本标准由河南冠通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，添加羧甲基纤维素钠、乙酰磺胺酸钾、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、麦香味香精中的几种或多种，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。

2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540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
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	入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、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。
	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	
	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
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/ g）	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/ g）	5	2	10	10 ²	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	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；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，添加羧甲基纤维素钠、乙酰磺胺酸钾、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、麦香味香精中的几种或多种，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《固体饮料准》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。

河南冠通食品有限公司

2017年07月18日

QB