



412135S-2017



遂平天中百仕乐饮品有限公司企业标准

Q/STB 0005S-2017

茶味饮料浓浆

2017-09-08 发布

2017-09-08 实施

遂平天中百仕乐饮品有限公司 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。

本标准由河南遂平天中百仕乐饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐书保。

H N

Q B

茶味饮料浓浆

1 范围

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

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、六偏磷酸钠、食用盐、食用香精（柠檬香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉香精、蜂蜜香精）、茶粉（红茶粉、绿茶粉）中的几种，经调配、高温杀菌、过滤、灌装、包装而制成的茶味饮料浓浆，按照浓浆和水为1:7的比例稀释后饮用。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 深井水（经粗滤、反渗透处理）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 红茶香精、绿茶香精、柠檬香精、茉莉香精、蜂蜜香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 茶粉（红茶粉、绿茶粉）应符合 NY/T2672 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	浑浊状液体、浊度适宜	从样品中取出 1 瓶，

色泽	柠檬冰红茶饮料浓浆	深红色	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，然后以温水漱口，品其滋味。
	蜂蜜茉莉绿茶饮料浓浆	淡黄色	
气味	柠檬冰红茶饮料浓浆	红茶香	
	蜂蜜茉莉绿茶饮料浓浆	绿茶香	
滋味	柠檬冰红茶饮料浓浆	具有产品应有的滋味，酸甜适口，无异味	
	蜂蜜茉莉绿茶饮料浓浆	具有产品应有的滋味，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 5750.4
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/kg)	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) / (g/kg)	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾 / (g/L)	≤ 0.4	GB 5009.28

注：相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时，各用量占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				检验方法
	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 平板计数法
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 第二法
注：*霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB7101 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 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定

2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB2762、GB 2763、GB2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量、pH 值。
型式检验按国家有关规定执行。

QHNB

编制说明

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、六偏磷酸钠、食用盐、食用香精（柠檬香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉香精、蜂蜜香精）、茶粉（红茶粉、绿茶粉）中的几种，经调配、高温杀菌、过滤、灌装、包装而制成的茶味饮料浓浆，按照浓浆和水为1:7的比例稀释后饮用。

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 GB7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据

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

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

遂平天中百仕乐饮品有限公司

2017年8月9日