



412533S-2018



河南东致实业有限公司企业标准

Q/HDZ 0006S-2018

果茶风味饮料

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

河南东致实业有限公司 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。

本标准由河南东致实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李俊发、李忠亮。

H N

Q B

果茶风味饮料

1 范围

本标准规定了果茶风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水（经过滤，反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜为主要原料，辅以浓缩果汁（浓缩西柚汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩青梅汁）及茶粉（茉莉花茶粉、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉）、食用盐、食品添加剂【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）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、柠檬黄、日落黄、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾】中的几种，经调配、过滤、高温灭菌、灌装加工而成的果茶风味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 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 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14693 的规定。
- 2.1.5 浓缩果汁应符合 GB 10198 的规定。
- 2.1.6 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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		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	西柚茉莉花茶风味饮料	微禾秆黄至禾秆黄色、色泽均匀一致	
	西柚绿茶风味饮料	微禾秆黄至禾秆黄色、色泽均匀一致	
	柠檬红茶风味饮料	微红色、色泽均匀一致	
	蜜桃乌龙茶风味饮料	微禾秆黄至禾秆黄色、色泽均匀一致	
	青梅绿茶风味饮料	微禾秆黄至禾秆黄色、色泽均匀一致	
气、滋味	西柚茉莉花茶风味饮料	具有西柚和茉莉花茶特有的气、滋味, 无异味	
	西柚绿茶风味饮料	具有西柚和绿茶特有的气、滋味, 无异味	
	柠檬红茶风味饮料	具有柠檬和红茶特有的气、滋味, 无异味	
	蜜桃乌龙茶风味饮料	具有蜜桃和乌龙茶特有的气、滋味, 无异味	
	青梅绿茶风味饮料	具有青梅和绿茶特有的气、滋味, 无异味	
杂 质		无肉眼可见外来杂质, 允许有少量沉淀	

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 测 方 法
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	1.0 GB/T 12143
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
pH 值		3.0~5.0 GB/T 5750.4
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
柠檬黄, g/kg	≤	0.02 GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤	0.02 GB 5009.35
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2 GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05 GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.40 GB 5009.28
注: 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌*, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
酵母*, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
a 样品的采样按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
*该项指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以地下水（经过滤，反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜为主要原料，辅以浓缩果汁（浓缩西柚汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩青梅汁）及茶粉（茉莉花茶粉、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉）、食用盐、食品添加剂【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）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、柠檬黄、日落黄、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾】中的几种，经调配、过滤、高温灭菌、灌装加工而成的果茶风味饮料。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》的规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 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、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101 的规定。

河南东致实业有限公司

H N

Q B