



412862S-2018



河南省金维果维饮品有限公司企业标准

Q/HJY 0008S-2018

奶茶

2018-09-17 发布

2018-09-17 实施

河南省金维果维饮品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由河南省金维果维饮品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：李鑫。

H N

Q B

奶茶

1 范围

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

本标准适用于以植脂末（葡萄糖浆、精炼椰子油、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、白砂糖、红茶粉、麦芽糊精为主要原料，辅以食品添加剂乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食用香精（草莓香精、香芋香精、原味香精、麦香香精、红豆香精），经配料、混合、定量包装成粉包，再放入椰果包（独立包装），经包装而成的奶茶。本产品加水 5 倍以上稀释后饮用。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

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

2.1.3 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.4 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.5 食用香精（草莓香精、香芋香精、原味香精、麦香香精和红豆香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.8 红茶粉应符合 NY/T 2672 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，色泽均匀，无花纹和色斑	取5g左右的被测样品置于一白色洁净的瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状，色泽、杂质，按照标签标示的冲调方法制备50mL样品于无色透明的容器中，嗅其香气，辩其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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 ^a , %	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质, %	≥ 4.5	GB 5009.5
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 1.5	GB/T 5009.140

天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
a水分指标仅适用于粉包的检验。			
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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/g	5	2	10 ⁴	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 ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注: 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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、蛋白质、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

奶茶是以植脂末（葡萄糖浆、精炼椰子油、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬质先乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、白砂糖、红茶粉、麦芽糊精为主要原料，辅以食品添加剂乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食用香精（草莓香精、香芋香精、原味香精、麦香香精、红豆香精），经配料、混合、定量包装成粉包，再放入椰果包（独立包装），包装而成。本产品加水 5 倍以上稀释后饮用。

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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》和 GB/T 29602《固体饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省金维果维饮品有限公司

H H N
Q B