



412890S-2018



驻马店市祥福源食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0008S-2018

---

# 茶味饮料

2018-09-19 发布

2018-09-19 实施

---

驻马店市祥福源食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由驻马店市祥福源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩如意、张志勇。

H N

Q B

# 茶味饮料

## 1 范围

本标准规定了茶味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以生活饮用水（地下水经过滤、反渗透处理后）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩柚子汁、浓缩蜜桃汁、浓缩青梅汁、浓缩柠檬汁）、茶粉（绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉）、茶叶（绿茶叶、红茶叶、乌龙茶经加水浸泡后过滤的提取液）（或不添加）、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、食品用香精（绿茶香精、红茶香精、乌龙茶香精、柚子味香精、蜜桃味香精、青梅味香精、柠檬味香精），经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口、二次灭菌加工而成的茶味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁（浓缩柚子汁、浓缩蜜桃汁、浓缩青梅汁、浓缩柠檬汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 茶粉（绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉）应符合 GB/T 31740.1 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 绿茶叶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.10 红茶叶应符合 GB/T 13738.1 的规定。
- 2.1.11 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 食品用香精（绿茶香精、红茶香精、乌龙茶香精、柚子味香精、蜜桃味香精、青梅味香精、柠檬味香精）应符合 GB 30616 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 50mL,

色 泽		淡黄色	倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
气、滋味	柠檬红茶味饮料	具有柠檬和红茶的气、滋味,酸甜适口,无异味	
	柚子绿茶味饮料	具有柚子和绿茶的气、滋味,酸甜适口,无异味	
	青梅绿茶味饮料	具有青梅和绿茶的气、滋味,酸甜适口,无异味	
	蜜桃乌龙茶味饮料	具有蜜桃和乌龙茶的气、滋味,酸甜适口,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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), % $\geq$	2.0	GB/T 12143
pH 值	2.5~5.0	GB/T 5750.4
总酸 (以柠檬酸计), g/kg $\geq$	1.0	GB/T 12456
乙酰磺胺酸钾, g/kg $\leq$	0.25	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/kg $\leq$	0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg $\leq$	0.5	GB 5009.28
总砷 (以 As 计), mg/kg $\leq$	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.3	GB 5009.12

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 第二法
霉菌*, CFU/mL $\leq$	10				GB 4789.15
酵母*, CFU/mL $\leq$	10				GB 4789.15

\*该指标严于食品安全国家标准GB 7101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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、pH 值、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。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（地下水经过滤、反渗透处理后）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩柚子汁、浓缩蜜桃汁、浓缩青梅汁、浓缩柠檬汁）、茶粉（绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉）、茶叶（绿茶叶、红茶叶、乌龙茶经加水浸泡后过滤的提取液）（或不添加）、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、食品用香精（绿茶香精、红茶香精、乌龙茶香精、柚子味香精、蜜桃味香精、青梅味香精、柠檬味香精），经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口、二次灭菌加工而成的茶味饮料。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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

驻马店市祥福源食品有限公司