



410256S-2019



河南银河饮品有限公司企业标准

Q/HYH 0004S-2019

茶味饮料

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

河南银河饮品有限公司 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。

本标准由河南银河饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨运涛。

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、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、茶粉（红茶粉、乌龙茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉）或浓缩茶汁（浓缩红茶汁、浓缩乌龙茶汁、浓缩绿茶汁、浓缩茉莉花茶汁）、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、蜂蜜、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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）、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、维生素C、食品用香精（蜜桃味香精、柠檬味香精、蜂蜜香精、柚子味香精、金桔味香精、茉莉花茶香精、绿茶香精、冰红茶香精、红茶香精、乌龙茶香精）中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装、包装而成的茶味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 茶粉（红茶粉、乌龙茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉）应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.3 浓缩茶汁（浓缩红茶汁、浓缩乌龙茶汁、浓缩绿茶汁、浓缩茉莉花茶汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.13 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.14 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

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

2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.18 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.19 食品用香精（蜜桃味香精、柠檬味香精、蜂蜜香精、柚子味香精、金桔味香精、茉莉花茶香精、绿茶香精、冰红茶香精、红茶香精、乌龙茶香精）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 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

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	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.2	GB/T 12143
pH 值	2.5~5.5	GB/T 5750
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg （适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品）	≤ 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 （适用于添加环己基氨基磺酸钠的产品）	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg （适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品）	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg （适用于添加三氯蔗糖的产品）	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

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	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 [*] ，CFU/mL	≤	10			GB 4789.15

酵母*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
沙门氏菌, /25 mL	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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
*霉菌和酵母的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 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, 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

茶味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、茶粉（红茶粉、乌龙茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉）或浓缩茶汁（浓缩红茶汁、浓缩乌龙茶汁、浓缩绿茶汁、浓缩茉莉花茶汁）、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、蜂蜜、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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）、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、维生素C、食品用香精（蜜桃味香精、柠檬味香精、蜂蜜香精、柚子味香精、金桔味香精、茉莉花茶香精、绿茶香精、冰红茶香精、红茶香精、乌龙茶香精）中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装、包装而成的。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。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南银河饮品有限公司

QB