



410021S-2019



济源市伊思特生物科技有限公司企业标准

Q/JYS 0004S-2019

---

# 茶味饮料

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

---

济源市伊思特生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由济源市伊思特生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：范磊。

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。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉、苹果浓缩汁、青梅浓缩汁、西柚浓缩汁、乌梅浓缩汁、山楂浓缩汁、柚子浓缩汁、柠檬浓缩汁、蜜桃浓缩汁、荔枝浓缩汁中的几种为主要原料、并添加碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食用盐、食用色素（柠檬黄、日落黄）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、乙二胺四乙酸二钠、 $\beta$ -环状糊精、乙基麦芽酚、食品用香精（柠檬味香精、红茶味香精、绿茶味香精、青梅味香精、柚子味香精、西柚味香精、蜜桃味香精、乌龙茶味香精、乌梅味香精、山楂味香精、玫瑰味香精、荔枝味香精、茉莉花味香精）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装而制成的茶味饮料。

## 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 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 GB 15203 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.7 苹果浓缩汁、青梅浓缩汁、西柚浓缩汁、乌梅浓缩汁、山楂浓缩汁、柚子浓缩汁、柠檬浓缩汁、蜜桃浓缩汁、荔枝浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.8 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.20  $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.24 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.25 食品用香精（柠檬味香精、红茶味香精、绿茶味香精、青梅味香精、柚子味香精、西柚味香精、蜜桃味香精、乌龙茶味香精、乌梅味香精、山楂味香精、玫瑰味香精、荔枝味香精、茉莉花味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 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, 倒入一洁净烧杯中, 在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、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	具有产品应有的气、滋味, 滋味柔和, 酸甜可口, 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	检验方法	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %		≥	1.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L		≥	0.5	GB/T 12456
pH 值			2.8~4.6	GB 5009.237
环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg		≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, g/kg		≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg		≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖, g/kg		≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	仅限只添加山梨酸钾的饮料	≤	0.5	GB 5009.28
	仅限添加山梨酸钾和苯甲酸钠的饮料	≤	0.25	
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg		≤	0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠, g/kg		≤	0.03	SN/T 3855
柠檬黄, g/kg		≤	0.05	GB 5009.35
日落黄, g/kg		≤	0.05	
总砷 (以 As 计), mg/L		≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L		≤	0.3	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg		≤	20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 <sup>b</sup> , mg/L		≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
注: a、展青霉素适用于添加浓缩苹果汁、山楂浓缩汁的产品;				
b、仅适用于金属罐装产品;				
同一功能的食品添加剂 (防腐剂、相同色泽着色剂) 混合使用时, 各自用量占其最大用量比例之和不应超过 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 <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 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, /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
注: a 样品的采样及处理按 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。					

### 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

食品生产加工过程卫生要求应符合 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; 食品营养强化剂的使用符合 GB 14880 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、总酸、pH值、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

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉、苹果浓缩汁、青梅浓缩汁、西柚浓缩汁、乌梅浓缩汁、山楂浓缩汁、柚子浓缩汁、柠檬浓缩汁、蜜桃浓缩汁、荔枝浓缩汁中的几种为主要原料、并添加碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食用盐、食用色素（柠檬黄、日落黄）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、乙二胺四乙酸二钠、 $\beta$ -环状糊精、乙基麦芽酚、食品用香精（柠檬味香精、红茶味香精、绿茶味香精、青梅味香精、柚子味香精、西柚味香精、蜜桃味香精、乌龙茶味香精、乌梅味香精、山楂味香精、玫瑰味香精、荔枝味香精、茉莉花味香精）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装而制成的茶味饮料。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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，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、酵母指标值严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

本标准中的维生素 C 作为抗氧化剂使用。

济源市伊思特生物科技有限公司

QB