



410541S-2019



旭梅（开封）生物科技有限公司企业标准

Q/XKS 0003S-2019

---

# 茶饮料浓浆

2019-02-21 发布

2019-02-21 实施

---

旭梅（开封）生物科技有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由旭梅（开封）生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：上海旭梅食品科技股份有限公司天然研发中心及旭梅（开封）生物科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：翁少伟、陈晨、张继承、张香伟。

H N

Q B

# 茶饮料浓浆

## 1 范围

本标准规定了茶饮料浓浆的术语和定义、分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以茶（绿茶、红茶、乌龙茶、花茶、白茶、黄茶、黑茶中的一种或多种）的水提液、茶（绿茶、红茶、乌龙茶、花茶、白茶、黄茶、黑茶中的一种或多种）浓缩液、茶（绿茶、红茶、乌龙茶、花茶、白茶、黄茶、黑茶中的一种或多种）粉为原料，添加水、结晶果糖、果葡糖浆、白砂糖、食用盐中的一种或多种，加入果蔬浓缩汁（浆）、植物浓缩液（汁、浆）、乳或乳制品中的一种或多种，加入食品添加剂中的一种或多种、食品用香精中的一种或多种，经调配混合、杀菌、灌装、包装，需按一定比例（4~30倍）用水稀释后方可饮用的饮料浓浆。

果蔬浓缩汁（浆）：金桔浓缩汁（浆）、蜜橙浓缩汁（浆）、柚子浓缩汁（浆）、柠檬浓缩汁（浆）、草莓浓缩汁（浆）、蓝莓浓缩汁（浆）、黑莓浓缩汁（浆）、桑葚浓缩汁（浆）、覆盆子浓缩汁（浆）、葡萄浓缩汁（浆）、黑加仑浓缩汁（浆）、百香果浓缩汁（浆）、芭乐果浓缩汁（浆）、西瓜浓缩汁（浆）、哈密瓜浓缩汁（浆）、木瓜浓缩汁（浆）、水蜜桃浓缩汁（浆）、李子浓缩汁（浆）、樱桃浓缩汁（浆）、杨梅浓缩汁（浆）、西梅浓缩汁（浆）、乌梅浓缩汁（浆）、大枣浓缩汁（浆）、橄榄浓缩汁（浆）、荔枝浓缩汁（浆）、桂圆浓缩汁（浆）、芒果浓缩汁（浆）、石榴浓缩汁（浆）、榴莲浓缩汁（浆）、沙棘浓缩汁（浆）、牛油果浓缩汁（浆）、苹果浓缩汁（浆）、梨浓缩汁（浆）、柿子浓缩汁（浆）、山竹浓缩汁（浆）、黑布林浓缩汁（浆）、枇杷浓缩汁（浆）、杨桃浓缩汁（浆）、山楂浓缩汁（浆）、圣女果浓缩汁（浆）、无花果浓缩汁（浆）、火龙果浓缩汁（浆）、猕猴桃浓缩汁（浆）、香蕉浓缩汁（浆）、菠萝浓缩汁（浆）、胡萝卜浓缩汁（浆）、冬瓜浓缩汁（浆）、西红柿浓缩汁（浆）、南瓜浓缩汁（浆）、黄瓜浓缩汁（浆）、紫薯浓缩汁（浆）、山药浓缩汁（浆）、马铃薯浓缩汁（浆）、玉米浓缩汁（浆）、香芋浓缩汁（浆）、甘蔗浓缩汁（浆）、椰子浓缩汁（浆）。

植物浓缩液（汁、浆）：芦笋浓缩液（汁、浆）、苦丁茶（冬青科）浓缩液（汁、浆）、桑叶浓缩液（汁、浆）、菊花浓缩液（汁、浆）、薄荷浓缩液（汁、浆）、重瓣红玫瑰浓缩液（汁、浆）、金银花浓缩液（汁、浆）、大麦浓缩液（汁、浆）、枸杞浓缩液（汁、浆）、胖大海浓缩液（汁、浆）、罗汉果浓缩液（汁、浆）、决明子浓缩液（汁、浆）、葛根浓缩液（汁、浆）。

乳或乳制品：炼乳、乳粉、乳清粉及乳清粉蛋白、稀奶油、奶油及无水奶油、植脂末{葡萄糖、氢化植物油、食品添加剂[稳定剂（磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯，双乙酰酒石酸单双甘油酯）、抗结剂（二氧化硅）、着色剂（β-胡萝卜素）]、酪蛋白、食用香精}

食品添加剂：苯甲酸、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸、山梨酸钾、微晶纤维素、维生素E（d1-α-生育酚，d-α-生育酚，混合生育酚浓缩物）、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、L（+）-酒石酸、d1-酒石酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、罗汉果甜苷、木糖醇、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、黄原胶（又名汉生胶）、瓜尔胶、果胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、琼脂、可溶性大豆多糖、β-胡萝卜素、焦糖色（亚硫酸铵法）、番茄红、番茄红素、姜黄、亮蓝、亮蓝铝色淀、柠檬黄、柠檬黄铝色淀、葡萄皮红、叶绿素铜钠盐、诱惑红、诱惑红铝色淀、天然胡萝卜素。

食品用香精：茶味香精、水果香精、花味香精、奶味香精、坚果香精、香草香精、黑糖香精、酒味

香精。

## 2 术语和定义

以茶（绿茶、红茶、乌龙茶、花茶、白茶、黄茶、黑茶中的一种或多种）的水提液、茶（绿茶、红茶、乌龙茶、花茶、白茶、黄茶、黑茶中的一种或多种）浓缩液、茶（绿茶、红茶、乌龙茶、花茶、白茶、黄茶、黑茶中的一种或多种）粉为原料，添加水、结晶果糖、果葡糖浆、白砂糖、食用盐中的一种或多种，加入果蔬浓缩汁（浆）、植物浓缩液（汁、浆）、乳或乳制品中的一种或多种，加入食品添加剂中的一种或多种、食品用香精中的一种或多种，经调配混合、杀菌、灌装、包装，需按一定比例（4~30 倍）用水稀释后方可饮用的饮料浓浆。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 或 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 或 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.5 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 3.1.6  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 或 GB 28310 的规定。
- 3.1.7 乳清粉和乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.8 红茶应符合 GB/T 13738 的规定。
- 3.1.9 绿茶应符合 GB/T 14456 的规定。
- 3.1.10 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.11 果蔬浓缩汁（浆）、植物浓缩液（汁、浆）应符合 GB17325 的规定。
- 3.1.12 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.13 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.14 稀奶油、奶油和无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.16 黄茶应符合 GB/T 21726、GB 2762 和 2763 的规定。
- 3.1.17 白茶应符合 GB/T 22291、GB 2762 和 2763 的规定。
- 3.1.18 茉莉花茶应符合 GB/T 22292、GB 2762 和 2763 的规定。
- 3.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.20 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.21 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 3.1.22 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.23 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.24 L (+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 3.1.25 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 3.1.26 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 3.1.27 番茄红应符合 GB 28316 的规定。
- 3.1.28 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 3.1.29 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.30 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 3.1.31 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 3.1.32 乌龙茶应符合 GB/T 30357 的规定。
- 3.1.33 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。

- 3.1.34 食品用香精应符合 GB30616 的规定。
- 3.1.35 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 3.1.36 黑茶应符合 GB/T 32719、GB 2762 和 2763 的规定。
- 3.1.37 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.38 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.39 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.40 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.41 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.42 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.44 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 3.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.46 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 3.1.47 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 3.1.48 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.49 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 3.1.50 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 3.1.51 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.52 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.53 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 3.1.54 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 3.1.55 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 3.1.56 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 3.1.57 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.58 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 3.1.59 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 3.1.60 苯甲酸应符合 GB 1886.183 的规定。
- 3.1.61 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.62 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 3.1.63 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 3.1.64 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 3.1.65 亮蓝铝色淀应符合 GB 1886.218 的规定。
- 3.1.66 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.1.67 诱惑红铝色淀应符合 GB 1886.223 的规定。
- 3.1.68 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.69 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.70 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 3.1.71 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.72 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.73 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 3.1.74 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.75 柠檬黄铝色淀应符合 GB 4481.2 的规定。
- 3.1.76 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 3.1.77 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 3.1.78 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

3.1.79 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。

3.1.80 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

### 3.2 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	粘稠状均匀液体	取一定量混合均匀的被测样品置50mL无色透明烧杯中，在自然光线下观察其性状、色泽、有无外来杂质，嗅其气味，按标识的稀释倍数稀释后品尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的香气和风味，无异味、无异嗅	
杂质	无正常视力可见的外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

### 3.3 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	
茶多酚/(mg/kg)	≥	150	QB/T 4068
咖啡因/(mg/kg)	≥	25	QB/T 4068
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.12
展青毒素/(μg/kg) (仅适用于使用山楂、苹果制品的产品)	≤	20	GB 5009.185
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)/(g/kg) (仅适用于使用苯甲酸及其钠盐的产品)	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)/(g/kg) (仅适用于使用梨酸及其钾盐的产品)	≤	0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖/(g/kg) (仅适用于使用三氯蔗糖的产品)	≤	0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯/(g/kg) (仅适用于使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品)	≤	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计)/(g/kg) (仅适用于使用环己基氨基磺酸钠的产品)	≤	0.65	GB 5009.97
维生素E/(g/kg) (仅适用于使用维生素E的产品)	≤	0.2	GB 5009.82
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计)/(g/kg) (仅适用于使用甜菊糖苷的产品)	≤	0.2	SN/T 3854
乙酰磺氨酸钾/(g/kg) (仅适用于使用乙酰磺氨酸钾的产品)	≤	0.3	GB/T 5009.140
β-胡萝卜素/(g/kg) (仅适用于使用β-胡萝卜素的产品)	≤	2.0	GB 5009.83
亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计)/(g/kg) (仅适用于使用亮蓝及其铝色淀的产品)	≤	0.02	SN/T 1743
番茄红素(以纯番茄红素计)/(g/kg) (仅适用于使用番茄红素的产品)	≤	0.015	NY/T 1651
柠檬黄(以柠檬黄计)/(g/kg)	≤	0.1	GB 5009.35

(仅适用于使用柠檬黄的产品)			
叶绿素铜钠盐/(g/kg) (仅适用于使用叶绿素铜钠盐的产品)	≤	0.5	GB 5009.260
诱惑红及其铝色淀(以诱惑红计)/(g/kg) (仅适用于使用诱惑红及其铝色淀的产品)	≤	0.1	SN/T 1743
注:甜味剂、着色剂按产品按标识的稀释倍数稀释后进行检测。 * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

### 3.4 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌/(CFU/g)	≤	20			GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	≤	20			GB 4789.15
注:样品的采样及处理按GB4789.1和GB/T 4789.21执行。					

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881和GB 12695的规定。

### 3.7 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。

## 4 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以茶（绿茶、红茶、乌龙茶、花茶、白茶、黄茶、黑茶中的一种或多种）的水提液、茶（绿茶、红茶、乌龙茶、花茶、白茶、黄茶、黑茶中的一种或多种）浓缩液、茶（绿茶、红茶、乌龙茶、花茶、白茶、黄茶、黑茶中的一种或多种）粉为原料，添加水、结晶果糖、果葡糖浆、白砂糖、食用盐中的一种或多种，加入果蔬浓缩汁（浆）、植物浓缩液（汁、浆）、乳或乳制品中的一种或多种，加入食品添加剂中的一种或多种、食品用香精中的一种或多种，经调配混合、杀菌、灌装、包装，需按一定比例（4~30倍）用水稀释后方可饮用的饮料浓浆。

果蔬浓缩汁（浆）：金桔浓缩汁（浆）、蜜橙浓缩汁（浆）、柚子浓缩汁（浆）、柠檬浓缩汁（浆）、草莓浓缩汁（浆）、蓝莓浓缩汁（浆）、黑莓浓缩汁（浆）、桑葚浓缩汁（浆）、覆盆子浓缩汁（浆）、葡萄浓缩汁（浆）、黑加仑浓缩汁（浆）、百香果浓缩汁（浆）、芭乐果浓缩汁（浆）、西瓜浓缩汁（浆）、哈密瓜浓缩汁（浆）、木瓜浓缩汁（浆）、水蜜桃浓缩汁（浆）、李子浓缩汁（浆）、樱桃浓缩汁（浆）、杨梅浓缩汁（浆）、西梅浓缩汁（浆）、乌梅浓缩汁（浆）、大枣浓缩汁（浆）、橄榄浓缩汁（浆）、荔枝浓缩汁（浆）、桂圆浓缩汁（浆）、芒果浓缩汁（浆）、石榴浓缩汁（浆）、榴莲浓缩汁（浆）、沙棘浓缩汁（浆）、牛油果浓缩汁（浆）、苹果浓缩汁（浆）、梨浓缩汁（浆）、柿子浓缩汁（浆）、山竹浓缩汁（浆）、黑布林浓缩汁（浆）、枇杷浓缩汁（浆）、杨桃浓缩汁（浆）、山楂浓缩汁（浆）、圣女果浓缩汁（浆）、无花果浓缩汁（浆）、火龙果浓缩汁（浆）、猕猴桃浓缩汁（浆）、香蕉浓缩汁（浆）、菠萝浓缩汁（浆）、胡萝卜浓缩汁（浆）、冬瓜浓缩汁（浆）、西红柿浓缩汁（浆）、南瓜浓缩汁（浆）、黄瓜浓缩汁（浆）、紫薯浓缩汁（浆）、山药浓缩汁（浆）、马铃薯浓缩汁（浆）、玉米浓缩汁（浆）、香芋浓缩汁（浆）、甘蔗浓缩汁（浆）、椰子浓缩汁（浆）。

植物浓缩液（汁、浆）：芦笋浓缩液（汁、浆）、苦丁茶（冬青科）浓缩液（汁、浆）、桑叶浓缩液（汁、浆）、菊花浓缩液（汁、浆）、薄荷浓缩液（汁、浆）、重瓣红玫瑰浓缩液（汁、浆）、金银花浓缩液（汁、浆）、大麦浓缩液（汁、浆）、枸杞浓缩液（汁、浆）、胖大海浓缩液（汁、浆）、罗汉果浓缩液（汁、浆）、决明子浓缩液（汁、浆）、葛根浓缩液（汁、浆）。

乳或乳制品：炼乳、乳粉、乳清粉及乳清粉蛋白、稀奶油、奶油及无水奶油、植脂末{葡萄糖、氢化植物油、食品添加剂[稳定剂（磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯，双乙酰酒石酸单双甘油酯）、抗结剂（二氧化硅）、着色剂（β-胡萝卜素）]、酪蛋白、食用香精}

食品添加剂：苯甲酸、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸、山梨酸钾、微晶纤维素、维生素E（d1-α-生育酚，d-α-生育酚，混合生育酚浓缩物）、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、L（+）-酒石酸、d1-酒石酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、罗汉果甜苷、木糖醇、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、黄原胶（又名汉生胶）、瓜尔胶、果胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、卡拉胶、羧

甲基纤维素钠、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、琼脂、可溶性大豆多糖、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色（亚硫酸铵法）、番茄红、番茄红素、姜黄、亮蓝、亮蓝铝色淀、柠檬黄、柠檬黄铝色淀、葡萄皮红、叶绿素铜钠盐、诱惑红、诱惑红铝色淀、天然胡萝卜素。

食品用香精：茶味香精、水果香精、花味香精、奶味香精、坚果香精、香草香精、黑糖香精、酒味香精。

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 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》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。

本标准规定了茶饮料浓浆的术语和定义、分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

旭梅（开封）生物科技有限公司