



410740S-2019



河南简乐派饮品有限公司企业标准

Q/HJY 0011S-2019

茶味饮料

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

河南简乐派饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照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。

本标准由河南简乐派饮品有限公司提出。

本标准由河南简乐派饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：付俊峰。

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、冰糖、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、DL-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、诱惑红）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、乙二胺四乙酸二钠、 β -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、苹果味香精、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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 β -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 DL-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、苹果味香精、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。
- 2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.30 冰糖应符合 GB 13104 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（罐），将本品倒入一洁净烧杯中，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	
气味	具有产品特有的气味，无异味	
滋味	口感酸、甜，有产品特有的香味，无异味	
杂质	允许有少量沉淀，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），%	≥	0.2	GB/T 12143	
pH 值		2.0~5.0	GB/T 5750	
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	0.5	GB/T 12456	
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12	
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11	
三氯蔗糖，g/kg	仅限添加三氯蔗糖的产品	≤	0.2	GB 22255

乙酰磺胺酸钾, g/kg	仅限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	仅限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(又名阿斯巴甜), g/kg	仅限添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品	≤	0.6	GB 5009.263
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	仅限添加柠檬黄的产品	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计), g/kg	仅限添加日落黄的产品	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红, g/kg	仅限添加诱惑红的产品	≤	0.025	GB 5009.141
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	GB 5009.28
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
展青霉素 ^a , μg/kg		≤	20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^b , mg/L		≤	20	GB 5009.13、GB5009.14、GB 5009.90
<p>注: a、展青霉素适用于添加浓缩苹果汁、山楂浓缩汁的产品;</p> <p>b、仅适用于金属罐装产品;</p> <p>同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1。</p>				

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	采集方案 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 第二法
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 7101 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；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、总酸、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

H N

Q B

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、冰糖、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、DL-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、诱惑红）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、乙二胺四乙酸二钠、β-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、苹果味香精、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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的要求。

本标准中的维生素 C 作为抗氧化剂使用。

河南简乐派饮品有限公司