



410743S-2019



焦作市众帮饮品有限公司企业标准

Q/JZB 0001S-2019

---

# 茶味饮料

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

---

焦作市众帮饮品有限公司 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。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由焦作市众帮饮品有限公司提出。

本标准由焦作市众帮饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：赵小桂。

本标准自发布之日起替代Q/JZB 0001S-2017，备案号：412511S-2017，备案日期：2017-10-17。

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、一级反渗透）、茶粉（红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉、乌龙茶粉）、菊花提取液、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩青梅汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁的一种或多种）、蜂蜜、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、食用盐、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、诱惑红）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食品用香精（红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精、菊花香精）中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、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 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 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩青梅汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶、乌龙茶香精、菊花茶香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 菊花提取液应符合 Q/JMSW 0003S 的规定，见附录 A。
- 2.1.16 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合GH/T 18796和GB 14963的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

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

2.1.20 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。

2.1.21 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

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

2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定

感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出一瓶，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
性 状	透明均一液态	
气、滋味	具有本品特有气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

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
总酸（以一分子水柠檬酸计），g/100mL	≥	0.05 GB/T 12456
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
三氯蔗糖，g/kg	仅限添加三氯蔗糖的产品 ≤	0.25 GB 22255
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，g/kg	仅限添加柠檬黄的饮料 ≤	0.1 GB 5009.35
诱惑红，g/kg	仅限添加诱惑红的饮料 ≤	0.1 GB 5009.141
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2 GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3 GB 5009.12
<sup>b</sup> 展青霉素，μg/kg	≤	20 GB 5009.185
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> ，(mg/L)	≤	20 GB 5009.13或GB 5009.14 或GB 5009.90
注：a 仅适用于金属罐装饮料。		
b 展青霉素适用于添加浓缩苹果汁的产品检验。		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

H N

Q B

## 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 ≤	10				GB 4789. 15
酵母*, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。					
a采样方案应符合GB 4789. 1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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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。

附录 A 菊花提取液参照的企业标准(Q/JMSW 0003S 植物提取物浓缩液)



Q/JMSW 0003S-2018

## 前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》

本标准起草单位：加米生物科技（湖北）有限公司

本标准主要起草人：张良雄、陈宇阳

本标准代替Q/JMSW 0003S-2017《植物提取物浓缩液》，本标准与Q/JMSW 0003S-2017相比，主要变化如下：

——修改了标准范围，增加了原辅料；

——增加了产品分类。

本标准于2017年4月28日首次发布，于2018年7月12日第一次修订。



湖北省食品安全企业标准备案(421568S-2018)

## 植物提取物浓缩液

### 1 范围

本标准规定了植物提取物浓缩液的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以茶叶、咖啡豆、水果（或水果干制品）、甘草、菊花、金银花、决明子、赤小豆、薏苡仁、紫苏、枸杞子、山楂、乌梅、枣（大枣、酸枣、黑枣）、橘皮、荷叶、淡竹叶、薄荷、姜（生姜、干姜）、人参（人工种植）、槐花、仙草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、牛蒡根、玉米须、椴叶金莲花、大麦、苦荞、香辛料（花椒、八角、桂皮、茴香、丁香、豆蔻、香豆蔻、草果、孜然、桔茗、芥苳、小豆蔻、肉豆蔻、胡椒）其中的一种或几种为原料，经水煎煮、提取（或采用茶鲜叶榨汁）、分离、浓缩、精制、调配、灌装、成品等工艺制成的植物提取物浓缩液。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191-2008	包装储运图示标志
GB/T 317-2006	白砂糖
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.2	食品安全国家标准 食品相对密度的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.139	食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 11760-2008	裸大麦
GB/T 12729.1-2008	香辛料和调味品 名称
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB/T 14454.4-2008	香料 折光指数的测定



Q/JMSW 0001S-2018

GB/T 14487 —2017	茶叶感官审评术语
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691—2008	香辛料调味品通用技术条件
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 18672—2014	枸杞
GB/T 23787-2009	非油炸水果、蔬菜脆片
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
JF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	
卫生部卫法监发[2002]51号《既是食品又是药品的物品名单》	
卫生部2004年第17号公告	卫生部2010年3号公告 卫监督函〔2012〕306号公告
国卫食品函[2013]83号公告	卫计委 2014年12号公告
《中华人民共和国药典 2015 版》（一部）	

### 3 产品分类

产品按原料的不同，可分为茶提取物浓缩液、可食用植物提取物浓缩液、咖啡提取物浓缩液。

### 4 要求

#### 4.1 基本要求

不得添加任何非食用的原料。不得超范围使用食品添加剂或营养强化剂。食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。污染物限量应符合GB2762的规定。农药残留限量应符合GB2763及国家有关规定和公告的要求。兽药残留应符合国家相关规定的要求。食品中真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

#### 4.2 原辅材料要求

4.2.1 茶叶（含鲜茶叶）：应符合 GB/T 14487 的规定。

4.2.2 水果干制品：应符合 GB/T 23787 的规定。

4.2.3 甘草、菊花、金银花、决明子、赤小豆、薏苡仁、紫苏、枸杞子、山楂、乌梅、枣（大枣、酸枣、黑枣）、橘皮、荷叶、淡竹叶、薄荷、姜（生姜、干姜）、人参（人工种植）、槐花：应符合卫生部卫法监发[2002]51号《既是食品又是药品的物品名单》的要求。其质量应符合《中华人民共和国药典 2015 版》（一部）的要求。

4.2.4 仙草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应符合卫生部 2010 年第 3 号公告要求。

4.2.5 玫瑰茄：应符合卫生部 2004 年第 17 号公告要求。

4.2.6 牛蒡根：应符合《国家卫生计生委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函[2013]83号）公告要求。

4.2.7 玉米须：应符合《卫生部关于玉米须有关问题的批复》（卫监督函〔2012〕306号公告要求

4.2.8 线叶金雀花：应符合卫计委 2014 年 12 号公告要求。

4.2.9 大麦：应符合 GB/T 11760-2008 裸大麦的规定。

4.2.10 苦荞：应请洁干净，无霉变、无虫害、无杂质、不着色、无异味。

4.2.11 香辛料（花椒、八角、桂皮、茴香、丁香、豆蔻、香豆蔻、草果、孜然、桔茗、香茅、小豆蔻、肉豆蔻、胡椒）：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。

4.2.12 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

4.2.13 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。

Q/JMSW 0003S-2018

4.2.14 咖啡豆: 椭圆形或圆形, 颗粒均匀, 应清洗干净, 无霉变, 无虫害。

4.2.15 生产用水: 应符合 GB 5749 的规定。

## 4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本产品固有的色泽
组织形态	浓缩液稀释后, 水溶液澄清透明
滋、气味	具有本产品固有的滋气味, 无异味
杂质	浓缩液稀释后, 允许有少量沉淀, 无肉眼可见杂质

## 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	茶提取物浓缩液	可食用植物提取物浓缩液	咖啡提取物浓缩液
咖啡因/(mg/kg) $\geq$	-	-	200
相对密度 (20℃/20℃)	0.970±0.200		
铅(以Pb计), mg/L $\leq$	0.48		
折光指数 (20℃)	1.3330~1.3895		

## 4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案*及限量(若非指定, 均以/25g 或/25ml 表示)				
	n	c	m	M	
大肠菌群 / (CFU/mL)	5	2	10	10 <sup>6</sup>	
霉菌和酵母/ (CFU/mL) $\leq$	10 <sup>3</sup>				
致病菌	沙门氏菌	5	0	0	—
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL

\* 样品的采样及处理按GB4789.4和GB4789.10执行

## 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 试验方法

## 5.1 感官检验

Q/JMSW 0003S-2018

取一定量混合均匀的被测样品置于50mL无色透明烧杯中，至于自然光处，再按1:100的比例用水稀释观察有无杂质，用目测法观察其形态、色泽、杂质，然后用味觉及嗅觉品尝，鉴别香气和滋味。

## 5.2 理化指标

### 5.2.1 折光指数：

按 GB/T 14454.4 的规定执行。

### 5.2.2 相对密度

按 GB 5009.2 的规定执行。

### 5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法执行。

### 5.2.4 咖啡因

按 GB 5009.139 规定的方法执行。

## 5.3 微生物指标

### 5.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

### 5.3.2 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

### 5.3.3 致病菌

沙门氏菌按照 GB 4789.4 的规定进行，金黄色葡萄球菌按照 GB 4789.10 第二法的规定进行。

## 6 检验规则

产品检验分出厂检验和型式检验。

### 6.1 出厂检验

6.1.1 每批产品出厂前，应由生产厂的质量检验部门按本标准进行检验，经检验合格并签发合格证后方可出厂销售。

6.1.2 出厂检验项目：感官要求、大肠菌群、霉菌和酵母、净含量。

### 6.2 型式检验

6.2.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时也应进行：

- 产品投产前；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 停产3个月以上恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家食品安全监管机构提出要求时。

6.2.2 型式检验项目应包括本标准规定的全部要求（基本要求和原料要求除外）。

### 6.3 组批与抽样

6.3.1 以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

Q/JMSW 0003S-2018

6.3.2 每批产品的抽样基数不得小于 200 瓶，随机抽取 18 瓶（杯、听、罐），样品分成 2 份，一份检验，一份留样备查。

#### 6.4 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现 2 个项目以内的不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

### 7 标志、包装、运输、贮存

#### 7.1 标志

7.1.1 产品销售包装上的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。应标明食品名称、规格数量、厂名厂址、怕晒、怕雨、易碎物品等符号和字样。销售预包装及储运包装应附有产品质量合格证明标志。

#### 7.2 包装

7.2.1 内包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味，应符合 GB 4806.7 的规定。

7.2.2 外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.3 最小食用包装应封口严密，食用方便。

#### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生，符合卫生要求。

7.3.2 包装的产品宜在常温条件下运输，运输中应防止挤压、碰撞、日晒、雨淋，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。

7.3.3 装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

#### 7.4 贮存

7.4.1 产品应储存在清洁、干燥、阴凉通风、地面有垫板的仓库内，不得在露天堆放或与潮湿地面直接接触；不得与有毒、有异味、有腐蚀性货物混存；避免阳光直射和靠近热源；防止受潮、霉变、虫、鼠害及其他有害物质的污染。

7.4.2 产品储存为常温条件下保存。

#### 7.5 保质期

在本标准规定的储运条件下，产品保质期为 24 个月。



## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、一级反渗透）、茶粉（红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉、乌龙茶粉）、菊花提取液、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩青梅汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁的一种或多种）、蜂蜜、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、食用盐、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、诱惑红）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食品用香精（红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精、菊花香精）中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、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 GB7101的规定。

本标准中维生素 C 做为抗氧化剂使用。

焦作市众帮饮品有限公司

QB