



416729S-2020



河南科维生物食品有限公司企业标准

Q/HKW 0005S-2020

# 奶茶风味饮料

2020-11-06 发布

2020-11-06 实施

河南科维生物食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南科维生物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：汪昊松。

H N

Q B

# 奶茶风味饮料

## 1 范围

本标准规定了奶茶风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、白砂糖、乳粉为主要原料，加入红糖、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油、乳清蛋白、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、食用香精）、速溶红茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶抹茶粉、速溶咖啡粉、再制干酪（芝士粉）、可可粉、姜汁（生姜经拣选、整理、榨汁）、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用香精（乳味香精、茶味香精、香草味香精、黑糖味香精、布丁味香精、咖啡味香精、巧克力味香精、姜味香精、芝士味香精中的一种或几种）中的多种，经调配、过滤、瞬时高温杀菌或不瞬时高温杀菌、灌装、杀菌、包装而制成的奶茶风味饮料。

根据原辅料不同可分为：阿萨姆奶茶风味饮料、经典原味奶茶风味饮料、抹茶奶茶风味饮料、乌龙茶奶茶风味饮料、香草奶茶风味饮料、咖啡奶茶风味饮料、港式黑糖奶茶风味饮料、布丁奶茶风味饮料、港式奶茶风味饮料、巧克力奶茶风味饮料、姜汁奶茶风味饮料、大红袍奶茶风味饮料、芝士奶茶风味饮料。

## 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 红糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 速溶红茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.4 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 速溶咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.7 再制干酪（芝士粉）应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.8 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.11 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.14D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.16 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.17 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 食用香精(乳味香精、茶味香精、香草味香精、黑糖味香精、布丁味香精、咖啡味香精、巧克力味香精、姜味香精、芝士味香精)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,允许少量原料物质沉淀	

## 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
铅*(以 Pb 计), mg/L	≤	0.2 GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25 GB 22255
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
<sup>a</sup> 仅适用于使用相应食品添加剂的产品的检验。		

## 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 ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				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

a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。

### 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, 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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、白砂糖、乳粉为主要原料，加入红糖、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油、乳清蛋白、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、食用香精）、速溶红茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶抹茶粉、速溶咖啡粉、再制干酪（芝士粉）、可可粉、姜汁（生姜经拣选、整理、榨汁）、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用香精（乳味香精、茶味香精、香草味香精、黑糖味香精、布丁味香精、咖啡味香精、巧克力味香精、姜味香精、芝士味香精中的一种或几种）中的多种，经调配、过滤、瞬时高温杀菌或不瞬时高温杀菌、灌装、杀菌、包装而制成的奶茶风味饮料。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南科维生物食品有限公司

QB