



417009S-2020



河南盈哈哈食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2020

茶味饮料

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

河南盈哈哈食品有限公司 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：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由河南盈哈哈食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：任能英。

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、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、茶粉或速溶茶粉（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种）为原料，加入菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种）提取物、金银花提取物、薄荷提取物、浓缩果汁（浓缩杨梅汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩西柚汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩乌梅汁中的一种或多种）、白砂糖、低聚果糖、聚葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖、蜂蜜、冰糖、食用盐中的一种或几种，添加环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红中的一种或多种）、食品用香精（杨梅味香精、山楂味香精、苹果味香精、桃味香精、西柚味香精、柠檬味香精、橙味香精、蓝莓味香精、乌梅味香精、蜂蜜味香精、红茶味香精、绿茶味香精、茉莉花味香精、乌龙茶味香精、白茶味香精、菊花味香精、金银花味香精、薄荷味香精中的一种或多种）中的多种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的茶味饮料。

按照原料配方不同分为：红茶味饮料、绿茶味饮料、乌龙茶味饮料、茉莉花茶味饮料、白茶味饮料、蜂蜜茉莉花茶味饮料、蜂蜜乌龙茶味饮料、蜂蜜花茶味饮料、菊花茶味饮料、金银花茶味饮料、薄荷茶味饮料。

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 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.3 速溶茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.7 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.27 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 菊花提取物、金银花提取物、薄荷提取物应符合 GB/T 29602 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	均匀透明液体，无沉淀	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	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
pH 值	3.0~6.0	GB 5009.237
可溶性固形物, %	≥ 0.1	GB/T 10786
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.141或SN/T 1743
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>注：a、仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测；</p> <p>b、展青霉素仅适用于使用浓缩苹果汁、浓缩山楂汁产品的检测；</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规定的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	采样方案 ^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
<p>注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行；</p> <p>*、该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。</p>					

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

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

2.7 其它要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、pH 值、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、茶粉或速溶茶粉（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种）为原料，加入菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种）提取物、金银花提取物、薄荷提取物、浓缩果汁（浓缩杨梅汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩西柚汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩乌梅汁中的一种或多种）、白砂糖、低聚果糖、聚葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖、蜂蜜、冰糖、食用盐中的一种或几种，添加环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红中的一种或多种）、食品用香精（杨梅味香精、山楂味香精、苹果味香精、桃味香精、西柚味香精、柠檬味香精、橙味香精、蓝莓味香精、乌梅味香精、蜂蜜味香精、红茶味香精、绿茶味香精、茉莉花味香精、乌龙茶味香精、白茶味香精、菊花味香精、金银花味香精、薄荷味香精中的一种或多种）中的多种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的茶味饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南盈哈哈食品有限公司

QB