



410714S-2021



尉氏县大桥雪娃娃食品饮料厂企业标准

Q/WDX 0005S-2021

奶茶固体饮料

2021-04-13 发布

2021-04-13 实施

尉氏县大桥雪娃娃食品饮料厂 发布

前 言

本标准由尉氏县大桥雪娃娃食品饮料厂提出。

本标准由尉氏县大桥雪娃娃食品饮料厂起草。

本标准主要起草人：刘海涛。

H N

Q B

奶茶固体饮料

1 范围

本标准规定了奶茶固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植脂末（葡萄糖浆、食用棕榈油、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、白砂糖、葡萄糖、麦芽糊精、乳粉、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、花茶粉中的一种或几种）为原料，添加仙草粉、咖啡粉、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、羧甲基纤维素钠、果胶、食用香精（食用红豆味香精、食用香芋味香精、食用草莓味香精、食用麦香味香精、食用巧克力味香精、食用奶味香精、食用奶塔味香精中的一种或几种）、磷酸三钙、二氧化硅中的几种，经调配、混合、装袋，加包装后的外购调味包（椰果粒包、熟制豆包、熟制坚果与籽仁包、黑糖糖浆包、仙草冻包、果味酱包、珍珠粉圆包、椰奶包、水果制品包中的一种或几种），装杯、包装而成的奶茶固体饮料。饮用时加 3 倍水冲调。

椰果粒包：椰果粒。

熟制豆包：红小豆、青豆、豌豆、黄豆中的一种或几种，加入白砂糖。

熟制坚果与籽仁包（花生碎、核桃碎、榛子碎、葵花籽仁、开心果碎、扁桃仁、巴旦木、碧根果中一种或几种）。

黑糖糖浆包：黑糖糖浆（黑糖加水熬煮）。

仙草冻包：仙草粉、水。

果味酱包（草莓味、蓝莓味、芒果味、柳橙味、优格味）：水、白砂糖、浓缩果汁（草莓汁、蓝莓汁、芒果汁、柳橙汁、苹果汁中的一种或几种）、食品添加剂【瓜尔胶、黄原胶、海藻酸钠、柠檬酸、乳酸、氯化钙、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、焦糖色中的一种或几种）、食用香精】。

珍珠粉圆包：木薯粉、水、红糖粉。

椰奶包（风味饮料）：水、椰子汁、白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾。

水果制品包【山楂碎、葡萄干、香蕉片（干）、蓝莓干、草莓干、红枣片（干）、芒果干、黄桃干、桂圆干、苹果干、干椰果粒、猕猴桃干中一种或几种】。

产品按照原料及调味包的不同组合成不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.7 仙草粉应符合卫生部 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.8 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.17 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.19 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.20 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.21 椰果粒应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.22 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.23 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.26 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.29 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.30 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.31 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.32 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.33 木薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 红糖粉应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 椰子汁应符合 QB/T 2300 的规定。

2.1.36 花生碎、核桃碎、榛子碎、葵花籽仁、开心果碎、扁桃仁、巴旦木、碧根果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.37 红小豆、青豆、豌豆、黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.38 山楂碎、葡萄干、香蕉片(干)、蓝莓干、草莓干、红枣片(干)、芒果干、黄桃干、桂圆干、苹果干、干椰果粒、猕猴桃干应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害, 并符合 GB 2762、GB 2763 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 瓶, 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	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、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
水分, % (调味包除外)	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质, % (调味包除外)	≥ 0.5	GB 5009.5
茶多酚, mg/kg (调味包除外)	≥ 200	SN/T 3848
总砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 ^b (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0 (仅适用于熟制坚果与籽仁包、熟制豆类)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于熟制坚果与籽仁包、熟制豆类)	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0 (仅适用于熟制坚果与籽仁包)	GB 5009.22
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
脲酶试验 ^d		阴性	GB/T 5009.183
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于使用该食品添加剂的产品检验。 b 适用于产品的混合检验。 c 展青霉素适用于添加苹果制品、山楂制品的调味包的检验。 d 适用于添加黄豆的产品。 同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂)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。			

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/g	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3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	10 ²	10 ³	GB 4789.10第二法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
注: a采样方案应符合GB 4789.1的规定; 微生物限量适用于产品混合后进行检验。					

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

生产加工过程的卫生要求应符合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、水分、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。

编制说明

本标准适用于以植脂末（葡萄糖浆、食用棕榈油、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、白砂糖、葡萄糖、麦芽糊精、乳粉、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、花茶粉中的一种或几种）为原料，添加仙草粉、咖啡粉、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、羧甲基纤维素钠、果胶、食用香精（食用红豆味香精、食用香芋味香精、食用草莓味香精、食用麦香味香精、食用巧克力味香精、食用奶味香精、食用奶塔味香精中的一种或几种）、磷酸三钙、二氧化硅中的几种，经调配、混合、装袋，加包装后的外购调味包（椰果粒包、熟制豆包、熟制坚果与籽仁包、黑糖糖浆包、仙草冻包、果味酱包、珍珠粉圆包、椰奶包、水果制品包中的一种或几种），装杯、包装而成的奶茶固体饮料。饮用时加 3 倍水冲调。

椰果粒包：椰果粒。

熟制豆包：红小豆、青豆、豌豆、黄豆中的一种或几种，加入白砂糖。

熟制坚果与籽仁包（花生碎、核桃碎、榛子碎、葵花籽仁、开心果碎、扁桃仁、巴旦木、碧根果中一种或几种）。

黑糖糖浆包：黑糖糖浆（黑糖加水熬煮）。

仙草冻包：仙草粉、水。

果味酱包（草莓味、蓝莓味、芒果味、柳橙味、优格味）：水、白砂糖、浓缩果汁（草莓汁、蓝莓汁、芒果汁、柳橙汁、苹果汁中的一种或几种）、食品添加剂【瓜尔胶、黄原胶、海藻酸钠、柠檬酸、乳酸、氯化钙、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、焦糖色中的一种或几种）、食用香精】。

珍珠粉圆包：木薯粉、水、红糖粉。

椰奶包（风味饮料）：水、椰子汁、白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾。

水果制品包【山楂碎、葡萄干、香蕉片（干）、蓝莓干、草莓干、红枣片（干）、芒果干、黄桃干、桂圆干、苹果干、干椰果粒、猕猴桃干中一种或几种】。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。