



410969S-2021



洛阳市天穗食品有限公司企业标准

Q/LTS 0002S-2021

茶酒

2021-05-10 发布

2021-05-10 实施

洛阳市天穗食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市天穗食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王伟峰。

H N

Q B

茶酒

1 范围

本标准规定了茶酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以发酵酒为酒基{以蜂蜜、蔗糖中的一种或两种为原料，经预处理、发酵【加入生活饮用水（经反渗透净化处理）、酵母】而成}，经浸泡【加入茶叶（绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）】、陈化、冷冻、过滤、灭菌、灌装、包装而成的茶酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.2 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.3 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 蔗糖应符合 GB/T 15108 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 酵母应符合 GB 31639 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	取适量样品置于洁净的透明烧杯中，在明亮处观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有茶叶特有的酒香气，具有甘甜醇厚的滋味，酸甜谐调，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
酒精度（20℃），%vol	8~15	GB 5009.225
茶多酚，mg/kg ≥	2500	GB/T 8313
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB/T 4789. 25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	—	
注: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

2. 7 其他要求

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、净含量及允许短缺量、酒精度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以发酵酒为酒基{以蜂蜜、蔗糖中的一种或两种为原料，经预处理、发酵【加入生活饮用水（经反渗透净化处理）、酵母】而成}，经浸泡【加入茶叶（绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）】、陈化、冷冻、过滤、灭菌、灌装、包装而成的茶酒。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 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市天穗食品有限公司

H N
Q B