



413138S-2022



河南简乐派饮品有限公司企业标准

Q/HJY 0011S-2022

茶味饮料

2022-11-18 发布

2022-11-18 实施

河南简乐派饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南简乐派饮品有限公司提出。

本标准由河南简乐派饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：付俊峰。

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、茉莉花茶中的一种或几种）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、茯苓提取物、枸杞提取物、决明子提取物、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、浓缩青梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩乌梅汁中的一种或多种）、乳粉、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、西米、芝士粉、关山樱花、椰纤果、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）、赤藓糖醇、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、结冷胶、维生素 C、乙二胺四乙酸二钠、 β -环状糊精、乙基麦芽酚、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、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、百香果香精、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、奶茶味饮料、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、枸杞茶味饮料、茯苓茶味饮料、决明子茶味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 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 菊花提取物、金银花提取物、薄荷提取物、茯苓提取物、枸杞提取物、决明子提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.5 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.8 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.9 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.10 关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定。

- 2.1.11 椰纤果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.14 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.21 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.22 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.23 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.2.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.29 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.30 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.31 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.32 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.33 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.34 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.37 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.41 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.42 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.43 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.44 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.45 食品用香精应符合 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（罐），将本品倒入一洁净烧杯中，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	具有产品特有的气味，无异味	
滋味	有产品特有的滋味，无异味	
杂质	允许有少量沉淀，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
可溶性固形物（20℃，折光计法）， %			≥	GB/T 12143
pH 值			3.0~6.0	GB 5009.237
*铅（以 Pb 计）， mg/kg			≤	GB 5009.12
三氯蔗糖， g/kg	仅限添加三氯蔗糖的产品	≤	0.25	GB 22255
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
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（以柠檬黄计）， g/kg	仅限添加柠檬黄的产品	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计）， g/kg	仅限添加日落黄的产品	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红， g/kg	仅限添加诱惑红的产品	≤	0.025	GB 5009.141 或 SN/T 1743
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	仅限添加山梨酸钾的饮料	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg	仅限添加苯甲酸钠的饮料	≤	0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠， g/kg	仅限添加乙二胺四乙酸二钠的饮料	≤	0.03	GB 5009.278 或 SN/T 3855

展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。			
a、展青霉素适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品；			
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 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	采集方案 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 第二法
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
注 1：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 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它卫生要求

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、冰糖、红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉、苹果浓缩汁、青梅浓缩汁、西柚浓缩汁、乌梅浓缩汁、山楂浓缩汁、柚子浓缩汁、柠檬浓缩汁、蜜桃浓缩汁、荔枝浓缩汁中的几种为主要原料、并添加碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食用盐、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、乙二胺四乙酸二钠、 β -环状糊精、乙基麦芽酚、食品用香精（柠檬味香精、红茶味香精、绿茶味香精、青梅味香精、柚子味香精、西柚味香精、蜜桃味香精、乌龙茶味香精、乌梅味香精、苹果味香精、山楂味香精、玫瑰味香精、荔枝味香精、茉莉花味香精）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、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。

本标准中的维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南简乐派饮品有限公司

QB