



413169S-2022



河南天中百仕乐饮品有限公司企业标准

Q/HTB 0005S-2022

茶味饮料浓浆

2022-11-18 发布

2022-11-18 实施

河南天中百仕乐饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南天中百仕乐饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐书保。

H N
Q B

茶味饮料浓浆

1 范围

本标准规定了茶味饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、茶粉（红茶粉、绿茶粉中的一种或几种），辅以柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、六偏磷酸钠、食用盐、食用香精（柠檬香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉香精、蜂蜜香精中的一种或几种）中的几种，经调配、高温杀菌、过滤、灌装、包装而制成的茶味饮料浓浆，按照浓浆和水为 1:7 的比例稀释后饮用。

根据原辅料不同可分为：柠檬冰红茶味饮料浓浆、蜂蜜茉莉绿茶味饮料浓浆

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1深井水（经粗滤、反渗透处理）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB15203 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 红茶香精、绿茶香精、柠檬香精、茉莉香精、蜂蜜香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 茶粉（红茶粉、绿茶粉）应符合 NY/T 2672 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		浑浊状液体、浊度适宜	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、
色泽	柠檬冰红茶味饮料浓浆	深红色	
	蜂蜜茉莉绿茶味饮料浓浆	淡黄色	
气味	柠檬冰红茶味饮料浓浆	红茶香	

	蜂蜜茉莉绿茶味饮料浓浆	绿茶香	及杂质，嗅其气味， 然后以温水漱口，品 其滋味。
滋味	柠檬冰红茶味饮料浓浆	具有产品应有的滋味，酸甜适口，无异味	
	蜂蜜茉莉绿茶味饮料浓浆	具有产品应有的滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

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), %	≥	2.0	GB/T 12143
pH 值		2.5-5.5	GB 5009.237
总酸 (以一分子水柠檬酸计), g/L	≥	1.0	GB 12456
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾, g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256

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	10	10^2	GB 4789.3 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
注: *霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					
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

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763、GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量、pH 值。
型式检验按国家有关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、茶粉（红茶粉、绿茶粉中的一种或几种），辅以柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、六偏磷酸钠、食用盐、食用香精（柠檬香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉香精、蜂蜜香精中的一种或几种）中的几种，经调配、高温杀菌、过滤、灌装、包装而制成的茶味饮料浓浆，按照浓浆和水为 1:7 的比例稀释后饮用。

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 GB7101《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。

河南天中百仕乐饮品有限公司