

1.1.1.1.1.3



410035S-2024



河南元力萃饮品有限公司企业标准

Q/HYLC 0001S-2024

冷泡茶饮品

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

河南元力萃饮品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南元力萃饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈瑞。

H N
Q B

冷泡茶饮品

1 范围

本标准规定了冷泡茶饮品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购冷泡茶专用茶叶（通过特定工艺加工制成、具有高浸出速度和浸出率，经灭菌）（绿茶、乌龙茶、茉莉花茶、红茶中的一种）为原料，以同一包装瓶内的饮用水作为冲泡水，直接凉水冲泡而成的冷泡茶饮品（其中茶叶置于顶盖盒内，包装饮用水置于包装瓶内）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 冷泡茶专用茶叶应符合 GB 31608 和附录 A 的规定。

2.1.2 包装饮用水应符合 GB 19298 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
组织状态	茶叶为固态，置于顶盖盒内； 冲泡水为液态，置于包装瓶内。	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其组织状态、色泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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
铅（以 Pb 计）（以茶汤计）/（mg/L）	≤ 0.3	GB 5009.12
注：茶叶、水按食用方法混合浸泡 60 分钟以后，取其茶汤汁进行检测。		

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				检验办法
	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
*霉菌/（CFU/mL）≤	15				GB 4789. 15
*酵母/（CFU/mL）≤	15				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、*该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。 3、微生物限量适用于茶叶和包装饮用水混合检验。					

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、菌落总数（适用于茶叶和包装饮用水混合检验）、大肠菌群（适用于茶叶和包装饮用水混合检验）。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:

表 1 理化指标

项 目	指 标
铅（以 Pb 计） /（mg/kg）	≤ 0.3

表 2 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²
霉菌/（CFU/g）	≤	20		
酵母/（CFU/g）	≤	20		
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—

编制说明

本标准适用于以外购冷泡茶专用茶叶（通过特定工艺加工制成、具有高浸出速度和浸出率，经灭菌）（绿茶、乌龙茶、茉莉花茶、红茶中的一种）为原料，以同一包装瓶内的饮用水作为冲泡水，直接凉水冲泡而成的冷泡茶饮品（其中茶叶置于顶盖盒内，包装饮用水置于包装瓶内）。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》要求制订本企业标准，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。

河南元力萃饮品有限公司

H N
Q B