



410322S-2024



济源市养力元食品有限公司企业标准

Q/JYLY 0006S-2024

茶味饮料

2024-01-29 发布

2024-01-29 实施

济源市养力元食品有限公司 发布

前 言

本标准由济源市养力元食品有限公司提出。

本标准由济源市养力元食品有限公司和河南省个体私营经济发展指导中心共同起草。

本标准主要起草人：商亚利、薛建、袁伟豪。

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（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）或茶叶提取浓缩液（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种，经水煮提取浓缩）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 茶叶提取浓缩液应符合 GB 17325 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 1886.180 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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140 或 GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
柠檬黄（以柠檬黄计） ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计） ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或 GB 5009.35
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	SN/T 3855 或 GB 5009.278
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

a、仅适用于使用该食品添加剂的产品。

b、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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、茶粉（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）或茶叶提取浓缩液（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种，经水煮提取浓缩）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）、食品用香精中的多种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的茶味饮料。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的要求。

本标准中的维生素 C 作为抗氧化剂使用。

济源市养力元食品有限公司