



410521S-2024



河南鑫合食品有限公司企业标准

Q/HXH 0009S-2024

茶饮品

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

河南鑫合食品有限公司 发布

前 言

本标准附录A、B为规范性附录。

本标准由河南鑫合食品有限公司提出。

本标准由河南鑫合食品有限公司起草。

本标准主要起草人：赵晨光。

H N

Q B

茶饮品

1 范围

本标准规定了茶饮品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购茶粉（绿茶、乌龙茶、茉莉花茶、红茶、白茶、黑茶中的一种或几种）或茶饮料浓浆（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、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种）为原料，加入浓缩果汁（水蜜桃、芒果、菠萝、葡萄、山楂、乌梅、草莓、苹果、枣、酸枣、哈密瓜、柠檬、香蕉、蓝莓、黄桃、梨、樱桃、椰子、椰肉、西瓜、猕猴桃、荔枝、西柚、柚子、柑橘、青柑、沙棘、枇杷、山竹、石榴、番茄、木瓜、火龙果、无花果、甘蔗、桑葚、橙、百香果、黑加仑、西梅、酸梅、杨梅、话梅、枇杷、提子、黑莓、树莓、枸杞、青梅、青柠、杨桃、葡萄柚、车厘子、红毛丹、金桔、杏、西梅、白桃、蔓越莓中的一种或多种）、植物提取物【绿豆、红豆、莲子、姜（生姜、干姜）、百合、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、决明子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、怀菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、紫苏、茯苓、薏苡仁、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、咖啡粉、关山樱花、山楂、红枣、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、罗汉果、乌梅、甘草、龙眼肉（桂圆）、薄荷、桑叶、荷叶、黄精、橘皮（陈皮）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、葡萄干、杏干中的一种或几种，经粉碎或不粉碎，水煮提取、过滤、浓缩】、乳粉、巧克力粉、可可粉、抹茶粉、菠菜粉、芹菜粉、冬瓜粉、胡萝卜粉、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、芝士粉、白砂糖、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、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、食用色素（柠檬黄、亮蓝、诱惑红、焦糖色、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或多种）、食品用香精中的多种，经调配、杀菌、浓缩、灌装、包装加工而成）为原料，以同一包装瓶内的冲泡水（饮用天然苏打水、饮用天然水、饮用纯净水中的一种）直接冲泡而成的现泡茶饮品（其中茶粉或茶饮料浓浆置于顶盖盒内，饮用天然苏打水、饮用天然水或饮用纯净水置于包装瓶内），其中果汁茶饮品果汁含量 $\geq 5\%$ 。

产品根据原料不同可分为：绿茶饮品、乌龙茶饮品、茉莉花茶饮品、红茶饮品、黑茶饮品、白茶饮品、果汁茶饮品、果味茶饮品、奶茶饮品、奶味茶饮品、复合茶饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 茶粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.2 茶浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.4 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.5 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 植物提取物【绿豆、红豆、莲子、姜(生姜、干姜)、百合、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、决明子、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、怀菊花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、紫苏、茯苓、薏苡仁、玛咖粉、人参(人工种植5年及5年以下)、咖啡粉、关山樱花、山楂、红枣、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、罗汉果、乌梅、甘草、龙眼肉(桂圆)、薄荷、桑叶、荷叶、黄精、橘皮(陈皮)、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、葡萄干、杏干】应符合 GB/T 29602 的规定。其中人参(人工种植5年及5年以下)应符合卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(2012年第17号)的规定；党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会公告2023年第9号的规定；丹凤牡丹花应符合国家卫生部2013年第10号公告的规定；丹凤牡丹花应符合国家卫生部2013年第10号公告的规定；洛神花(玫瑰茄)应符合原卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》(2004年第17号)的规定；关山樱花应符合国家卫生健康委2022年第1号公告的规定。
- 2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 巧克力粉应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.10 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.11 菠菜粉、冬瓜粉、芹菜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T1884 的规定。
- 2.1.12 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.13 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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。
- 2.1.24 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 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.30 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.33 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.39 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.42 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.43 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.44 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.45 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.46 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47 饮用天然苏打水应符合 Q/HXH 0008S 的规定，详见附录 A 的规定。
- 2.1.48 饮用天然苏打水应符合 Q/HXH 0008S 的规定，详见附录 B 的规定。
- 2.1.49 饮用纯净水应符合 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	茶粉为固态，置于顶盖盒内 茶饮料浓浆为液态，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），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.58	GB/T 5009.140 或 GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
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
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743 或 GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
茶多酚，mg/kg	≥	500（绿茶饮品） 400（乌龙茶饮品） 300（茉莉花茶饮品、红茶饮 品、黑茶饮品、白茶饮品、复 合茶饮品） 200（果汁茶饮品、果味茶饮 品、奶茶饮品、奶味茶饮品）	GB/T 21733 附录 A
咖啡因 ^c ，mg/kg	≥	60（绿茶饮品） 50（乌龙茶饮品） 40（茉莉花茶饮品、红茶饮品、 黑茶饮品、白茶饮品、复合茶 饮品） 35（果汁茶饮品、果味茶饮品、	GB 5009.139

		奶茶饮品、奶味茶饮品)	
蛋白质, %	≥	0.5 (奶茶饮品)	GB 5009.5
<p>注: 茶粉或茶饮料浓浆与冲泡水按食用方法混合均匀后进行检测。</p> <p>a 适用于添加相应食品添加剂的产品。</p> <p>b 展青霉素指标适用于添加苹果、山楂制品的产品。</p> <p>c: 如果产品声称低咖啡因, 咖啡因含量应不大于规定的同类产品咖啡因最低含量的 50%。</p> <p>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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

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粉或茶饮料浓浆和冲泡水混合检验。

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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; 食物质和新食品原料应符合国家相关公告的规定。

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(适用于茶粉或茶饮料浓浆和饮用天然苏打水混合检验)、大肠菌群(适用于茶粉或茶饮料浓浆和饮用天然苏打水混合检验)。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:



413247S-2023



河南鑫合食品有限公司企业标准

Q/HXH 0008S-2023

饮用天然苏打水

2023-10-12 发布

2023-10-12 实施

河南鑫合食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鑫合食品有限公司提出。

本标准由河南鑫合食品有限公司起草。

本标准主要起草人：赵晨光。

H N

Q B

饮用天然苏打水

1 范围

本标准规定了饮用天然苏打水的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以地下深处自然涌出或经钻井采集的（含有一定的碳酸氢钠，且相对稳定）的天然水为源水，经过滤、臭氧杀菌、灌装、封盖和包装加工的，可直接饮用的饮用天然苏打水。

2 定义和术语

下列术语和定义仅适用于本标准：

2.1 饮用天然苏打水

以地下深处自然涌出或经钻井采集的（含有一定的碳酸氢钠，且相对稳定）的天然水为源水，经过滤、臭氧杀菌、灌装、封盖和包装加工的，可直接饮用的饮用天然苏打水。

3 要求

3.1 原料要求

水源水从地下深处自然涌出或经钻井采集，应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
色度/度	≤ 10（不得呈现其他异色）	GB 8538
浑浊度/NTU	≤ 1	
滋味、气味	具有苏打水特征性口味，无异味、无异嗅	
状态	允许有极少量的天然矿物盐沉淀，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

3.3.1 界限指标

界限指标应符合表 2 的规定。

表 2 界限指标

项 目	要 求	检验方法
pH 值	7.5~9.0	GB 8538
碳酸氢钠, mg/L	≥ 340	
碳酸氢根, mg/L	≥ 247	

3.3.2 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
溴酸盐, mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10
耗氧量 (以 O ₂ 计), mg/L	≤ 2.0	GB/T 5750.7
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.01	GB 8538
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.01	GB 8538
镉 (以 Cd 计), mg/L	≤ 0.005	GB 8538
亚硝酸盐 (以 NO ₂ ⁻ 计), mg/L	≤ 0.005	GB 8538
余氯 (游离氯), mg/L	≤ 0.05	GB/T 5750.11
四氯化碳, mg/L	≤ 0.002	GB/T 5750.8
三氯甲烷, mg/L	≤ 0.02	GB/T 5750.10
总 α 放射性, Bq/L	≤ 0.5	GB/T 5750.13
*总 β 放射性, Bq/L	≤ 0.8	GB/T 5750.13
阴离子合成洗涤剂, mg/L	≤ 0.3	GB/T 5750.4

注: *总 β 放射性指标严于食品安全国家标准 GB 19298 的规定。

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			检验方法
	n	c	m	
大肠菌群, CFU/mL	5	0	0	GB 4789.3 中的平板计数法
铜绿假单胞菌, CFU/250mL	5	0	0	GB 8538

注: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 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。

3.6 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 19304 的规定。

3.7 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 B



413068S-2023



河南鑫合食品有限公司企业标准

Q/HXH 0006S-2023

饮用天然水

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

河南鑫合食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鑫合食品有限公司提出。

本标准由内黄县产品质量检验检测中心和河南鑫合食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李哲、赵晨光。

H N

Q B

饮用天然水

1 范围

本标准规定了饮用天然水的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水为源水，未经过公共供水系统，经过滤、臭氧杀菌、灌装、封口而制成的不改变水的理化指标等基本物理化学特征的饮用天然水。

2 要求

2.1 原料

深井水应符合 GB 5749 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
色度/度	\leq 10 (不得呈现其它异色)	GB 8538
浑浊度/NTU	\leq 1	
滋味、气味	不得有异嗅，异味	
状态	允许有极少量的矿物质沉淀，无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

2.3.1 特征指标

应有一项指标或一项以上指标符合表 2 的规定。

表 2 界限指标

项 目	指 标	检 验 方 法
锶 (Sr), mg/L	\geq 0.10	GB 8538
镁 (Mg), mg/L	\geq 0.50	GB 8538
钙 (Ca), mg/L	\geq 4.0	GB 8538
钾 (K), mg/L	\geq 0.10	GB 8538
偏硅酸, mg/L	\geq 10.0	GB 8538

2.3.2 限量指标

限量指标应符合表 3 的规定。

表 3 限量指标

项 目	指 标	检 验 方 法
pH 值	6.5~8.5	GB/T 5750.4
溴酸盐, mg/L	\leq 0.01	GB/T 5750.10
耗氧量 (以 O ₂ 计), mg/L	\leq 2.0	GB/T 5750.7

Q/HXH 0006S-2023

铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.01	GB 8538
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.01	GB 8538
镉（以 Cd 计），mg/L	≤	0.005	GB 8538
亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计），mg/L	≤	0.005	GB 8538
余氯（游离氯），mg/L	≤	0.05	GB/T 5750.11
四氯化碳，mg/L	≤	0.002	GB/T 5750.8
三氯甲烷，mg/L	≤	0.02	GB/T 5750.10
总 α 放射性，Bq/L	≤	0.5	GB/T 5750.13
*总 β 放射性，Bq/L	≤	0.8	GB/T 5750.13
阴离子合成洗涤剂，mg/L	≤	0.3	GB/T 5750.4
注：*总 β 放射性指标严于食品安全国家标准 GB 19298 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	
大肠菌群，CFU/mL	5	0	0	GB 4789.3 中的平板计数法
铜绿假单胞菌，CFU/250mL	5	0	0	GB 8538

注：a 样品的采集及处理按 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 19304 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、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为源水，未经过公共供水系统，经过滤、臭氧杀菌、灌装、封口而制成的不改变水的理化指标等基本物理化学特征的饮用天然水。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 19298《食品安全国家标准 包装饮用水》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总 β 放射性指标严于食品安全国家标准 GB 19298 的规定。

H N

河南鑫合食品有限公司

Q B

编制说明

本标准适用于以外购茶粉（绿茶、乌龙茶、茉莉花茶、红茶、白茶、黑茶中的一种或几种）或茶饮料浓浆（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、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种）为原料，加入浓缩果汁（水蜜桃、芒果、菠萝、葡萄、山楂、乌梅、草莓、苹果、枣、酸枣、哈密瓜、柠檬、香蕉、蓝莓、黄桃、梨、樱桃、椰子、椰肉、西瓜、猕猴桃、荔枝、西柚、柚子、柑橘、青柑、沙棘、枇杷、山竹、石榴、番茄、木瓜、火龙果、无花果、甘蔗、桑葚、橙、百香果、黑加仑、西梅、酸梅、杨梅、话梅、枇杷、提子、黑莓、树莓、枸杞、青梅、青柠、杨桃、葡萄柚、车厘子、红毛丹、金桔、杏、西梅、白桃、蔓越莓中的一种或多种）、植物提取物【绿豆、红豆、莲子、姜（生姜、干姜）、百合、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、决明子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、怀菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、紫苏、茯苓、薏苡仁、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、咖啡粉、关山樱花、山楂、红枣、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、罗汉果、乌梅、甘草、龙眼肉（桂圆）、薄荷、桑叶、荷叶、黄精、橘皮（陈皮）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、葡萄干、杏干中的一种或几种，经粉碎或不粉碎，水煮提取、过滤、浓缩】、乳粉、巧克力粉、可可粉、抹茶粉、菠菜粉、芹菜粉、冬瓜粉、胡萝卜粉、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、芝士粉、白砂糖、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、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、食用色素（柠檬黄、亮蓝、诱惑红、焦糖色、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或多种）、食品用香精中的多种，经调配、杀菌、浓缩、灌装、包装加工而成）为原料，以同一包装瓶内的冲泡水（饮用天然苏打水、饮用天然水、饮用纯净水中的一种）直接冲泡而成的现泡茶饮品（其中茶粉或茶饮料浓浆置于顶盖盒内，饮用天然苏打水、饮用天然水或饮用纯净水置于包装瓶内），其中果汁茶饮品果汁含量 $\geq 5\%$ 。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。