



410660 S-2024



河南恒润源食品有限公司企业标准

Q/HHRY 0006S-2024

茶味饮料

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

河南恒润源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒润源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵杉杉。

HN
QB

茶味饮料

1 范围

本标准规定了茶味饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、茶叶【龙井茶、碧螺春、信阳毛尖、白茶、冻顶乌龙、岩茶、铁观音、红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、茉莉花茶、凤凰单丛（枞）茶、茉莉龙珠、青柑普洱中的一种或几种】为主要原料，经熬煮、过滤，添加重瓣红玫瑰花粉、桂花（粉）、洛神花（玫瑰茄）、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、枸杞子提取物、决明子提取物、罗汉果提取物、酸枣仁提取物、桑葚提取物、桂圆提取物、陈皮（橘皮）提取物、紫苏籽提取物、葛根提取物、薏苡仁提取物、肉桂提取物、丁香提取物、玉竹提取物、甘草提取物、佛手提取物、沙棘提取物、黄精提取物、大枣提取物、山药提取物、果蔬肉（金桔、杏、枇杷、雪梨、百香果、山楂、龙眼、猕猴桃、火龙果、榴莲、山竹、牛油果、马蹄、刺梨、莲雾、哈密瓜、番茄、火龙果、梨中的一种或几种）、果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆（乌梅汁、西梅汁、油柑汁、木瓜汁、香水柠檬汁、柚子汁、桃汁/浆、柠檬汁、胡柚汁、菠萝汁、草莓汁、蓝莓汁、荔枝汁、桑椹汁、橙汁、山楂汁、苹果汁、胡萝卜汁、南瓜汁、番茄浆、火龙果、红枣、枸杞、梨中的一种或几种）、红枣、陈皮、枸杞、米酒、银耳、全脂奶粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、淡奶油、全脂牛奶、果葡糖浆、蜂蜜、木糖醇、白砂糖、冰糖、食用香精、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、熬煮、高温灌装或杀菌后灌装、封口、包装加工而成的茶味饮料。

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 龙井茶、碧螺春、信阳毛尖、白茶、冻顶乌龙、岩茶、铁观音、红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、凤凰单丛（枞）茶、青柑普洱应符合 GB 31608 的规定。

2.1.3 茉莉花茶、茉莉龙珠应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.4 重瓣红玫瑰花粉应符合卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010 年第 3 号)的规定。

2.1.5 洛神花（玫瑰茄）应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。

2.1.6 桂花（粉）、陈皮、红枣、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

2.1.7 果蔬肉应成熟度良好、清洁、卫生，无污染，无病虫还、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.8 果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.9 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325、SB/T 10198 的规定。
- 2.1.10 全脂奶粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 淡奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.12 全脂牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 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、枸杞子提取物、决明子提取物、罗汉果提取物、酸枣仁提取物、桑葚提取物、桂圆提取物、陈皮提取物、紫苏籽提取物、葛根提取物、薏苡仁提取物、肉桂提取物、丁香提取物、玉竹提取物、甘草提取物、佛手提取物、沙棘提取物、黄精提取物、大枣提取物、山药提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.22 银耳应符合 NY/T834 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，允许伴有部分原料物质	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	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	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
pH 值	3.0~6.0	GB 5009.237

可溶性固形物，% ≥	0.1	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg （仅限添加山楂、苹果汁、山楂汁及其浓缩果汁产品） ≤	20.0	GB 5009.185
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.28
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

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	1	10	GB 4789.3
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：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

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、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、二级反渗透）、茶叶【龙井茶、碧螺春、信阳毛尖、白茶、冻顶乌龙、岩茶、铁观音、红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、茉莉花茶、凤凰单丛（枞）茶、茉莉龙珠、青柑普洱中的一种或几种】为主要原料，经熬煮、过滤，添加重瓣红玫瑰花粉、桂花（粉）、洛神花（玫瑰茄）、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、枸杞子提取物、决明子提取物、罗汉果提取物、酸枣仁提取物、桑葚提取物、桂圆提取物、陈皮（橘皮）提取物、紫苏籽提取物、葛根提取物、薏苡仁提取物、肉桂提取物、丁香提取物、玉竹提取物、甘草提取物、佛手提取物、沙棘提取物、黄精提取物、大枣提取物、山药提取物、果蔬肉（金桔、杏、枇杷、雪梨、百香果、山楂、龙眼、猕猴桃、火龙果、榴莲、山竹、牛油果、马蹄、刺梨、莲雾、哈密瓜、番茄、火龙果、梨中的一种或几种）、果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆（乌梅汁、西梅汁、油柑汁、木瓜汁、香水柠檬汁、柚子汁、桃汁/浆、柠檬汁、胡柚汁、菠萝汁、草莓汁、蓝莓汁、荔枝汁、桑葚汁、橙汁、山楂汁、苹果汁、胡萝卜汁、南瓜汁、番茄浆、火龙果、红枣、枸杞、梨中的一种或几种）、红枣、陈皮、枸杞、米酒、银耳、全脂奶粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、淡奶油、全脂牛奶、果葡糖浆、蜂蜜、木糖醇、白砂糖、冰糖、食用香精、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、熬煮、高温灌装或杀菌后灌装、封口、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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南恒润源食品有限公司