

1.1.1.1.1.3



410779S-2024



河南水博士食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2024

冷泡茶饮品

2024-04-03 发布

2024-04-03 实施

河南水博士食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南水博士食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈瑞、马新治。

HN
QB

冷泡茶饮品

1 范围

本标准规定了冷泡茶饮品的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以包装饮用水、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、红茶、花茶中的一种）为原料，分离式包装而成的冷泡茶饮品（饮用前，包装饮用水与茶叶分离，茶叶置于瓶盖，包装饮用水置于瓶体内，饮用时茶叶与水混合形成冷泡茶饮品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 茶叶为冷泡茶专用茶叶，并符合 GB 31608 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
性 状	茶叶具有产品应有性状；包装饮用水为液态	取样品 1 瓶，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、按标签所示食用方式以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	茶叶具有产品应有的色泽；包装饮用水无色透明	
气、滋味	具有产品应有的气味、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）	≤ 0.28	GB 5009.12
*铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；检验时按标签所示食用方式，将产品混合后进行检验。		

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） ≤	20				GB 4789. 15
酵母/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌/（/25mL）	5	0	0	—	GB 4789. 4
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
检验时按标签所示食用方式，将产品混合后进行检验。					

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 14881 和 GB 12695 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以包装饮用水、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、红茶、花茶中的一种）为原料，分离式包装而成的冷泡茶饮品（饮用前，包装饮用水与茶叶分离，茶叶置于瓶盖，包装饮用水置于瓶体内，饮用时茶叶与水混合形成冷泡茶饮品）。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南水博士食品有限公司

H N
Q B