



410862 S-2024



安阳乐比乐饮品有限公司企业标准

Q/ALBL 0022S-2024

调味茶饮料

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

安阳乐比乐饮品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳乐比乐饮品有限公司提出并起草

本标准主要起草人：朱吉玲。

H N

Q B

调味茶饮料

1 范围

本标准规定了调味茶饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求

本标准适用于以深井水或生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、红茶、乌龙茶、绿茶、茉莉绿茶、白茶、茉莉花茶、黄茶、普洱茶、普洱生茶、普洱熟茶、黑茶中的一种或几种为主要原料，添加茶粉（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、茉莉花茶、普洱茶、黑茶、黄茶中的一种或几种）、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山药、山楂、马齿苋、桂花、茉莉花、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉豆蔻、肉桂、佛手、麦芽、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、冬青科苦丁茶、大麦、苦荞、罗汉果、蒲公英、荷叶、薄荷、决明子、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桔红（橘红）、桔梗、莱菔子、淡竹叶、胖大海、陈皮（橘皮）、黑枸杞、枸杞子、栀子、桑叶、茯苓、酸枣仁、百合、丁香、葛根、党参、铁皮石斛、西洋参、山茱萸、杜仲叶、水果粉（柠檬粉、金桔粉、雪梨粉、凤梨粉、杨桃粉、蔓越莓粉、樱桃粉、桔子粉、提子粉、苹果粉、桃子粉、圣女果粉、蓝莓粉、橙子粉、人参果粉、芒果粉、荔枝粉、木瓜粉、草莓粉、椰子粉、山竹果粉、西瓜粉、香蕉粉、火龙果粉、甜瓜粉、梨子粉、番荔枝粉、杨桃粉、李子粉、桃粉、红枣粉、猕猴桃粉中的一种或几种）、添加或不添加（蜂蜜、赤藓糖醇、白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、果葡糖浆、冰糖、木糖醇、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、磷酸、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、维生素 C（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理或不处理、熬制或不熬制提取、调配、过滤、灌装、杀菌、包装而成的调味茶饮料。

根据原辅料不同可分为：调味红茶饮料、调味乌龙茶饮料、调味绿茶饮料、调味茉莉花茶饮料、调味茉莉绿茶饮料、调味白茶饮料、调味普洱茶饮料、调味普洱生茶饮料、调味普洱熟茶饮料、调味黑茶饮料、调味黄茶饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红茶应符合 GB/T 13738 的规定。

2.1.2 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.3 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.4 茉莉绿茶、茉莉花茶应符合 GB 31608 的规定。

2.1.5 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

2.1.6 黄茶应符合 GB/T 21726 的规定。

2.1.7 普洱生茶、普洱熟茶、普洱茶应符合 GB/T 22111 的规定。

2.1.8 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

2.1.9 丹凤牡丹花、山药、山楂、马齿苋、桂花、茉莉花、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉

豆蔻、肉桂、佛手、麦芽、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、金银花、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、冬青科苦丁茶、大麦、苦荞、罗汉果、蒲公英、荷叶、薄荷、决明子、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桔红(橘红)、桔梗、莱菔子、淡竹叶、胖大海、陈皮(橘皮)、黑枸杞、枸杞子、栀子、桑叶、茯苓、酸枣仁、百合、丁香、葛根应符合《中华人民共和国药典》(2020 年版一部)的规定。

2.1.10 水果粉应清洁、卫生,无污染、霉变、杂质,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 桂花、茉莉花应符合清洁、无夹杂物、霉变,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合原卫生部《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。

2.1.13 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.16 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.17 赤砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.19 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

2.1.20 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.21 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.23 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.24 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

2.1.25 党参、铁皮石斛、西洋参、山茱萸、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。

2.1.26 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

2.1.27D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.28 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.33 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.34 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50mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量的原料物质沉淀	

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
pH值	2.5~6.5	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖（蔗糖素） ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
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
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
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； b仅适用于原料中含有山楂的产品。		

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

Q/ALBL 0022S-2024		
霉菌, CFU/mL	≤	20
酵母, CFU/mL	≤	20
注: 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 12695 和 GB 14881 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；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关规定。

3 检验

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

Q B

编制说明

本标准适用于以深井水或生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、红茶、乌龙茶、绿茶、茉莉绿茶、白茶、茉莉花茶、黄茶、普洱茶、普洱生茶、普洱熟茶、黑茶中的一种或几种为主要原料，添加茶粉（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、茉莉花茶、普洱茶、黑茶、黄茶中的一种或几种）、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山药、山楂、马齿苋、桂花、茉莉花、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉豆蔻、肉桂、佛手、麦芽、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、冬青科苦丁茶、大麦、苦荞、罗汉果、蒲公英、荷叶、薄荷、决明子、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桔红（橘红）、桔梗、莱菔子、淡竹叶、胖大海、陈皮（橘皮）、黑枸杞、枸杞子、栀子、桑叶、茯苓、酸枣仁、百合、丁香、葛根、党参、铁皮石斛、西洋参、山茱萸、杜仲叶、水果粉（柠檬粉、金桔粉、雪梨粉、凤梨粉、杨桃粉、蔓越莓粉、樱桃粉、桔子粉、提子粉、苹果粉、桃子粉、圣女果粉、蓝莓粉、橙子粉、人参果粉、芒果粉、荔枝粉、木瓜粉、草莓粉、椰子粉、山竹果粉、西瓜粉、香蕉粉、火龙果粉、甜瓜粉、梨子粉、番荔枝粉、杨桃粉、李子粉、桃粉、红枣粉、猕猴桃粉中的一种或几种）、添加或不添加（蜂蜜、赤藓糖醇、白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、果葡糖浆、冰糖、木糖醇、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、磷酸、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、维生素 C（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理或不处理、熬制或不熬制提取、调配、过滤、灌装、杀菌、包装而成的调味茶饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的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。

安阳乐比乐饮品有限公司