



411271S-2024



河南孟氏生物科技有限公司企业标准

Q/HMS 0006S-2024

茶饮料

2024-05-21 发布

2024-05-21 实施

河南孟氏生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南孟氏生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟甜毅。

H N

Q B

茶饮料

1 范围

本标准规定了茶饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于茶饮料、调味茶饮料、复合茶饮料。

茶饮料是以生活饮用水（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，加入白砂糖、冰糖中的一种或几种，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、三氯蔗糖中的多种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成茶饮料。

调味茶饮料、复合茶饮料是以生活饮用水（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、蓝莓、枸杞、决明子、怀菊花、金银花、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、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、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】、叶黄素酯、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、灌装、包装加工而成茶饮料。

产品根据原料不同可分为：茶饮料（绿茶饮料、乌龙茶饮料、茉莉花茶饮料、红茶饮料、黑茶饮料、白茶饮料）、调味茶饮料、复合茶饮料。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.3 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 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。
- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 巧克力粉应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.8 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.9 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.10 菠菜粉、冬瓜粉、芹菜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T1884 的规定。
- 2.1.11 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.12 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.20 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.21 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.22 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.27 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.28 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.29 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.32 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.39 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.40 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.41 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.42 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.43 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.44 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.45 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 叶黄素酯应符合《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》(卫生部 2008 年第 12 号) 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	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性状、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
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） 200（调味茶饮品） 150（复合茶饮品）	GB/T 21733 附录 A
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
环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计） ^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
注：a 适用于添加相应食品添加剂的产品。 b 展青霉素指标适用于添加苹果、山楂制品的产品。 同一功能的食品添加剂（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。		

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。					

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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于茶饮料、调味茶饮料、复合茶饮料。

茶饮料是以生活饮用水（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，加入白砂糖、冰糖中的一种或几种，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、三氯蔗糖中的多种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成茶饮料。

调味茶饮料、复合茶饮料是以生活饮用水（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、蓝莓、枸杞、决明子、怀菊花、金银花、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、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、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】、叶黄素酯、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、灌装、包装加工而成茶饮料。

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 7101《食品安全国家标准 饮料》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提供依据。

维生素 C 在本产品中是作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

H N

Q B