



411271S-2025

牧夫生物科技（新乡）有限公司企业标准

Q/MFSW 0001S-2025

# 茶发酵饮品

2025-04-27 发布

2025-04-27 实施

牧夫生物科技（新乡）有限公司 发布

## 前 言

本标准由牧夫生物科技（新乡）有限公司提出。

本标准由牧夫生物科技（新乡）有限公司和新乡市太行有机酵素研究院提出并起草。

本标准主要起草人：毛世瑾、李志毅、宋西亚、刘光升、李畅。

H N

Q B

# 茶发酵饮品

## 1 范围

本标准规定了茶发酵饮品的分类、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、反渗透）、茶叶（或茶粉）（绿茶、乌龙茶、红茶、茉莉花茶中的一种或几种）为主要原料，茶叶经浸泡、热水提取（茶粉直接溶解）、过滤，添加或不添加重瓣玫瑰花（经热水浸泡、提取），添加白砂糖、葡萄糖、黑糖、麦芽糖的一种或几种，加入酵母菌、嗜酸乳杆菌（*Lactobacillus acidophilus*）中的一种或多种，经7—15天的常温发酵，添加（或不添加）果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆（葡萄汁/浆、荔枝汁/浆、红西柚汁/浆、乌梅汁/浆、西梅汁/浆、油柑汁/浆、香水柠檬汁/浆、柚子汁/浆、桃汁/浆、柠檬汁/浆、胡柚汁/浆、菠萝汁/浆、草莓汁/浆、蓝莓汁/浆、荔枝汁/浆、桑椹汁/浆、橙汁/浆、山楂汁/浆、苹果汁/浆、火龙果汁/浆、梨汁/浆、木瓜汁/浆、杨梅汁/浆、甘蔗汁/浆、椰子汁/浆、桑椹汁/浆、枸杞汁/浆、羽衣甘蓝汁/浆、沙棘汁/浆、百香果汁/浆、黄瓜汁/浆、哈密瓜汁/浆、蔓越莓汁/浆、芒果汁/浆、猕猴桃汁/浆、樱桃汁/浆、番石榴汁/浆、树莓汁/浆、西瓜汁/浆、香蕉汁/浆、无花果汁/浆、木瓜汁/浆中的一种或几种）、桂花（或提取物）、奇亚籽（或提取物）、亚麻籽（或提取物）、洛神花（玫瑰茄）（或提取物）、五指毛桃（或提取物）、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种）（或提取物）、金银花（或提取物）、薄荷（或提取物）、茯苓（或提取物）、决明子（或提取物）、罗汉果（或提取物）、酸枣仁（或提取物）、桂圆（或提取物）、陈皮（橘皮）（或提取物）、紫苏（或提取物）、葛根（或提取物）、薏苡仁（或提取物）、肉桂（或提取物）、丁香（或提取物）、玉竹（或提取物）、甘草（或提取物）、佛手（或提取物）、黄精（或提取物）、大枣（或提取物）、山药（或提取物）、姜（或提取物）、豆蔻（或提取物）、百合（或提取物）、罗汉果（或提取物）、杜仲叶（或提取物）、小茴香（或提取物）、紫苏籽（或提取物）、香橼（或提取物）、香薷（或提取物）、啤酒花（或酒花浸膏）、果葡糖浆、蜂蜜、木糖醇、冰糖、咖啡、可可粉、山梨酸钾中的一种或几种，充装或不充装食品级二氧化碳，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的茶发酵饮品。

根据添加或不添加果汁分为：茶发酵饮品、果汁茶发酵饮品（果汁含量 $\geq 5.0\%$ ）、碳酸调味茶发酵饮品、其他调味茶发酵饮品。

## 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 茶叶应符合 GB 31608、GB/T 22292、GH/T 1231 的规定。
- 2.1.3 茶粉应符合 GB/T 4067 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.6 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.7 麦芽糖应符合 GB/ 20883 的规定。

- 2.1.8 酵母应符合 GB/T 20886.2 GB 31639 的规定
- 2.1.9 嗜酸乳杆菌应符合 GB/T 4575 的规定。
- 2.1.10 果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.11 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325、SB/T 10198 的规定。
- 2.1.12 重瓣红玫瑰花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。
- 2.1.13 五指毛桃应符合国卫办食品函〔2014〕205 号的规定。
- 2.1.14 奇亚籽、亚麻籽应符合 GB 19300 的规定
- 2.1.15 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。
- 2.1.16 菊花(杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊)、金银花、薄荷、茯苓、决明子、罗汉果、酸枣仁、桂圆、陈皮、紫苏、葛根、肉桂、丁香、玉竹、甘草、黄精、大枣、山药、姜豆蔻、百合、罗汉果、杜仲叶、茴香、紫苏籽、香橼、香薷应清洁、卫生、无污染、无虫害,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 啤酒花(酒花浸膏)应符合 GB/T 20369 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 咖啡应符合 GB/T 39663 的规定。
- 2.1.23 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.26 食品级二氧化碳应符合 GB 1886.228 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	均匀液态,允许有少许沉淀	取样品 25mL,倒入洁净、透明的烧杯中,在自然光线下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
	茶发酵饮品	碳酸调味茶 发酵饮品	果汁茶发酵 饮品、其他 调味茶发酵 饮品		
可溶性固形物 (20℃, 按折光计), % $\geq$	1.0				GB/T 12143
*铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.25				GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , $\mu$ g/kg $\leq$	20				GB 5009.185
pH 值 $\leq$	4.5				GB 5009.237
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg $\leq$	0.5				GB 5009.28
茶多酚, mg/kg $\geq$	红茶	300	100	200	GB/T 21733
	绿茶	500			
	乌龙茶	400			
	花茶	300			
咖啡因, mg/kg $\geq$	红茶	40	20	35	GB 5009.139
	绿茶	60			
	乌龙茶	50			
	花茶	40			
a 仅适用于含山楂、苹果的产品。 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 <sup>a</sup> 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 $\leq$	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL $\leq$	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 4789.25 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 生产加工过程中卫生要求

应符合 GB 12695 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，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，农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、可溶性固形物、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

茶发酵饮品是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、茶叶（或茶粉）（绿茶、乌龙茶、红茶、茉莉花茶中的一种或几种）为主要原料，茶叶经浸泡、热水提取（茶粉直接溶解）、过滤，添加或不添加重瓣玫瑰花（经热水浸泡、提取），添加白砂糖、葡萄糖、黑糖、麦芽糖的一种或几种，加入酵母菌、嗜酸乳杆菌（*Lactobacillus acidophilus*）中的一种或多种，经7—15天的常温发酵，添加（或不添加）果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆（葡萄汁/浆、荔枝汁/浆、红西柚汁/浆、乌梅汁/浆、西梅汁/浆、油柑汁/浆、香水柠檬汁/浆、柚子汁/浆、桃汁/浆、柠檬汁/浆、胡柚汁/浆、菠萝汁/浆、草莓汁/浆、蓝莓汁/浆、荔枝汁/浆、桑椹汁/浆、橙汁/浆、山楂汁/浆、苹果汁/浆、火龙果汁/浆、梨汁/浆、木瓜汁/浆、杨梅汁/浆、甘蔗汁/浆、椰子汁/浆、桑椹汁/浆、枸杞汁/浆、羽衣甘蓝汁/浆、沙棘汁/浆、百香果汁/浆、黄瓜汁/浆、哈密瓜汁/浆、蔓越莓汁/浆、芒果汁/浆、猕猴桃汁/浆、樱桃汁/浆、番石榴汁/浆、树莓汁/浆、西瓜汁/浆、香蕉汁/浆、无花果汁/浆、木瓜汁/浆中的一种或几种）、桂花（或提取物）、奇亚籽（或提取物）、亚麻籽（或提取物）、洛神花（玫瑰茄）（或提取物）、五指毛桃（或提取物）、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种）（或提取物）、金银花（或提取物）、薄荷（或提取物）、茯苓（或提取物）、决明子（或提取物）、罗汉果（或提取物）、酸枣仁（或提取物）、桂圆（或提取物）、陈皮（橘皮）（或提取物）、紫苏（或提取物）、葛根（或提取物）、薏苡仁（或提取物）、肉桂（或提取物）、丁香（或提取物）、玉竹（或提取物）、甘草（或提取物）、佛手（或提取物）、黄精（或提取物）、大枣（或提取物）、山药（或提取物）、姜（或提取物）、豆蔻（或提取物）、百合（或提取物）、罗汉果（或提取物）、杜仲叶（或提取物）、小茴香（或提取物）、紫苏籽（或提取物）、香橼（或提取物）、香薷（或提取物）、啤酒花（或酒花浸膏）、果葡糖浆、蜂蜜、木糖醇、冰糖、咖啡、可可粉、山梨酸钾中的一种或几种，充装或不充装食品级二氧化碳，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的茶发酵饮品。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》的规定，参照GB7101《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。

牧夫生物科技（新乡）有限公司