



411947S-2025



河南简乐派饮品有限公司企业标准

Q/HJY 0011S-2025

茶味饮料

2025-06-25 发布

2025-06-25 实施

河南简乐派饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南简乐派饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：付俊峰。

本标准自发布之日起替代原标准：Q/HJY 0011S-2022（备案号：413138S-2022）。

H N
Q B

茶味饮料

1 范围

本标准规定了茶味饮料的分类、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）、茶粉或速溶茶粉或茶浓缩液（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、普洱茶、茉莉花茶、抹茶中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加菊花（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、枸杞提取物、决明子提取物、浓缩果蔬汁或浆（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或浆、浓缩乌梅汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩哈蜜瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩香蕉汁或浆、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩石榴汁、浓缩番茄汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩无花果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩桑葚汁、浓缩百香果汁、浓缩黑加仑、浓缩西梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩椰子水、浓缩车厘子汁、浓缩红毛丹汁、浓缩金桔汁、浓缩白桃汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩玉米汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩菠菜汁中的一种或多种）、水果粒（芒果粒、柑橘粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒、哈密瓜粒、凤梨粒、山竹粒、香蕉粒、西瓜粒、李子粒、柠檬粒、柚子粒、甜瓜粒、香瓜粒、石榴粒、牛油果粒、桑葚粒、龙眼粒、杏粒、无花果粒、枇杷粒、莲雾粒、杨梅粒）、乳粉、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、乳清粉、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、二氧化硅、食用盐、食用香精中的几种）、西米、芝士粉、关山樱花、椰纤果、速溶咖啡粉、咖啡液、白砂糖、低聚果糖、聚葡萄糖、果葡糖浆、壳寡糖、低聚半乳糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、水苏糖、抗性糊精、菊粉、麦芽糊精、麦芽糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、麦芽糖、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖醇、麦芽糖浆、葡萄糖浆、结晶果糖、木糖醇、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）、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、维生素 C、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、乳酸链球菌素、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素中的一种或多种）、食品用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的茶味饮料。

按照原辅料添加不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.3 速溶茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.4 菊花提取物、金银花提取物、薄荷提取物、茯苓提取物、枸杞提取物、决明子提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.5 浓缩果蔬汁或浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 水果粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.9 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.10 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.11 关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.12 椰纤果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.13 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.143 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.16 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 壳寡糖应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告规定。
- 2.1.20 低聚半乳糖应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.21 低聚木糖、L-阿拉伯糖应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.22 低聚甘露糖应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.23 低聚果糖（液）应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.24 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.25 抗性糊精、菊粉应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.28 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.29 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.30 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.31 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.33 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.34 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.37 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.41 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.42 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.43 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.44 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.45 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.46 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.47 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.48 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.49 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.51 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.52 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.53 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.54 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.55 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.56 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.57 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.58 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.59 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.60 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.61 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.62 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.63 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.64 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.65 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.66 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.67 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.68 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.69 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.70 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 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，均匀一致	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，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，应符合表 1 规定
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	$\geq$ 0.1	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	$\leq$ 0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	$\leq$ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	$\leq$ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	$\leq$ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	$\leq$ 0.25	GB 5009.298
柠檬黄 ^a ，g/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	$\leq$ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
β -胡萝卜素 ^a ，g/kg	$\leq$ 2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	$\leq$ 0.03	GB 5009.278
展青霉素， μ g/kg（适用于添加苹果、山楂及其制品	$\leq$ 20	GB 5009.185

的产品)		
总磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0
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; 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	--	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
注：1、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 生产加工过程中的卫生要求

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; 新食品原料的使用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、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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、茶粉或速溶茶粉或茶浓缩液（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、普洱茶、茉莉花茶、抹茶中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加菊花（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、枸杞提取物、决明子提取物、浓缩果蔬汁或浆（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或浆、浓缩乌梅汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩香蕉汁或浆、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩石榴汁、浓缩番茄汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩无花果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩桑葚汁、浓缩百香果汁、浓缩黑加仑、浓缩西梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩椰子水、浓缩车厘子汁、浓缩红毛丹汁、浓缩金桔汁、浓缩白桃汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩玉米汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩菠菜汁中的一种或多种）、水果粒（芒果粒、柑橘粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒、哈密瓜粒、凤梨粒、山竹粒、香蕉粒、西瓜粒、李子粒、柠檬粒、柚子粒、甜瓜粒、香瓜粒、石榴粒、牛油果粒、桑葚粒、龙眼粒、杏粒、无花果粒、枇杷粒、莲雾粒、杨梅粒）、乳粉、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、乳清粉、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、二氧化硅、食用盐、食用香精中的几种）、西米、芝士粉、关山樱花、椰纤果、速溶咖啡粉、咖啡液、白砂糖、低聚果糖、聚葡萄糖、果葡糖浆、壳寡糖、低聚半乳糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、水苏糖、抗性糊精、菊粉、麦芽糊精、麦芽糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、麦芽糖、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖醇、麦芽糖浆、葡萄糖浆、结晶果糖、木糖醇、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)、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、维生素 C、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、乳酸链球菌素、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素中的一种或多种）、食品用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、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》等相关标准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。

维生素 C 在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南简乐派饮品有限公司