



412934S-2025



河南拈花微笑生态农业科技发展有限公司企业标准

Q/HNNH 0003S-2025

茶饮料

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南拈花微笑生态农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南拈花微笑生态农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟于添。

H N

Q B

茶饮料

1 范围

本标准规定了茶饮料的要求、检验方法、检验规则、标签等。

本标准适用于以黄茶、普洱茶为原料，经精选、加入水熬煮、冷却、过滤、灌装、包装而成的茶饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黄茶应符合 GB/T 21726 的规定。

2.1.2 普洱茶应符合 GB/T 22111 的规定。

2.1.3 水应符合 GB 5749 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取约 50mL 样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
组织状态	液体状	
气味和滋味	具有该产品应有的香气和滋味，允许有茶成分导致的浑浊和沉淀	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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
茶多酚, mg/kg	\geq 300	GB/T 21733附录A
*铅(以Pb计), mg/kg	\leq 0.25	GB 5009.12
可溶性固形物(20℃折光计法), %	\geq 1.0	GB/T 12143

注: *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 ^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
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
注1: *样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB 4789. 25执行。					
注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。					

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

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的有关规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的有关规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以黄茶、普洱茶为原料，经精选、加入水熬煮、冷却、过滤、灌装、包装而成的茶饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准法》的有关规定、参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本标准，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。

河南拈花微笑生态农业科技发展有限公司

H N

Q B