



411702S-2026



河南首矿饮品集团有限公司企业标准

Q/HSY 0003S-2026

冷泡茶饮品

2026-06-22 发布

2026-06-22 实施

河南首矿饮品集团有限公司 发布

前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由河南首矿饮品集团有限公司提出。

本标准起草单位：河南首矿饮品集团有限公司。

本标准主要起草人：魏平。

HN

QB

冷泡茶饮品

1 范围

本标准规定了冷泡茶饮品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购冷泡茶专用茶叶（通过瞬时压差增加滚揉次数与时间加工制成，具有高浸出速度和浸出率，经灭菌）（绿茶、乌龙茶、茉莉花茶、红茶中的一种）为原料，以同一包装瓶内的饮用水作为冲泡水，直接凉水冲泡而成的冷泡茶饮品（其中茶叶置于顶盖盒内，包装饮用水置于包装瓶内）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 冷泡茶专用茶叶应符合GB 31608和附录A的规定。

2.1.2 包装饮用水应符合GB 19298的规定。

2.2 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
组织状态	茶叶为固态，置于顶盖盒内；冲泡水为液态，置于包装瓶内。	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组织状态、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	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见杂质，允许有少量原料物质沉淀	

2.3 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）（以茶汤计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 茶叶、水按食用方法混合浸泡 60 分钟以后，取其茶汤汁进行检测。		

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	≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL		5	0	0	-	GB 4789.4
注：微生物限量适用于茶叶和包装饮用水混合检验。 a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 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限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案）；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

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

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 其他要求

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。

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（适用于茶叶和包装饮用水混合检验）、大肠菌群（适用于茶叶和包装饮用水混合检验）。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

表 1 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 5.0	GB 5009.12

表 2 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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	≤20				GB 4789.15
酵母，CFU/g	≤20				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4

编制说明

本标准适用于以外购冷泡茶专用茶叶（通过瞬时压差增加滚揉次数与时间加工制成，具有高浸出速度和浸出率，经灭菌）（绿茶、乌龙茶、茉莉花茶、红茶中的一种）为原料，以同一包装瓶内的饮用水作为冲泡水，直接凉水冲泡而成的冷泡茶饮品（其中茶叶置于顶盖盒内，包装饮用水置于包装瓶内）。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》要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南首矿饮品集团有限公司