



412111S-2026



漯河旺旺食品有限公司企业标准

Q/LWS 0002S-2026

调味茶饮料

2026-07-23 发布

2026-07-23 实施

漯河旺旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河旺旺食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河旺旺食品有限公司。

本标准主要起草人：李胜南、邢艳娜、宋佳佳、陈妍、智永霞、刘丽霞、吴雪霞。

H N
Q B

调味茶饮料

1 范围

本标准规定了调味茶饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、速溶绿茶粉或速溶红茶粉为主要原料，添加食品添加剂（羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬味香精、绿茶味香精、清凉味香精、汁水香精、六偏磷酸钠、阿拉伯胶、黄原胶、山梨酸钾、维生素 C、柠檬酸钠、柠檬黄、亮蓝中的几种），经配料、搅拌、灌装、杀菌、冷却、包装等工艺制成的调味茶饮料。

根据原辅料不同分为：调味红茶饮料、调味绿茶饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.5 速溶绿茶粉、速溶红茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.8 柠檬味香精、绿茶味香精、清凉味香精、汁水香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.16 亮蓝应符合 GB 1886.217 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混合均匀的被测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
滋、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
状态	液体	

杂质	无正常视力可见外来异物	有无异物。
----	-------------	-------

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	≥ 150	GB/T 21733 附录A
咖啡因, mg/kg	≥ 25.0	GB 5009.139
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.50	GB 5009.28
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.10	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
注: a仅适用添加该食品添加剂的产品检验。		
* 该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	100	10000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3
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
a 样品的采样及处理按照GB 4789. 1和GB 4789. 25。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按照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 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。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、速溶绿茶粉或速溶红茶粉为主要原料，添加食品添加剂（羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬味香精、绿茶味香精、清凉味香精、汁水香精、六偏磷酸钠、阿拉伯胶、黄原胶、山梨酸钾、维生素 C、柠檬酸钠、柠檬黄、亮蓝中的几种），经配料、搅拌、灌装、杀菌、冷却、包装等工艺制成的调味茶饮料。

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》制订本企业标准，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。

漯河旺旺食品有限公司