



411529S-2017



济源市千禧源饮品有限公司企业标准

Q/JQY 0007S-2017

---

# 茶味饮料

2017-07-12 发布

2017-07-12 实施

---

济源市千禧源饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由济源市千禧源饮品有限公司提出。

本标准由济源市千禧源饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：杨金明、郑合梅。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生产用水（井水经过滤、一级反渗透）、茶粉（红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉）、浓缩苹果清汁、白砂糖、乙酰磺胺酸钾、环己氨基磺酸钠、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、诱惑红）、柠檬酸、苹果酸、食品用香精（红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精），经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而制成的茶味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 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 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果清汁符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.7 环己氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精应符合 GB 30616 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	试验方法
性状	液体	从样品中取出50ml，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	红茶茶味饮料：浅淡红色	
	绿茶茶味饮料：浅绿色	
	茉莉花茶茶味饮料：无色	
气味、滋味	红茶茶味饮料：具有红茶的清香气味，酸甜适口，无异味	

	绿茶茶味饮料：具有绿茶的芳香气味，酸甜适口，无异味	
	茉莉花茶茶味饮料：具有茉莉花茶的芳香气味，酸甜适口，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 的规定。

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），%	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸（以一分子水柠檬酸计）/（g/100ml）	≥ 0.10	GB/T 12456
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）/（g/kg）	≤ 0.65	GB 5009.97
柠檬黄/（g/kg）	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> ，(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.13或GB 5009.14 或GB 5009.90

注：a 仅适用于金属罐装饮料。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

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 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
霉菌*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15

\*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

<sup>a</sup>采样方案应符合GB 4789.1的规定。

### 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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

## 2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

---

H N

Q B

## 编制说明

茶味饮料是以生产用水（井水经过滤、一级反渗透）、茶粉（红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉）、浓缩苹果清汁、白砂糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、诱惑红）、柠檬酸、苹果酸、食品用香精（红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精），经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而制成茶味饮料。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》的要求制订了本企业标准，为了便于组织与指导生产，特制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的要求。

济源市千禧源饮品有限公司

2017 年 06 月 14 日