

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 036—2021

供厦食品 茶饮料

Food for Xiamen-Tea Beverages

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

厦门市食品安全工作联合会

发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市食品药品质量检验研究院、厦门市标准化研究院、厦门市疾病预防控制中心、厦门银鹭食品集团有限公司、厦门惠尔康食品有限公司、深圳美西西餐饮管理有限公司（喜茶）。

本文件主要起草人：骆和东、叶雅真、李振良、洪丽君、叶秀恋、洪华荣、雷益聚、刘健勇、翁柔丹。

供厦食品 茶饮料

1 范围

本文件规定了供厦食品 茶饮料的术语和定义、分类、技术要求和检验方法。
本文件适用于预包装茶类饮料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定
GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB/T 10789 饮料通则
GB/T 13738.1 红茶 第1部分：红碎茶
GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶
GB/T 13738.3 红茶 第3部分：小种红茶
GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
GB/T 14456.2 绿茶 第2部分：大叶种绿茶
GB/T 14456.3 绿茶 第3部分：中小叶种绿茶
GB/T 14456.4 绿茶 第4部分：珠茶
GB/T 14456.5 绿茶 第5部分：眉茶

GB/T 14456.6 绿茶 第6部分：蒸青茶
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 21733 茶饮料
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
NY/T 1713 绿色食品 茶饮料
QB/T 4068 食品工业用茶浓缩液

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶类饮料/茶类饮品 tea beverages/drinks

以茶叶或茶叶的水提取液、浓缩液、茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）或直接以茶的鲜叶为原料，添加或不添加食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的液体饮料。

注：使用 GB/T 10789《饮料通则》4.7 茶（类）饮料。

4 产品分类

4.1 茶汤（原茶汁）/纯茶饮料

以茶叶或其水提取液、浓缩液、茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）或直接以茶鲜叶为原料，可以回添来源于同种茶叶的用物理方法获取的香气物质和挥发性风味成分，仅允许添加抗氧化剂、酸度调节剂和使用食品加工助剂，不允许添加其他食品原辅料和其他食品添加剂，经加水加工制成的，保持原茶汁应有滋味和气味的汁液。

4.2 茶浓缩液

以茶叶或茶鲜叶为主要原料，经水提取或采用茶鲜叶榨汁，可以回添来源于同种茶叶的用物理方法获取的香气物质和挥发性风味成分，仅允许添加抗氧化剂、酸度调节剂和使用食品加工助剂，不允许添加其他食品原辅料和其他食品添加剂，采用物理方法除去一定比例的水分，经加工制成的加水复原后保持原茶汁应有风味的液体制品。

4.3 茶饮料

以茶叶或其水提取液、浓缩液、茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）或直接以茶鲜叶为原料，可添加膳食纤维、甜味料（包括食糖、淀粉糖、蜂蜜）和（或）食品添加剂，不允许添加其他食品原辅料和着色剂，经加水加工制成的具有原茶应有风味的液体饮料。

4.4 果汁茶饮料

以茶叶或其水提取液、浓缩液、茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）或直接以茶鲜叶为原料，加入果汁、浓缩果汁、水果粉等的一种或几种，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加水加工制成的液体饮料。

4.5 奶茶饮料

以茶叶或其水提取液、浓缩液、茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）或直接以茶鲜叶为原料，加入乳和（或）乳制品，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加水加工制成的液体饮料。

4.6 复（混）合茶饮料

以茶叶或其水提取液、浓缩液、茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）或直接以茶鲜叶为原料，加入植（谷）物和（或）其水提取液、浓缩液、粉（包括速溶粉、研磨粉），添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加水加工制成的液体饮料。

4.7 其他茶饮料

4.1~4.6 之外的茶类饮料，如果味茶饮料、奶味茶饮料、碳酸茶饮料、其他调味茶饮料等。
注：使用 GB/T 21733 茶类饮料（征求意见稿）。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 茶叶应符合 GB 2763、GB/T 13738.1、GB/T 13738.2、GB/T 13738.3、GB/T 14456.1、GB/T 14456.2、GB/T 14456.3、GB/T 14456.4、GB/T 14456.5 和 GB/T 14456.6 等相关标准的规定。
- 5.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.3 加工用糖、乳与乳制品、食用植（谷）物等辅料应符合国家食品相关标准和有关规定。
- 5.1.4 食品添加剂应符合国家食品相关标准和有关规定。
- 5.1.5 不得使用茶多酚、咖啡因作为原料调制茶饮料。
注：使用 GB/T 21733 和 NY/T 1713。

5.2 感官要求及检验方法

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求及检验方法

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取约 50 mL 混合均匀的试样置于无色透明的容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽和澄清度，检查有无异物，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。
滋味及气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味，无异臭	
状 态	状态均匀，允许有茶、果汁、乳或乳制品等成分导致的混浊或沉淀	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标及检验方法

- 5.3.1 理化指标应符合 GB/T 21733 的规定，同时符合表 2 的规定。

表2 理化指标及检验方法

项 目	产品分类														检验方法
	茶汤（原茶汁）/纯茶饮料					茶浓 缩液	茶 饮 料	果 汁 茶 饮 料	奶 茶 饮 料	复 （混） 和茶 饮料	其他茶饮料				
	红 茶	绿 茶	乌 龙 茶	花 茶	其 他						果 味 茶 饮 料	奶 味 茶 饮 料	碳 酸 茶 饮 料	其 他	
茶多酚 / （mg/kg） ≥	300	500	400	300	300	按照 QB/T 4068 执行	200	200	200	150	200	200	100	150	GB/T 21733
咖啡因 ^a / （mg/kg） ≥	40	60	50	40	40		35	35	35	25	35	35	20	25	GB 5009.139
^a 咖啡因含量应≤500 mg/kg （使用台湾地区《一般食品卫生标准》）；如果产品声称低咖啡因应按 5.3.3 执行。															

5.3.2 低糖和无糖产品应该按 GB 28050 等相关标准和规定执行。

5.3.3 低咖啡因产品，咖啡因的含量应不大于表 2 中规定的同类产品咖啡因最低含量的 50 %。

5.4 污染物限量及检验方法

污染物限量应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量要求及检验方法

物质中文名称		物质英文名称	限量要求 mg/kg 或 mg/L	检验方法	备 注
铅（以 Pb 计）	茶类饮料（茶浓缩液除外）	Lead	≤ 0.2	GB 5009.12或 GB 5009.268	使用香港地区《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章），严于 GB 2762（ ≤ 0.3 mg/L）。
	茶浓缩液		≤ 0.5		使用 GB 2762 限量值要求。
总砷 ^a （以 As 计）		Total arsenic	≤ 0.2	GB 5009.11或 GB 5009.268	使用台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准第三条附表一修正规定》。
锑 ^b （以 Sb 计）		Antimony	≤ 0.15	GB 5009.137或 GB 5009.268	
锡 ^c （以 Sn 计）		Tin	≤ 150	GB 5009.16或 GB 5009.268	使用 GB 2762 限量值要求。
^a 茶浓缩液按标签标注的稀释倍数稀释后其中的总砷（以 As 计）含量应符合表中的限量要求。 ^b 仅限于采用聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）容器包装的食品。 ^c 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。					

5.5 微生物限量及检验方法

5.5.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定进行检验。

5.5.2 非经商业无菌生产的产品：茶类饮料（茶浓缩液除外）产品的微生物限量应符合 GB 7101 和 GB 29921 的规定、茶浓缩液产品的微生物限量应符合 GB 17325 和 GB 29921 的规定，同时符合表 4 的规定。

表4 微生物限量要求及检验方法

项目中文名称	项目英文名称	采样方案 ^a 及限量 ^b （若非指定，均以CFU/g或CFU/mL表示）				检验方法	备 注
		n	c	m	M		
金黄色葡萄球菌	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10	100	GB 4789.10 第二法	严于GB 29921 (n=5, c=1, m=100, M=1000)
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。 ^b 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。							

5.6 食品添加剂和营养强化剂

5.6.1 食品添加剂

食品添加剂使用量和使用范围应符合GB 2760的规定，同时符合表5的规定。

表5 食品添加剂使用限量要求及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量要求 mg/kg	检验方法	备 注
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	Benzoic acid, sodium benzoate	≤160	GB 5009.28	使用香港地区《食物内防腐剂规例》（第132BD章），严于GB 2760（≤1000 mg/kg）。
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	Sorbic acid, potassium sorbate	≤400	GB 5009.28	使用香港地区《食物内防腐剂规例》（第132BD章），严于GB 2760（≤500 mg/kg）。
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	Acesulfame potassium	≤300	GB/T 5009.140	使用NY/T 1713，严于GB 2760（≤580 mg/kg）。
环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙（又名甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计）	Sodium cyclamate, calcium cyclamate	不得检出	GB 5009.97	使用NY/T 1713，严于GB 2760（≤650 mg/kg）。

5.6.2 食品营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定，食品营养强化剂的检验应遵守相应国家标准和行业标准的规定。

5.7 农药残留限量及检验方法

农药残留限量应符合GB 2763的规定，农药残留的检验应遵守相应国家标准和行业标准的规定。

参 考 文 献

- [1] GB/T 21733 茶类饮料（征求意见稿）
 - [2] 香港地区《食物内防腐剂规例》（第132BD章）
 - [3] 香港地区《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）
 - [4] 台湾地区《一般食品卫生标准》
 - [5] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准第三条附表一修正规定》
-