

ICS 01.040.01  
CCS A22

# 团体标准

T/CTSS 75-2023

## 现制茶饮料 术语 分类 基本要求

Freshly-made tea drinks: Terminology, classification  
and basic requirements

2023-11-11 发布

2024-03-01 实施

中国茶叶学会

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。

本文件的发布机构不承担识别专利的责任，本文件由中国农业科学院茶叶研究所提出。  
本文件由中国茶叶学会标准化工作委员会归口。

本文件起草单位：中国农业科学院茶叶研究所、古茗科技集团有限公司、奈雪的茶控股有限公司、湖南茶悦文化产业发展集团有限公司、深圳市新荣阳食品科技有限公司、浙江华茗园茶业有限公司、浙江茗皇天然食品开发股份有限公司、深圳市水木生长科技有限公司、里森食品（广州）有限公司、深圳市深宝华城科技有限公司。

本文件主要起草人：尹军峰、陈建新、彭心、吕雪峰、徐方向、颜泽松、许勇泉、杨路成、何群仙、陈震华、孙延琳、胡振长、赵芸、蔡烈伟、陈根生、汪芳。

# 现制茶饮料 术语 分类 基本要求

## 1 范围

本文件规定了现制茶饮料的术语、分类和基本要求。  
本文件适用于现制茶饮料。

## 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量  
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定  
GB 5009.139 食品安全国家标准 食品中咖啡因的测定  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7101 食品安全国家标准 饮料  
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准  
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水  
GB/T 10792 碳酸饮料（汽水）  
GB/T 12143 饮料通用分析方法  
GB/T 21733 茶饮料

## 3 基本术语

下列术语适用于本文件。

### 3.1

**现制茶饮料** freshly-made tea

以茶叶、超微茶粉（抹茶）、速溶茶粉、茶浓缩汁等原料，经现场水浸提、添加或溶解获得的茶汤，添加或不添加水果及其制品、蔬菜及其制品、乳及其制品或其他食品，经现场加工调制而成的即饮饮品。

### 3.2

**奶顶** cheese-foam dressing

覆盖于茶汤及其制品顶部以乳及其制品为原料，糖、食用盐等为辅料，经混合、搅拌等工序制成的粘稠细腻、泡沫丰富的奶制品。

### 3.3

**摇茶** tea shake

以人工或机械方式摇匀现制茶饮料中的原辅料的制作过程。

### 3.4

**现制奶茶饮料** freshly-made milk tea drinks

以茶叶及其制品为原料，经现场水浸提、添加或溶解获得的茶汤，加入一种或多种乳及其制品，或植物蛋白、植脂末，配以增甜剂和（或）其他辅料，经混合、摇茶等工序制成，保持茶和奶风味的现制现售饮品。

### 3.5

#### 现制果蔬茶饮料 freshly-made fruit and vegetable tea drinks

以茶叶及其制品为原料，经现场水浸提、添加或溶解获得的茶汤，加入或不加入果蔬及其果蔬制品，配以增甜剂和（或）其他辅料，经混合、摇茶等工序制成，保持茶和果蔬风味的现制现售饮品。

### 3.6

#### 现制原味茶饮料 freshly-made pure tea drinks

以茶叶及其制品为原料，经现场水浸提、添加或溶解获得的茶汤，或直接用茶叶加水一起浸泡，加或不加冰块制成的现制现售茶饮品。

### 3.7

#### 现制气泡茶饮料 freshly-made sparkling tea drinks

以茶叶及其制品为原料，经现场水浸提、添加或溶解获得的茶汤，加入一种或多种鲜果和（或）果制品，配以增甜剂和（或）其他辅料，经混合、充入二氧化碳气或混合气体等工序制成的保持茶和水果风味的现制现售饮品。

## 4 现制茶饮料分类

现制茶饮料分为现制奶茶饮料、现制果蔬茶饮料、现制原味茶饮料和其他现制茶饮料。其中现制奶茶饮料包括奶味茶饮料和鲜乳茶饮料，现制果蔬茶饮料包括新鲜果蔬茶饮料和调味果蔬茶饮料。

## 5 基本要求

### 5.1 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品该有的色泽
滋味气味	具有产品该有的滋味和气味，无异味
组织形态	澄清或浑浊液体，允许果蔬等带有颗粒（块状）等形态
杂质	无肉眼可见外来异物

### 5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定，若为含冰制品将冰块转化为等量常温水（25℃）计算。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
茶多酚(mg/kg)	现制原味茶饮料	≥300
	其他类别现制茶饮料	≥100
咖啡因(mg/kg)	现制原味茶饮料	≥40
	其他类别现制茶饮料	≥20
蛋白质(g/100g)	现制鲜乳茶饮料	≥1.0
果蔬汁含量(质量分数)%	现制新鲜果蔬茶饮料	≥10
CO <sub>2</sub> 或混合气体含量(20℃容积倍数)	现制气泡茶饮料	≥0.5

注：如果声称低咖啡因产品，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%。

### 5.3 质量安全指标

5.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.2 农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。

5.3.3 微生物指标应符合 GB 7101 的规定。

## 5.4 食品添加剂和营养强化剂使用

- 5.4.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 5.4.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

## 6 标签与标识

### 6.1 标签

- 6.1.1 应符合法律、法规的规定，并符合相应食品安全标准的规定。
- 6.1.2 产品标签应清晰、完整、真实、准确，应使消费者购买时易于辨认和识读。
- 6.1.3 不应标注或者暗示具有预防、治疗疾病作用的内容，非保健食品不得明示或者暗示具有保健作用。
- 6.1.4 应使用规范的汉字（商标除外）。具有装饰作用的各种艺术字，应书写正确，易于辨认。

### 6.2 标识

- 6.2.1 标示内容包括但不限于：产品名称、店名、加糖量、加冰量、制作时间、饮（食）用建议等。
- 6.2.2 包装上应标识致敏性物质提示等信息。

## 7 抽样方法

- 7.1 以同一批次的同类产品。
  - 7.2 每批次抽取 10 个独立包装产品，且抽样产品应符合以下要求：
    - a) 按照产品作业指导书现场制作；
    - b) 产品在 0℃~8℃条件下保存及运输。
-