

# 团 体 标 准

T/ CSTE A 00025—2021

---

## 茶类饮料 现制气泡茶

Tea beverages—Bubble tea of fresh making

2021-5-20 发布

2021-5-21 实施

海峡两岸茶业交流协会

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》给出的规则起草。

本文件由深圳市品道餐饮管理有限公司提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：深圳市品道餐饮管理有限公司、宁德师范学院、中国农业科学院茶叶研究所、浙江大学茶叶研究所、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、福建农林大学园艺学院、福建省标准化研究院、福州大学食品科学技术研究所、大同技术学院、福建省产品质量检验研究院、国家加工食品质量监督检验中心(福州)、福州海关技术中心、宜真茶叶国际有限公司、福建省标院信息技术有限公司。

本文件主要起草人：彭心、蔡烈伟、曾友竞、陈开梅、张胜斌、尹军峰、孙威江、王岳飞、杨秀芳、倪莉、王彬彬、黄锦华、农秀霞、邹微微、彭昌旺、方婷婷、郑小严、杨方、朱国卿。

# 茶类饮料 现制气泡茶

## 1 范围

本文件规定了茶类饮料现制气泡茶的要求、制作过程安全卫生要求、检验规则、标签标志、包装和食用建议。

本文件适用于现制现售的气泡茶。

## 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 1886.228 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌0157:H7/NM检验
- GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB/T 10792 碳酸饮料(汽水)
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 21733 茶饮料
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- SB/T 10198 浓缩果汁通用技术条件

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**现制气泡茶** bubble tea of fresh making

以茶叶为原料，经现场水浸提取得的茶汤，加入一种或多种鲜果和（或）果制品，配以果葡糖浆或其他辅料，经混合、充入二氧化碳气等工序制成的保持茶和水果风味的现制现售液体饮料。

注：茶汤从制备完成至使用控制在6 h以内。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 水

应符合GB 5749的要求。

#### 4.1.2 冰

制冰用水应符合GB 5749的要求，现场制作过程应符合GB 31654的要求。

#### 4.1.3 茶叶

应符合GB 2762、GB 2763和相关产品标准的要求。

#### 4.1.4 水果

新鲜水果应完好、无腐烂、无病虫害，符合GB 2762、GB 2763及相关产品标准的要求；水果罐头应符合GB 7098的要求。

#### 4.1.5 果汁

现榨果汁所用水果应符合4.1.4的要求；浓缩果汁应符合SB/T 10198的要求。

#### 4.1.6 二氧化碳气

应符合GB 1886.228的要求。

#### 4.1.7 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的要求。

#### 4.1.8 其他原辅料

应符合相应的食品安全标准和相关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取一定量混合均匀的被测样品置 50 mL 无色透明容器中,在自然光下观察色泽,嗅其气味,用温开水漱口,品尝滋味,检查异物情况
组织状态	带有果块(果片、果粒)、略带气泡状的混合液体,允许有茶成分导致的浑浊和沉淀	
滋味	具有该产品应有的滋味	
气味	具有茶香与果香,无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

## 4.3 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	
茶多酚/(mg/kg)	≥	200	GB/T 21733 中附录 A 规定的方法
二氧化碳气体含量(20℃容积倍数)	≥	0.5	GB/T 10792

## 4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25mL (g)	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL (g)	1000CFU/mL (g)	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 0157:H7	5	0	0/25mL (g)	—	GB 4789.36

4.4.2 其他微生物限量应符合表 4 的规定,样本的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

表 4 其他微生物限量

项 目	限 量	检验方法	
大肠埃希氏菌/(CFU/mL或CFU/g)	≤	100	GB 4789.38 平板计数法

## 4.5 污染物限量

应符合GB 2762中饮料类的限量要求。

## 4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761中饮料类的限量要求。

## 4.7 农药残留限量

应符合GB 2763中饮料类的限量要求。

#### 4.8 食品添加剂和食品营养强化剂

应符合GB 2760和GB 14880的要求。

#### 5 制作过程安全卫生要求

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654的要求。

#### 6 检验规则

##### 6.1 抽样方法

6.1.1 以同一类型、同一批茶叶、同一批水制作的同类型产品为同一批次。

6.1.2 每批次抽取 5 杯产品，且抽样产品应符合以下要求：

- a) 按照企业产品标准操作程序(SOP)现场制作；
- b) 离制作结束时间不超过 2 h；
- c) 产品在 0℃~8℃条件下保存及运输。

6.1.3 根据消费者订单要求，另外加热、添加冰块、果葡糖浆及其他辅料的产品，或不属于企业产品目录中的产品，不在抽检范围内。

##### 6.2 出售检查

产品出售前，应检查外观、色泽和组织状态。

##### 6.3 仲裁检验

如消费者对产品质量有异议，必要时可提请相关法定机构进行仲裁检验，仲裁检验项目为本文件所规定的项目。

#### 7 标签标志、包装和食用建议

7.1 产品标签应清晰、完整、真实、准确，易于辨认和识读，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、食用建议。加糖量仅限于现场制作时添加的原味糖浆、调味糖浆、自制糖浆等提供额外甜味的产品含量，不包括乳、乳制品、植脂末、水果及其制品等原料自带的糖。

注：加糖量和加冰量由企业自行设定等级并标示。

7.2 产品包装材料应符合相应的食品安全标准和相关规定，封口应牢固、无破损。

7.3 产品宜在制作结束后 2 h 内食用，30 min 内食用风味最佳。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局公告（2018年）第12号 《餐饮服务食品安全操作规范》
- 

全国团体标准信息平台