

团 体 标 准

T/ZJYLGYXH 003 -2022

水果茶饮料

Fruit tea beverage

2022-01-13 发布

2022-01-15 实施

浙江省饮料工业协会 发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 质量要求.....	2
5 检验方法.....	3
6 检验规则.....	4
7 标签标识.....	5
8 包装、储存、运输和保质期.....	5

国家标准

前 言

本标准按照 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》的要求，和《中华人民共和国标准化法》（2017-11-04 修订版）以及国家标准化管理委员会、民政部制定的《团体标准管理规定》（2019-01-09）给出的规定起草。

本标准起草单位：香飘飘食品股份有限公司。

本标准参与起草单位：兰芳园食品有限公司、华测检测认证集团北京有限公司、通标标准技术服务有限公司宁波分公司、浙江新天力容器科技有限公司、浙大百川生物食品技术有限公司、浙江博多食品科技有限责任公司。

本标准由香飘飘食品股份有限公司提出并起草负责解释。

本标准由浙江省饮料工业协会归口管理。

本标准主要起草人：丁学宝、鄢杰、王得成、柴耀辉、崔芳、于佳勇、陶文东、陈焰峰、虞太尧。

团体标准

水果茶饮料

1 范围

本标准规定了水果茶饮料的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存、运输和保质期的要求。

本标准适用于 3.1 所定义的水果茶饮料。

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。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 21733 茶饮料
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

水果茶饮料

以茶叶的萃取液或其浓缩液、固态速溶茶、茶粉等茶制品为原料，加入一种或多种水果和（或）水果加工制品，添加或不添加食品辅料、食品添加剂、食品营养强化剂，经加工制成的含有果汁及水果颗粒的液体饮料。

4 质量要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 原料水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 茶叶及茶制品：应符合相应食品安全标准或有关规定。
- 4.1.3 鲜果：应符合相应食品安全标准或有关规定。
- 4.1.4 水果加工制品：应符合相应食品安全标准或有关规定。
- 4.1.5 食品添加剂和营养强化剂：应符合相应食品安全标准或有关规定。
- 4.1.6 其他原辅料：应符合相应食品安全标准或有关规定。

4.2 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	具有产品应有的色泽
滋味气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味
组织形态	带有颗粒的混合液体,允许有茶和水果成分导致的浑浊或沉淀
杂质	无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	标准要求
茶多酚/(mg/kg)	≥ 200
咖啡因 ^a /(mg/kg)	35~200
果汁含量/(g/100mL)	≥ 5.0
固形物含量/(g/100mL)	≥ 5.0

^a声称低咖啡因产品,咖啡因含量应小于 35mg/kg。

4.4 安全要求

4.4.1 农药残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 有关规定。

4.4.2 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 有关规定。

4.4.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 有关规定。

4.5 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（若非指定，均以 CFU/mL 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	100	10000
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10
霉菌/(CFU/mL)	≤20			
酵母/(CFU/mL)	≤20			
沙门氏菌/(25mL)	5	0	0	-

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
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的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

4.6 净含量要求

应符合 JJF 1070 的规定。

4.7 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和 GB 12695《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

取约 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，迎光观察其组织状态及色泽，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

5.2 理化指标检验

5.2.1 茶多酚

按 GB/T 21733 中附录 A 的规定执行。

5.2.2 咖啡因

按 GB 5009.139 的规定执行。

5.2.3 果汁含量

按 GB/T 31121 的规定执行。

5.2.4 固形物含量

按 GB/T 10786 的规定执行。

5.3 微生物限量检验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定执行。

5.3.3 霉菌检验

按 GB 4789.15 的规定执行。

5.3.4 酵母检验

按 GB 4789.15 的规定执行。

5.3.5 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 的规定执行。

5.4 净含量

按照 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

6.2 组批规则

在原料及生产条件基本相同的条件下，同一天或同一班次生产的同一品种产品为一批。按批号进行抽样。生产不稳定或批量过大时，可划分为若干小批，作为检查批。

6.3 抽样

所抽样品为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于 200 个最小独立包装，随机抽取 24 个最小独立包装，供检验用。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。抽样后应按产品标签标示贮存条件贮存。

6.4 检验分类

产品分出厂检验和型式检验。

6.4.1 出厂检验：每批产品出厂前应进行出厂检验，出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官要求、茶多酚、净含量、菌落总数、大肠菌群项目。检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

6.4.2 型式检验：型式检验项目为本标准规定的质量要求的全部项目（除原辅料要求、生产加工过程中的卫生要求），正常生产时，型式检验每半年至少进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- c) 更换设备或停产 3 个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 所检项目的检验结果均符合标准中要求时，判该批产品合格。

6.5.2 检验结果中，若有一项指标不符合标准规定时，允许加倍抽样将此项目复检一次，按复检结果判定本批产品是否合格。

6.5.3 检验结果中如有二项或二项以上指标不符合标准规定时，则判本批产品不合格。

6.5.4 检验结果中，微生物指标中有一项不符合本标准规定要求时，则判本批产品不合格，不得复检。

7 标签标识

7.1 产品标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和其他食品安全标准或有关规定，还应在标签上标识果汁含量。如使用新食品原料，按公告要求标注食用量及相关消费提示。

7.2 包装储运图示标志

应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装、储存、运输和保质期

8.1 包装

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。运输包装应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2 储存

应存在卫生、阴凉、干燥、避光、通风的地方，不应与潮湿地面直接接触，不得与有害、有毒物品一同存储，尤其要避开有异常气味的物品。

如果产品保质期依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

8.3 运输

运输中应注意安全，防止日晒，雨淋、渗漏、污染和标签脱落。搬运应轻搬、轻放，防止受潮，保持车辆内外的清洁、卫生。不得使用装运过有毒，有害物质的车辆。

8.4 保质期

保质期由生产厂家根据工艺、包装、储运条件自行确定。
