

团体标准编制说明

产品名称	康普茶母基发酵液	标准主要起草人	张是求 郑林
工作概况（包括标准制定目的、主要工作过程）			
标准制定目的：			
<p>发酵饮料在欧美国家迅猛流行，已成为大家关注的焦点，预测可能成为刺激饮品行业向前的新力量。全球茶发酵饮料（康普茶）市场分为北美市场、欧洲市场、亚太市场和其他市场。北美市场最大，占据康普茶饮料全球市场 39.4% 的市场份额，美国大量的康普茶生产商正在持续扩大全球市场。2016 年到 2022 年期间，全球康普茶市场规模将以 26.0% 的年复合增长率持续增长。Grand View Research 预计到 2024 年，康普茶市场价值将达 44.6 亿美元。发酵饮料的流行说明消费者对天然健康产品的追求，聚焦国内饮品市场，中国饮料消费群体在消费观及消费结构上对茶饮料也呈现出更健康、更高品质、更年轻化的消费趋势，而康普茶中具有促进肠道吸收、排毒、减肥等益处，因此深受消费者喜爱和追捧。</p> <p>茶发酵饮料（康普茶）具有巨大的市场潜力，然而目前还未有相关的国家标准、行业标准。为了填补行业标准的空白，促进饮料行业经济发展，以及提升饮料行业标准化水平，我公司根据市场需求，协调相关市场共同制定相关标准，以更好地健全行业标准体系。</p>			
主要工作过程：			
<p>(1) 康普茶小试中试发酵罐的三轮的修正和按装调试工作。</p>			

(2) 撰写和发布了重要的完整技术理论及操作文件“小型发酵罐在康普茶发酵中的参数设计”。

(3) 组建专家工作团队并完成康普茶发酵试验中工艺参数的设计，包括茶汁浓度，溶氧量，菌膜控制，pH等，和维生素B族的培养增强及维护。

(4) 由于康普茶中的醋酸菌产膜，使传统的康普茶饮料难以实现规模化生产，因此既要解决产膜的问题，又要解决由此引起的风味变异问题。通过机械快速搅拌及溶氧量的间隙控制，可成功抑制醋酸菌菌膜的正常生长。完成“安徽萃华大型发酵罐在康普茶发酵制造中的设备设计及即工艺建立所需准备工作“的项目实施计划方案。

(5) 成功撰写并建立了安徽省萃华科技股份有限公司食品安全企业标准 Q/CHKJ0003S-2019 (康普茶母基发酵液), 通过对康普茶的技术研究，为康普茶饮品生产规范，产品质量标准等方面提供标准的技术平台和规范。

(6) 风味口感调配：通过工艺改良和原料配方调整，以及探讨添加适宜的天然素材，已经打造出一款能真正适合广大消费者饮用的新型功能性康普茶饮料。2018年底，成功通过网易公司平台，开始销售新品青梅绿茶康普茶。

标准主要内容的确定依据

GB/T 191 包装储运图示标识

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

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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素 B1 的测定

GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素 B2 的测定

GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素 B6 的测定

GB 5413.14 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素 B12
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 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷

GB/T 8312 茶 咖啡碱测定

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

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 14456.1 绿茶 第 1 部分：基本要求

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18187 酿造食醋（内含第 1 号修改单）

GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 20886 食品加工用酵母

GB/T 21733 茶饮料

GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶

GB/T 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 30357.1 乌龙茶 第 1 部分：基本要求

T/CBFIA 08003 食用植物酵素

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）【2005】

第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）【2009】

第 123 号令 《食品标识管理规定》

国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）第 12 号令《食品召回管理办法》

国家卫生健康委员会（原国家卫生部办公厅关于印发）《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督发【2010】65 号）

与有关法律、法规和强制性标准的关系

康普茶与酵素均为植物发酵饮料，康普茶为茶叶的发酵制品，是茶叶发酵饮料；酵素的原料通常为水果蔬菜为主要原料，两者的发酵条件、菌种体系也有很大不同，目前尚无康普茶品种的强制性标准。

康普茶的强制性指标符合 GB 7101-2015 食品安全国家标准 饮料的规定。

GB/T 21733 茶饮料

QB/T 5323-2018 植物酵素

QB/T 5324-2018 酵素产品分类导则

T/CBFIA 08003-2017 食用植物酵素

T/CBFIA 08001-2016 酵素产品分类导则

T/CBFIA 08002-2016 食用酵素良好生产规范

实施标准的要求、措施建议

在此标准实施后，康普茶母基发酵液应严格按照规范组织生产，符合 GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范和 GB 12695-2016 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范。