

浙江省饮料工业协会团体标准编制说明

产品名称	水果茶饮料	标准主要起草人	丁学宝、鄢杰、 王得成、柴耀辉
工作概况（包括标准制定目的、主要工作过程） 标准制定目的： 为了能更好的满足消费者对产品安全、健康、美味的需求，增加消费者对产品的体验感，在产品中除了添加果汁外，还特别添加了水果及其他颗粒物。而且产品在配方研发、工艺流程设计、产品包装等环节均采用了健康、环保等先进的设计理念，产品原料不添加任何防腐剂，产品采用 UHT 瞬时高温杀菌和充氮灌装，最大限度的保留了水果和茶叶的营养成分和自然风味。 近几年，餐饮行业中的水果茶产品在不断增加，为了能紧跟行业的发展，工业化生产含果粒及其他颗粒物的水果茶饮料也在不断研发和增加，然而目前工业化水果茶产品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，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。 目前行业流行的茶饮料执行标准为《GB/T 21733-2008 茶饮料》，标准中的果汁茶饮料只规定了产品中的茶多酚≥ 200 mg/kg、咖啡因≥ 35 mg/kg 和果汁含量$\geq 5\%$。同时，餐饮行业也已经制定了《T/CSTEA			

00024-2021 茶类饮料 现制水果茶》的团体标准，标准中只规定茶多酚含量 ≥ 200 mg/kg，并未对产品中的果汁和颗粒固形物进行规定。所以相关的茶饮料标准中没有对这一类添加果汁，又添加颗粒固形物的产品进行具体规范。因此，为了保证产品质量、保护消费者的权益，规范水果茶饮料产品生产，根据食品安全法等法律法规，制定本团体标准《水果茶饮料》，以作为水果茶饮料产品生产的质量标准依据。

本标准参考《GB/T 21733-2008 茶饮料》，将茶多酚指标进行加严，规定茶多酚含量 ≥ 300 mg/kg；咖啡因指标参考国外成年人每日最高摄入量 300mg；规定咖啡因含量为 35~300 mg/kg，保证每人每天 1-2 杯不超过限量要求；规定果汁含量 $\geq 5\%$ ；并新增固形物含量指标：固形物含量 $\geq 5\%$ 。

主要工作过程：

- (1) 水果茶饮料概念设计：确认产品开发方向、包装形式。
- (2) 组织研发团队对水果茶饮料进行开发：小试、中试和设备的调试工作。
- (3) 组织技术人员对水果茶饮料生产工艺流程和工艺参数进行编制。
- (4) 生产测试：确认水果茶饮料的产品指标和参数，包括感官、茶多酚、咖啡因、果汁含量、固形物含量等指标。
- (5) 产品优化：通过工艺改良和原料配方调整，使产品更符合消费者需求。

标准主要内容的确定依据

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 4789.10 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 4789.15 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 7101 食品安全国家标准 饮料

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/T 12143 饮料通用分析方法

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/T 22474	果酱	
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 31121	果蔬汁类及其饮料	
SB/T 10198	浓缩果汁通用技术条件	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》		
国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》		

与有关法律、法规和强制性标准的关系

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉为原料，加入一种或多种水果加工制品，添加或不添加食品辅料、食品添加剂、食品营养强化剂，经加工制成的带有水果和(或)其他颗粒的液体饮料。该团体标准的制定依据主要是依据 GB/T 21733-2008 茶饮料标准，在符合我国现行有效的所有食品法律法规的基础上，进行了相关标准的制定。目前尚无水果茶饮料的强制性标准。

水果茶饮料的强制性指标符合 GB 7101-2015 食品安全国家标准 饮

料的规定。

GB/T 21733-2008 茶饮料标准

GB/T 7101-2015 食品安全国家标准 饮料

实施标准的要求、措施建议

在此标准实施后，水果茶饮料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。

浙江省饮料工业协会团体标准审查会议纪要表

标准名称		起草单位	
审查会或函审概况（时间、地点审查组组成等）			
审查结论			
负责起草人或单位		审查意见：	
年 月 日		年 月 日	