

ICS XX. XXX. XX

CCS X XX

团 体 标 准

T/GZSX XXX—2022

冷泡茶饮品

Cold brew tea drinks

(征求意见稿)

2022-xx-xx 发布

2022-xx-xx 实施

贵州省食品工业协会 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》的规定起草。

本文件由贵州凉都水城春茶叶股份有限公司提出。

本文件由贵州省食品工业协会归口。

本文件起草单位：贵州省茶叶研究所、贵州凉都水城春茶叶股份有限公司、贵州绿茶科技发展有限公司、贵州省产品质量检验检测院、贵州省食品工业协会标准化技术委员会。

本标准主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX。

按照本文件实施生产活动或将本标准号标示于标签的各方，除本文件的起草单位外需获得本文件发布机构授权。

冷泡茶饮品

1 范围

本文件规定了冷泡茶饮品的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则和标签和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于冷泡茶饮品的生产、检验和销售。

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/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 大肠菌群测定
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
- 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 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 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB /T 21733-2008 茶饮料
- GB/T 22292 茉莉花茶
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 780 红茶
- DB52/T 447 贵州绿茶
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质检总局令75号（2005）定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷泡茶饮品

通过特定工艺加工制成的，具有较高浸出速度和浸出率的绿茶或红茶或茉莉花茶为原料，以同一包装瓶内的饮用水作冲泡水，直接凉水冲泡而成的冷泡茶饮品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 冲泡水

应符合GB 19298 的规定。

4.1.2 绿茶

应符合DB52/T 447 的规定。

4.1.3 红茶

应符合NY/T 780 的规定。

4.1.4 茉莉花茶

应符合GB/T 22292 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	将适量试样置于干净的烧杯中，在自然光线下观察色泽、状态、杂质，闻其气味。按明示方法冲泡后品其滋味
滋味及气味	具有该产品固有的滋味和气味，无异味、无异嗅	
组织状态	茶叶为固态，置于顶盖盒内；冲泡水于包装瓶内。具有该产品应有的组织状态	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分 ^a /(g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.3
茶多酚（以茶汤汁） ^b /(mg/L)	≥ 300（绿茶）	GB/T 21733附录A
	260（茉莉花茶）	
	100（红茶）	
	50（其他茶）	

咖啡因（以茶汤汁） ^b /(mg/L)	≥	50	GB 5009.139
铅（以Pb计）（以茶汤汁） ^b /(mg/L)	≤	0.25	GB 5009.12
^a 仅限于茶叶。 ^b 茶、水混合浸泡60分钟（水温20-30℃）以后，取其茶汤汁进行检测。			

4.4 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/25 mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
酵母/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
^a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。需茶、水混合检测。					

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.8 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验按JJF 1070的规定进行。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

5.2 抽样

从生产线或成品库内随机抽取同一批次的产品，抽样数量应满足检验和留样的需求。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 出厂检验应逐批进行，经检验合格后方可出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验项目应包括本标准 4.2~4.8 项目。

5.3.2.2 型式检验应每半年进行一次。凡属下列情形之一的，亦应进行型式检验：

- a) 主要原、辅料产地或加工工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产3个月以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关监督机构提出型式检验要求时。

5.4 判定

当出厂检验或型式检验结果全部符合本标准要求，判定为合格品。当出厂检验或型式检验出现不符合本标准规定要求时，应用备检样品或相同批次产品加倍抽样对不合格项目进行复验，结果判定以复验结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复验。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 预包装食品标签应符合GB 7718的规定，预包装食品营养标签应符合GB 28050的规定。

6.1.2 产品包装物应明示食用方法。

6.1.3 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料和包装容器应符合食品卫生要求，应符合国家标准或行业标准的规定；包装应完整、紧密、无破损。

6.3 运输

在运输中严禁日晒、雨淋，应防潮、运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、潮湿、有异味物品混装、混运。搬运时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

贮存场所应阴凉、干燥、通风良好；堆垛下应有防潮措施，不得与地面直接接触；不得与易燃、腐蚀、有毒、有异味的物品共同存放；应有防鼠、防虫、防尘措施。