

团体标准

T/HNSTRYYS XXXX—XXXX

食品安全团体标准 潇湘泡茶专用水

Food safety community standards—
Xiaoxiang private water for brewing tea

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

湖南省天然饮用水产业协会 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 技术要求	1
4.1 水源要求	2
4.2 感官要求	2
4.3 理化指标要求	2
4.4 净含量要求	2
4.5 生产加工过程要求	2
5 检验规则	3
5.1 取样	3
5.2 检验	3
5.3 判定规则	3
6 标志、包装、运输、贮存	4
6.1 标志	4
6.2 包装	4
6.3 运输	4
6.4 贮存	4

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由××××××××提出并归口。

本文件起草单位：×××、×××、×××、×××、×××、×××、×××。

本文件主要起草人：×××、×××、×××、×××、×××、×××、×××。

食品安全团体标准

潇湘泡茶专用水

1 范围

本文件规定了潇湘泡茶专用水的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于潇湘泡茶专用水。

本文件不适用于潇湘天然矿泉水，也不适用于以江河取水的自来水为水源加工制成的饮用水或在纯净水中添加矿物质元素制成的矿物质水。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5750.4 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8538 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB 19304 食品安全国家标准 包装饮用水生产卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/HNSTRYYS 0001 食品安全团体标准 天然饮用水良好生产规范

原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《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

天然饮用水 **natural drinking water**

以地下自然涌出的或经抽取的、流量及组分相对稳定的地下水（包括井水、泉水，不包括江河水、水库水、溪水等）为水源，仅经过必要的过滤、臭氧处理或其他作用相当的消毒处理，去除了水中的微生物和其它杂质，基本保留了对人体有益的或无害的矿物质元素，不添加任何化学添加物，可直接饮用的水。

[来源：T/HNSTRYYS 0001—2022，3.1]

3.2

泡茶专用水 **private water for brewing tea**

特征指标符合4.3.1条规定，适合泡茶的天然饮用水。

4 技术要求

4.1 水源要求

- 4.1.1 水源水质应符合 GB 5749 对生活饮用水水源水质要求，检验方法执行 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 水源水质监测应符合 T/HNSTRYYS 0001 的规定，检验方法采用目测观察法。
- 4.1.3 水源卫生防护应符合 T/HNSTRYYS 0001 的规定，检验方法采用目测观察法。
- 4.1.4 水源水质特征指标的要求和检验方法应符合本文件 4.3.1 条的规定。

4.2 感官要求

感官要求和检验方法应符合 GB 19298 中其他饮用水的规定。

4.3 理化指标要求

4.3.1 影响茶汤品质的理化指标

泡茶专用水的特征指标一项或一项以上符合表1的规定。

表 1 影响茶汤品质的理化指标

项目	单位	要求	检验方法
pH	—	5.5~6.5	执行GB/T 5750.4的规定
总硬度（以CaCO ₃ 计）	mg/L	8~15	执行GB/T 5750.4的规定
溶解性总固体	mg/L	10~50	执行GB/T 5750.4的规定
钙	mg/L	0.25~12.0	执行GB 8538的规定
镁	mg/L	0.03~8.0	执行GB 8538的规定
钠	mg/L	0.5~12.0	执行GB 8538的规定
钾	mg/L	0.1~2.0	执行GB 8538的规定
偏硅酸	mg/L	2~12	执行GB 8538的规定

4.3.2 污染物限量

污染物限量的要求和检验方法应符合 GB 2762 中“包装饮用水（矿泉水除外）”的规定。

4.3.3 微生物限量

微生物限量的要求和检验方法应符合表2的规定。

表 2 微生物限量

项目	单位	采样方案 ^a 及限量			检验方法
		n	c	m	
大肠菌群 ^b	CFU/mL	5	0	0	GB 4789.3 平板计数法
铜绿假单胞菌	CFU/250mL	5	0	0	GB 8538
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 采用滤膜法时，则大肠菌群项目的单位为 CFU/100ml。					

4.3.4 其他理化指标

其他理化指标的要求和检验方法应符合 GB 19298 中理化指标的规定。

4.4 净含量要求

净含量要求应符合原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。检验方法按 JJF 1070 的规定进行。

4.5 生产加工过程要求

4.5.1 生产加工过程的卫生应符合 T/HNSTRYYS 0001 的规定，检验方法采用目测观察法。

4.5.2 泡茶专用水的生产工艺应基本符合图 1 的工艺流程或类似工艺流程。检验方法采用目测观察法。

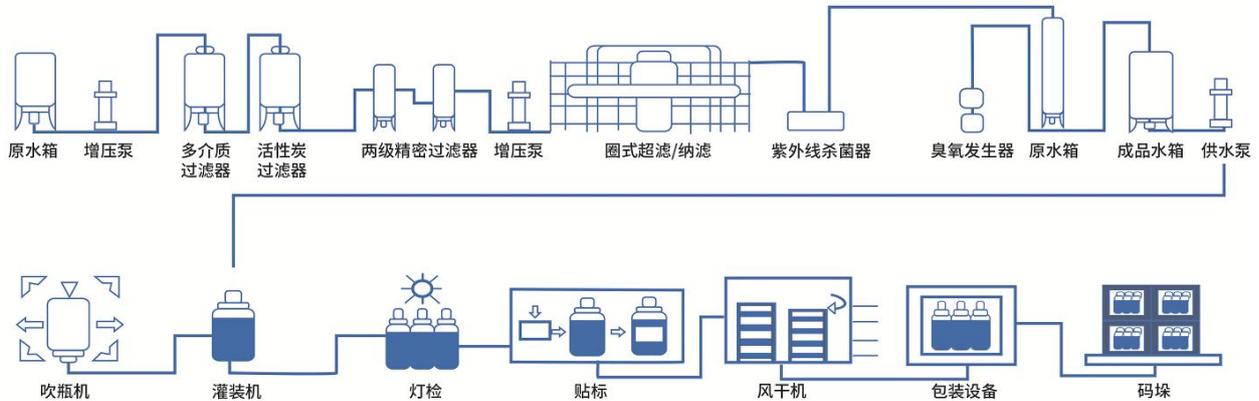


图 1 生产工艺流程图

4.5.3 应采用封闭管道进行输送，在水源点附近进行包装，不应用容器将水源水运至异地灌装。检验方法采用目测观察法。

4.5.4 在不改变泡茶专用水的特性和主要成分条件下，允许过滤、曝气。检验方法采用目测观察法。

4.5.5 生产工艺不得有纳滤或反渗透等去离子设备。检验方法采用目测观察法。

5 检验规则

5.1 取样

取样以“批”为单位，同一日期，同一台灌装机灌装、同一规格的产品为一批。

5.2 检验

5.2.1 出厂检验

5.2.1.1 每批产品随机抽取 12 瓶最小独立包装，作为检验及留样。

5.2.1.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、大肠菌群、铜绿假单胞菌等项目检验每月不少于 1 次。

5.2.1.3 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 型式检验

5.2.2.1 型式检验项目为本文件要求的全部项目。正常生产时每 6 个月进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 水源水质发生明显变化；
- b) 新产品试制鉴定时；
- c) 正式生产时，更改关键工艺或更换设备可能影响到产品的质量时；
- d) 长期停产重新恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 影响茶汤品质的理化指标有较大波动时；
- g) 有关行政管理部门提出型式检验要求时。

5.2.2.2 型式检验项目包括本标准中 4.2、4.3、4.4 的全部内容。

5.3 判定规则

检验结果全部符合本文件要求判为合格品。检验项目（微生物指标除外）如不符合本文件时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签除应符合GB 7718、GB 19298的有关规定外，还应满足：

- a) 经湖南省天然饮用水产业协会许可后，标签应使用醒目字样标明泡茶专用水；
- b) 标示产品达标的影响茶汤品质的理化指标（一项或一项以上）；
- c) 产品标签上应明确标示该产品实际生产取水点的水源类别及真实水源地地名；
- d) 产品采用溯源标识，溯源信息包括生产信息、产品信息、检测报告、流通信息等。

6.2 包装

6.2.1 包装容器（含重复使用包装容器）应符合 GB 19304 等文件的规定。

6.2.2 包装容器外部应保持整洁、封盖严密，无渗漏现象，标签封贴紧密牢固。

6.2.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁卫生，在运输中不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混运。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、撞击和挤压。

6.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋。在摄氏零度以下运输时，应有防冻措施。

6.4 贮存

6.4.1 产品应在清洁、阴凉、干燥、通风、无虫害、无鼠害的库房中贮存。

6.4.2 不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品同处存放。

6.4.3 严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。
