

团 体 标 准

T/

XXXXX—XXXX

调饮茶制作技术规程

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省认证认可协会 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 原辅材料要求 1

5 制作工艺 2

 5.1 制作工艺流程 2

 5.2 工艺技术要点 2

6 制作过程卫生要求 3

7 成品质量要求 3

 7.1 感官要求 3

 7.2 理化指标 4

 7.3 食品安全指标 4

8 供应要求 5

9 生产记录 5

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。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

调饮茶制作技术规程

1 范围

本文件规定了调饮茶的术语与定义、原辅材料要求、制作工艺、制作过程卫生要求、成品质量要求、制作供应要求、生产记录。

本文件适用于调饮茶制作技术。

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 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 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20882 果葡糖浆
GB/T 21733 茶饮料
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
SB/T 10198 浓缩果汁通用技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

调饮茶

以茶叶为原料，经现场水浸提取所得的茶汤，加入一种或多种鲜果和（或）果制品，配以果葡糖浆或其他辅料，经混合、摇茶等工序制成，保持水果和茶风味的现制现喝/售液体饮料。

3.2

摇茶

采用手工或电动方式，将茶汤与其他辅料混合均匀的过程。

4 原辅材料要求

- 4.1 制作过程所用的水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.2 制冰用水应符合 GB 5749 的要求，现场制作过程卫生应符合 GB 31654 的要求。
- 4.3 新鲜水果应完好、无腐烂、无病虫害，符合 GB 2762、GB 2763 及相关产品标准的要求；水果罐头应符合 GB 7098 的要求。
- 4.4 现榨果汁用水果应符合 4.3 的要求；浓缩果汁应符合 SB/T 10198 的要求。
- 4.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的要求。
- 4.6 其他辅料应符合相应的食品安全标准和相关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

5 制作工艺

5.1 制作工艺流程

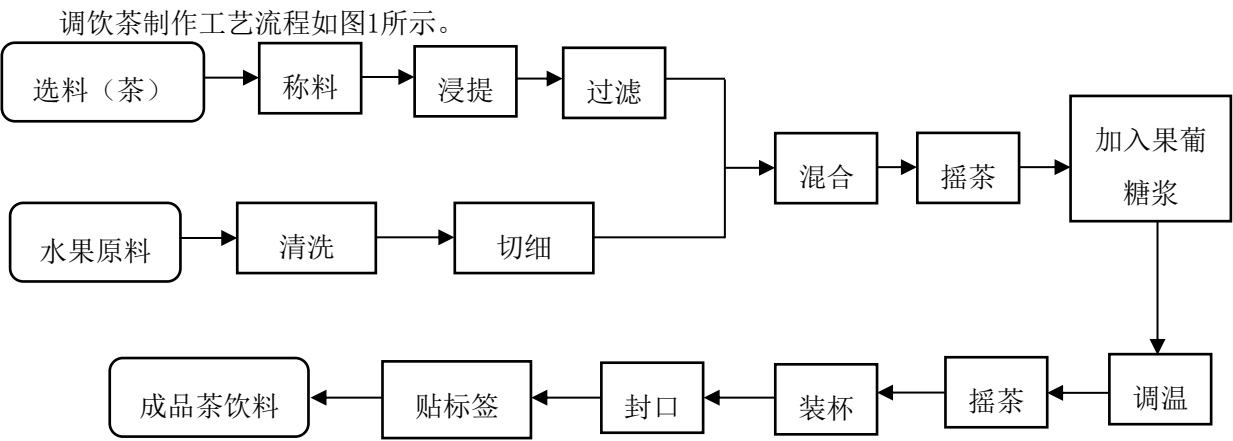


图1 调饮茶制作工艺流程图

5.2 工艺技术要点

5.2.1 选料

宜选用红茶、乌龙茶、绿茶等作为制作茶基底的原料。

5.2.2 称料

按照1:10~1:60的比例称取茶叶和水。根据不同茶叶属性、产品风味需求、季节等，调整茶叶与水的比例。

5.2.3 浸提

将水加热至70℃~100℃，再将茶叶放入水中浸提5 min~12 min。可根据季节、温度等变化，适当调整水温和时间。

5.2.4 过滤

将茶渣进行过滤，至茶汤呈断续状流下时可停止过滤，即为茶基底，待用。茶基底从制作完成到使用的时间间隔不得超过4 h。

5.2.5 混合

在雪克杯中添加或不添加风味糖浆、果葡糖浆等配料，并进行第二次混合。添加量见表1。

表1 糖添加量表

类型	标准糖	七分糖	三分糖	不加糖
添加量	35g~55g	20g~35g	10g~20g	0g

5.2.6 调温

对雪克杯中的混合液温度进行调节，通常分为加热和加冰两种，具体操作见表2。

表2 调温操作要求

类型		温度	操作要点
加热	温	≥30℃	蒸汽或其他方式加热
	热	≥50℃	蒸汽或其他方式加热
加冰	少冰	≥0℃	加冰块，冰块占10%~20%
	冰	≥0℃	加冰块，冰块占20%~35%
	多冰	≥0℃	加冰块，冰块占35%~45%

5.2.7 摇茶

将雪克杯盖紧，进行手工或电动摇茶，使杯中的各种原辅料混合均匀。

5.2.8 装杯

在选取好的调饮茶杯中，加入新鲜水果或珍珠、椰果、薯圆等辅料，再将雪克杯中的混合液倒入调饮茶杯。根据调饮茶的装杯情况，可适量添加茶基底或调饮茶基底。

5.2.9 封口

采用封口膜或杯盖对调饮茶杯进行封口，并检查封口是否完好，标签标示是否清晰无误。

5.2.10 贴标签

在标签上标注产品名称、糖量要求、温度要求等相关信息，并将其贴于杯身。

5.2.11 食品添加剂

应符合GB 2760的要求。

6 制作过程卫生要求

应符合GB 14881及GB 31654的规定。

7 成品质量要求

7.1 感官要求

调饮茶感官指标应符合表3规定。

表3 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，无气味
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

7.2 理化指标

调饮茶理化指标应符合表4规定。

表4 理化指标

项目	要求
茶多酚 (mg/kg)	≥200
果汁含量 (g/100ml)	≥5.0
固形物含量 (g/100ml)	≥5.0

7.3 食品安全指标

7.3.1 微生物限量

微生物限量指标应符合表5规定。

表5 微生物限量指标

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
大肠菌数/（CFU/mL）	5	2	1	10
霉菌/（CFU/mL）	≤20			
酵母菌/（CFU/mL）	≤20			
沙门氏菌/（CFU/mL）	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。				

7.3.2 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 有关规定。

7.3.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 有关规定。

7.3.4 农药残留限量

残留限量应符合 GB 2763有关规定。

8 供应要求

- 8.1 调饮茶制作完毕，应尽快饮用。若未及时取用，应根据不同调饮茶类型，选择适当的短时存放环境。
- 8.2 应根据需求制作，防止浪费。
- 8.3 应标注饮用注意事项、不适用人群等提示信息。

9 生产记录

生产过程所用的原材料、辅料、食品添加剂、加工工艺技术参数、包装等生产记录应保留，以便跟踪追溯。
