

团 体 标 准

T/GDAQI XXXX—2023

手打柠檬茶

Hand hammered lemon tea

（征求意见稿）

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

广东省质量检验协会 发 布

目次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 产品类别 2

5 要求 2

 5.1 原辅材料 2

 5.2 制作工艺 2

 5.3 产品质量 2

6 试验方法 3

 6.1 感官品质检验 3

 6.2 理化指标检验 4

 6.3 食品安全指标检验 4

 6.4 净含量检验 4

7 检验规则 4

 7.1 组批及抽样 4

 7.2 检验分类 4

 7.3 判定规则 5

 7.4 复验 5

8 标志、包装、运输和贮存 5

 8.1 标志 5

 8.2 包装 5

 8.3 运输 5

 8.4 贮存 5

附录 A（资料性） 制作工艺 6

 A.1 工艺流程 6

 A.2 工艺要点 6

参考文献 10

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。

本文件由广州粤茶委企业管理有限公司提出。

本文件由广东省质量检验协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

引 言

手打柠檬茶凭借特殊的口感和清新的色泽受到了很有消费者特别是年轻人的喜爱。手打柠檬茶销量突飞猛进，带动了茶产业及餐饮业的发展。而此同时，作为新兴产业，该行业未有相应的国家标准、行业标准等各级标准，柠檬茶企业（门店）生产的产品质量参差不齐，未有手打柠檬茶统一的产品品质要求。

《手打柠檬茶》团体标准的制定，可填补该行业的标准空白，通过提炼手打柠檬茶的产品特征，进一步提升手打柠檬茶的品质，为生产企业提供技术依据；从而提升“手打柠檬茶”品牌效应，促进茶产业、餐饮业的高质量发展。

手打柠檬茶

1 范围

本文件规定了手打柠檬茶的术语和定义、产品类别、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于原产地广东省区域的手打柠檬茶生产加工、销售和经营管理过程，其他区域可参考使用。

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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
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 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
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/T 21726 黄茶
GB/T 21733—2008 茶饮料
GB/T 22291 白茶
GB/T 22292 茉莉花茶
GB/T 29370 柠檬
GB/T 30357.1 乌龙茶 第1部分：基本要求
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 32719.1 黑茶 第1部分：基本要求
GH/T 1247 调味茶
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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

手打柠檬茶 hand hammered lemon tea

以乌龙茶、红茶、绿茶、花茶等茶叶及青柠檬为原料，青柠檬经切片（块）、加冰、手工捶打后加入萃取所得茶汤，同时加入果葡糖浆等辅料，经混合、摇茶等工序，保持茶和柠檬风味的现制现售液体饮料。

4 产品类别

主要按茶的种类分，包括但不限于以下产品：

- a) 手打乌龙茶柠檬茶，如鸭屎香手打柠檬茶；
- b) 手打红茶柠檬茶，如祁门手打柠檬茶；
- c) 手打绿茶柠檬茶，如龙井手打柠檬茶；
- d) 手打花茶柠檬茶，如茉莉花手打柠檬茶；
- e) 其他。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 茶叶应符合 GB/T 30357.1、GB/T 14456.1、GB/T 13738.2、GB/T 22292、GB/T 21726、GB/T 32719.1、GB/T 22291、GH/T 1247 等相关标准的规定。

5.1.2 柠檬应符合 GB/T 29370 的要求。

5.1.3 果葡糖浆等淀粉糖应符合 GB 15203 的要求，食糖应符合 GB 13104 的要求。

5.1.4 不得使用茶多酚作为原料制作手打柠檬茶。

5.2 制作工艺

见附录A。

5.3 产品质量

5.3.1 感官品质

手打柠檬茶感官品质应符合表1要求。

表1 感官品质

序号	项目	指标
1	色泽	拥有主要原料茶汤的颜色，色泽明亮
2	组织状态	带柠檬块、冰块的混合液体，允许有茶或柠檬成分的沉淀
3	滋味	滋味甘醇、酸甜清爽
4	气味	具有茶香和柠檬香，无异味
5	杂质	无正常视力可见的外来杂质

5.3.2 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

序号	项目	指标
1	茶多酚/(mg/kg)	≥200
2	固形物含量 (g/100mL)	≥10

5.3.3 食品安全指标

5.3.3.1 微生物限量

微生物限量指标应符合表3规定。

表3 微生物限量指标

项目	采样方案a及限量			
	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/25mL）	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。				

5.3.3.2 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.3.3.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

5.3.3.4 农药残留限量

农药残留限量指标应符合GB 2763的规定。

5.3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

6 试验方法

6.1 感官品质检验

取约50mL混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽和组织状态，并在室温下，嗅其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 茶多酚按 GB/T 21733—2008 中附录 A 的规定执行。

6.2.2 固形物含量按 GB/T 10786 的规定执行。

6.3 食品安全指标检验

6.3.1 菌落总数按 GB 4789.2 规定执行。

6.3.2 大肠菌群按 GB 4789.3 规定执行。

6.3.3 霉菌检验按 GB 4789.15 规定执行。

6.3.4 酵母检验按 GB 4789.15 规定执行。

6.3.5 沙门氏菌检验按 GB 4789.4 规定执行。

6.3.6 污染物限量检验按 GB 2762 规定执行。

6.3.7 真菌毒素限量检验按 GB 5009.185 规定执行。

6.3.8 农药残留限量检验按 GB 2763 规定执行。

6.4 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

7 检验规则

7.1 组批及抽样

7.1.1 组批

以同一批茶叶、同一批柠檬制作的同类型产品为一个批次。

7.1.2 抽样

每批次随机抽取3杯产品，且抽样产品应符合以下要求：

- a) 按照标准操作程序且符合GB 31654要求现场制作；
- b) 制作结束后不超过2 h；
- c) 产品在 5℃~8℃条件下保存及运输。

7.2 检验分类

7.2.1 出售检验

每批产品出售前应对其进行检验，检验合格方可出售。检验项目为外观、组织状态和色泽。

7.2.2 型式检验

型式检验项目按本文件5.3的全部项目进行。有下列情况之一，应对产品进行型式检验。

- a) 正常生产，每年一次；
- b) 原料或工艺、设备有重大改变，有可能改变产品质量；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变；
- d) 出售检验结果与正常生产有较大差别时；

e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求。

7.3 判定规则

除食品安全指标外，检验项目如不符合本文件时，可加倍抽样复验不合格项目。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。食品安全指标不符合本文件时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对同批次产品重新抽取6杯进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 在原料收购、加工、贮存等过程中，每批原材料、半成品、成品应编制加工批次号，做好相应的标识，确保最终产品可追溯。

8.1.2 产品的标志、标签应符合 GB/T 191、GB 7718 规定。

8.1.3 依据客户要求注明甜度以及冰度，如 7 分糖、5 分糖、3 分糖、无糖、标准冰等。

8.2 包装

包装容器应用干燥、清洁、卫生、无异味、便于运输的材料制成，接触手打柠檬茶的包装材料应符合 GB 4806.1 相关规定，封口应牢固、无破损。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

8.3.2 运输时应有防雨、防潮、防暴晒等措施，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

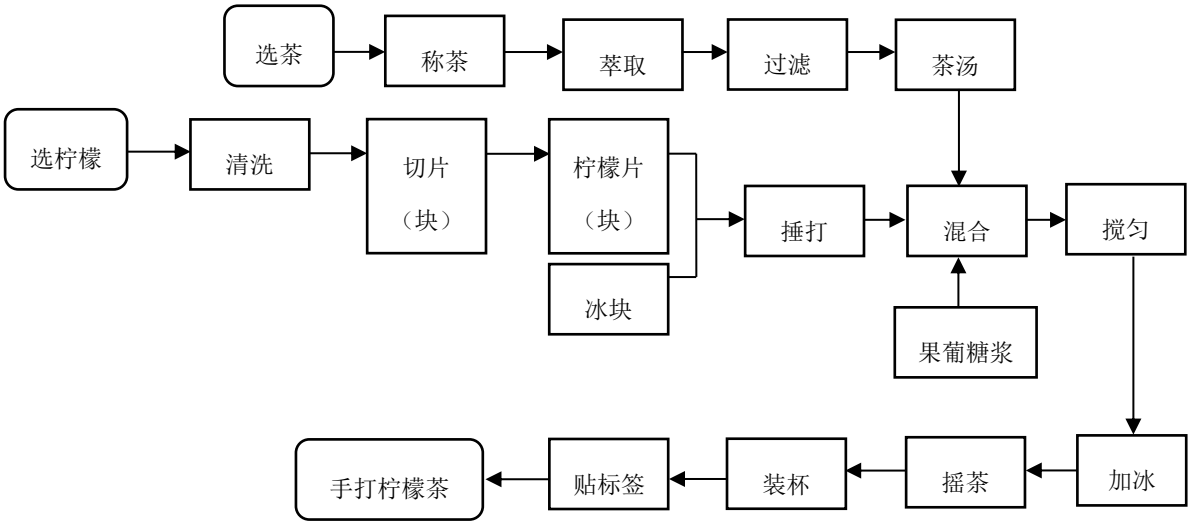
8.4 贮存

产品宜在制作结束后2h内食用，产品应在干净卫生、5℃~8℃的环境下贮存。

附录 A
(资料性)
制作工艺

A.1 工艺流程

手打柠檬茶制作工艺流程图如图A.1所示。



图A.1 工艺流程图

A.2 工艺要点

A.2.1 选茶

依据不同柠檬茶类别选择对应的茶叶；茶叶存放于阴凉干燥处，防潮，密封；茶叶品质正常，无霉变，无劣变，无异味，无非茶夹杂物。常用茶叶级别参考表A.1。

表A.1 茶叶级别

品类	品种	级别
红茶	锡兰红茶、祁门红茶、正山小种、云南滇红等	特级、一级、二级
绿茶	茉莉花茶、西湖龙井、黄山毛峰、碧螺春等	特级、一级、二级
乌龙茶	大红袍、铁观音、凤凰单枞、冻顶乌龙等	特级、一级、二级

A.2.2 萃取

依据茶叶合适的冲泡温度及冲泡时间，茶叶注水进行萃取，具体操作可参考表A.2、A.3。

表A.2 热泡茶要求

茶叶品类	冲泡时间	冲泡温度
红茶	10 min~30 min	60℃~90℃
绿茶	10 min~30 min	65℃~90℃
乌龙茶	10 min~30 min	70℃~90℃

表A.3 冷泡茶要求

茶叶品类	冲泡时间	冲泡温度
红茶	8 h~12 h	8℃~20℃
绿茶	8 h~12 h	8℃~20℃
乌龙茶	8 h~12 h	8℃~20℃

A.2.3 过滤

- A.2.3.1 将茶汤过滤至茶汤清澈透明、无明显沉淀物、悬浮物。
- A.2.3.2 制作好的茶汤存放于保温茶桶中，热茶汤使用期限为 4 h、冷茶汤使用期限 48 h，逾期废弃。

A.2.4 选柠檬

选取新鲜的香水柠檬，柠檬宜于5℃~8℃、干燥环境下冷藏保存，最佳存放期两周。其使用标准及注意事项可参照表A.4。

表A.4 香水柠檬使用标准及注意事项

序号	柠檬质量	图片	储存条件	使用与否	备注
1	柠檬整个成鲜绿色，新鲜饱满，表皮没有出现腐烂，没有出现干水、皱皮等情况，轻刮表皮有很强烈的香水柠檬的清香，个头大小100 g~150 g为宜		阴凉且干燥	正常使用	
2	柠檬出现局部腐烂发霉		阴凉且干燥	不得使用	
3	柠檬表面出现干水，皱皮，变软		阴凉且干燥	不得使用	
4	柠檬出现大部分面积的变黄		阴凉且干燥	不得使用	
5	柠檬整个变黄		阴凉且干燥	不得使用	
注：临近使用周期时必须观察柠檬是否出现以下情况并进行成品测试： 1) 整个变黄（香水柠檬、越南青柠檬）、柠檬外皮出现明显变形、柠檬表皮、柠檬表皮出现干水、皱皮、切开发现内部干水、香气不足、香味改变、丧失香气等； 2) 临近使用周期未出现观察项中的情况，制作成品售卖前应试喝无异常方可继续使用。					

A.2.5 柠檬清洗切片（块）

A.2.5.1 柠檬清洗按以下步骤进行：

- a) 选取柠檬若干个，
- b) 加入清水浸泡 15 min；
- c) 倒掉浸泡水；
- d) 清水搓洗干净柠檬表面；
- e) 搓洗后的柠檬再用清水清洗一遍。

注：整个清洗，严禁切除头尾后再进行清洗。

A.2.5.2 清洗干净的柠檬切片或切块，切片为厚度 3 mm~4 mm，切块为 1 颗柠檬按比例切成 8 块，柠檬片（块）密封并于 5℃~8℃条件下冷藏存放，使用期 2h，逾期废弃。

A.2.6 捶打

A.2.6.1 1000 ml 雪克杯中加入香水柠檬片 7 片和 4~5 颗冰块，或香水柠檬块 7 块和 10~12 块冰块，宜使用半方实心冰。

A.2.6.2 柠檬锤对准柠檬中心果肉部分捶打约 10 下，捶打出果肉与果汁。

A.2.6.3 柠檬锤围绕雪克杯内壁环形捶打柠檬外皮部分约 10 下，打出柠檬香气。

A.2.6.4 严禁捶打不充分或过度捶打柠檬片（块）。

A.2.7 加糖量

依据客户要求添加适量的果葡糖浆等糖类。

A.2.8 摇茶

前后摇动雪克杯20下。

A.2.9 其他主要原料要求

A.2.9.1 半成品制作备用时应填写好制作单并标记在容器上。

A.2.9.2 开封后的产品应填写好制作单并标记在容器上。

A.2.9.3 各种鲜果使用前应放在冷藏冰柜解冻，长时间不使用需放回冷冻冰柜保存。

A.2.9.4 备好的鲜果浆应密封放在冷藏冰柜保存。

A.2.9.5 各类原材料贮存要求及储存时间见表 A.5。

表A.5 其他主要原料贮存

原材料类别	名称	贮存要求	储存有效期
乳制品	牛奶、椰奶、酸奶等	冷藏	24 h
水果制品	新鲜水果、冷冻果肉、果汁果酱等	冷藏	24 h
糖浆制品	果糖、白砂糖、风味糖浆等	常温	48 h
饮品小料	芋圆、珍珠、寒天、果冻等	常温	8 h

A.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。

A. 2. 11 制作过程卫生要求

制作过程卫生应符合GB 14881及GB 31654的规定。

参 考 文 献

- [1] GB 7101 食品安全国家标准 饮料
 - [2] GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
-