

ICS 67.160.20

CCS X51

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0113—2024

供厦食品 现制奶茶

Food for Xiamen-Milk tea prepared and sold on site

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 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。

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

供厦食品 现制奶茶

1 范围

本文件规定了供厦食品 现制奶茶的术语和定义、要求、标签标示、包装和食用期限。
本文件适用于第3章定义的现制奶茶。

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 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
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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
GB 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
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 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉
GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
GB/T 21732 含乳饮料
GB/T 21733 食品安全国家标准 茶饮料
GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
GB 25191 食品安全国家标准 调制乳
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
T/XMSSAL 0037 餐饮外卖一次性封签使用规范

T/XMSSAL 077 供厦食品 食用冰
T/XMSSAL 081 现制现用食用冰卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

现制奶茶 milk tea of fresh making

以奶茶基底为原料，添加或不添加水、食用冰、食糖、淀粉糖等辅料加工制成，保持茶和奶风味的现制现售饮品。

3.2

奶茶基底 base of milk tea

由茶基底与乳、乳制品或含乳饮料等混合而成的液体。

3.3

茶基底 base of tea

以一种或多种茶叶为原料，根据不同茶叶的属性加热浸提的浸泡液。

3.4

无糖 sugarless

现制奶茶中不含糖分或糖分含量极低。

3.5

不另外加糖 no additional sugar added

现制奶茶中只含有原料或辅料的基本糖分，不另外添加食糖或淀粉糖。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 水：应采用净化水、煮沸冷却后的生活饮用水或包装饮用水。净化水应以来自公共供水系统的水为生产用源水，净化水和生活饮用水应符合 GB 5749 的要求，包装饮用水应符合 GB 19298 的要求。
- 4.1.2 食用冰：应符合 T/XMSSAL 077 的要求，现场制作应符合 T/XMSSAL 081 的要求。
- 4.1.3 食糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.4 淀粉糖：应符合 GB 15203 的要求。
- 4.1.5 灭菌乳：应符合 GB 25190 的要求。
- 4.1.6 巴氏杀菌乳：应符合 GB 19645 的要求。
- 4.1.7 发酵乳：应符合 GB 19302 的要求。
- 4.1.8 调制乳：应符合 GB 25191 的要求。
- 4.1.9 乳粉：应符合 GB 19644 的要求。
- 4.1.10 含乳饮料：应符合 GB/T 21732 的要求。

- 4.1.11 茶叶：应符合 GB 31608 的要求。
- 4.1.12 其他辅料应符合相应的食品标准和相关规定。添加的食药物质应符合《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》的要求。

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	取一定量混合均匀的被测样品置于250 mL无色透明容器中，静置片刻后，观察色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味	具有该产品应有的滋味	
气味	具有茶香与乳香，无异味	
组织形态	呈悬浊液状，辅料沉淀于底部或悬浮于液体中	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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	备 注
	无（不含）糖	不另外加糖	其他		
总糖 ^a /（g/100g）	≤0.5	≤2.0	≤7.5	GB 5009.8	-
茶多酚 ^b /（mg/kg）	≥200			GB/T 21733 附录A	采用GB/T 21733
咖啡因 ^b /（mg/kg）	35～300			GB 5009.139	参考GB/T 21733
蛋白质/（g/100g）	≥0.6			GB 5009.5	
反式脂肪酸 ^c /（g/100g）	≤0.3			GB 5009.257	采用GB 28050
注：样品应为不加冰块的现制奶茶，过滤取滤液检测。					
^a 总糖以蔗糖、葡萄糖、麦芽糖、果糖之和计。					
^b 如果产品声称低咖啡因，咖啡因指标应≤17.5mg/kg，茶多酚不检测。					
^c 限奶盖茶等添加氢化油脂的产品检测。					

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，同时符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法	备注
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.05	GB 5009.12	采用GB 2762（含乳饮料限值0.05）

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定，同时符合表 4 的规定。

表4 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法	备注
总黄曲霉毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ / (μg/kg)	≤10	GB 5009. 22	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》

4.6 食品添加剂

4.6.1 应符合 GB 2760 的规定。

4.6.2 不使用人工合成着色剂、甜味剂和防腐剂。

4.7 微生物指标

应符合表5的规定。

表5 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量	检验方法	备 注
大肠菌群 / (CFU/mL)	≤10	GB 4789. 3	采用GB 7101
霉菌 / (CFU/mL)	≤20	GB 4789. 15	
酵母 / (CFU/mL)	≤20	GB 4789. 15	
沙门氏菌/(25mL)	0	GB 4789. 4	采用GB 31607
金黄色葡萄球菌 / (CFU/mL)	≤100	GB 4789. 10	参考香港地区《食品微生物含量指引》，严于GB 31607 (≤1000)
^a 样品的采集及处理按GB 4789. 25执行。			

5 标签标识和包装

5.1.1 标签应清晰、完整、真实、准确，易于辨认和识读，标识内容包括但不限于：产品名称、店名、电话、净含量、含糖量、加冰量、制作时间、食用期限，不适用人群等提示信息。制作时间和食用期限应当标注到小时。

5.1.2 包装材料应符合相关产品标准要求，封口应严密、牢固、无破损，外卖产品应符合 T/XMSSAL 0037 的规定。

6 食用期限

产品在低于25℃的环境温度下，2小时内食用最佳。

参 考 文 献

- [1] 香港地区《食品微生物含量指引》
 - [2] 香港地区《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）
 - [3] 香港地区《食物内防腐剂规例》（第132BD章）
 - [4] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
 - [5] 澳门地区《食品中重金属污染物最高限量》
 - [6] 澳门地区《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》
 - [7] T/FJCFA 0001 现制奶茶
 - [8] T/FJCFA 0002 现制奶茶操作规范
 - [9] DBS42/015 现制饮料加工操作卫生规范
 - [10] T/CSTE 00022 茶类饮料 现制奶茶
-