

T/TEA

广东省茶文化研究会团体标准

T/TEA 11—2024

调饮茶 预配茶饮料

Blending tea beverages Pre-prepared tea beverages

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2024.11.19）

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。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省茶文化研究会 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。

本文件由广东科贸职业学院提出。

本文件由广东省茶文化研究会归口。

本文件起草单位：广东科贸职业学院、等。

本文件主要起草人：吴巨贤、等。

引 言

工业化预调配茶饮具有提升产品品质、保持稳定性、推广应用等多重目的和意义，对于原材料、加工生产领域的发展具有重要的促进作用。本标准的制定旨在为消费者以及连锁加盟商家提供品质稳定、口感一致的茶饮产品，同时促进茶饮行业的健康发展，推动茶饮行业的创新与发展，引导企业不断研发新口味、新工艺，满足消费者日益多样化的需求。其意义在于，通过统一的标准规范，确保茶饮原料的质量安全，提高生产效率，降低生产成本。

对于消费者而言，本标准意味着他们可以更加放心地选择茶饮产品，享受到更加优质的消费体验。对于企业而言，本标准的实施将有助于提升品牌形象，增强市场竞争力，实现可持续发展。工业化预调配茶饮在国内外的研究现状呈现出多样化、创新化和健康化的趋势。未来，随着消费者对茶饮品质的要求不断提高，预调配茶饮的研究将更加深入，推动茶饮产业向更高质量、更可持续发展的方向迈进。同时，国内外的研究也将加强交流与合作，共同推动工业化预调配茶饮的全球发展。因此，本标准的制定和实施具有深远的意义和重要的价值，是推动茶饮行业持续健康发展的关键举措。

调饮茶 预配茶饮料

1 范围

本标准规定了预配茶饮料的术语和定义、加工技术要求、产品要求及检验方法。
本标准适用于预配茶饮料的工业化生产加工领域。

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 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 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 21733 茶饮料
GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南
中华人民共和国食品安全法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 调饮茶 blending tea beverages

以茶叶和植(谷)物的水提取液或其浓缩液，干燥粉为原料，食糖和（或）甜味剂为辅料，经加工制成的，具有茶与植(谷)物混合风味的液体饮料，可分为现制茶饮料、预配（制）茶饮料。

3.2 预配茶饮料 Pre-prepared tea beverages

供茶饮门店制作现制茶饮料的茶汤及其制品。

4 加工技术要求

4.1 茶叶及其它辅料应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 和 GB 31608 等相关标准及中华人民共和国食品安全法的规定。

4.2 不得使用茶多酚、咖啡碱作为原料。

4.3 原料进入仓库后应进行检验后再进行清洗、筛选、破碎、压榨等处理。

4.4 生产果汁茶饮料和果味茶饮料时，如采用鲜果作为原料，应将水果清洗干净，然后破碎、压榨以获取果汁。

4.5 生产奶茶饮料和奶味茶饮料时，应进行均质处理，使固体颗粒分布均匀，防止沉淀。

4.6 预配茶饮料可采用巴氏杀菌法进行杀菌处理，温度不低于 72℃，加热时间不少于 15s。

4.7 灌装过程中应保持无菌状态，灌装完成后应进行封口处理。

4.8 灌装完成后应进行贴标签、套膜等包装。

4.9 生产加工过程卫生应符合 GB 14881 的规定。

4.10 储存与运输过程应符合 GB/T 40040 的规定，保质期一般不超过 15 天。

5 产品要求及检验方法

5.1 感官要求

按照一定比例加入纯净水和冰块后，具有该产品应有的色泽、香气和滋味，允许有茶成分导致的混浊或沉淀，无正常视力可见的外来杂质。

5.2 感官检验方法

在室温下，取约150mL被测样品于白色纸质或陶瓷的容器中，品尝其滋味，于明亮处观察其色泽，并嗅其气味。

5.3 理化指标

按照一定比例加入纯净水和冰块后，符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标	检验方法
茶多酚/（mg/kg）≤	150	按GB/T 21733附录A规定的方法检验。
咖啡碱/（mg/kg）≤	20	按GB 5009.139规定的方法检验。
注：低咖啡碱产品最低限量为规定量的50%。		