

T/GZTA

贵州省茶叶协会团体标准

T/GZTA 2025—XXXX

贵州新茶饮原料基本要求

Basic Requirements for Raw Materials of New Tea Beverages in Guizhou

（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。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

贵州省茶叶协会 发布

目 次

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 1

5 各类原料具体要求 2

6 标识、包装、运输和贮存 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。

本文件由贵州经贸职业技术学院提出。

本文件由贵州省茶叶协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

贵州新茶饮原料基本要求

1 范围

本文件规定了贵州新茶饮原料的术语和定义、基本要求、各类原料的具体要求以及标识、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于贵州省内新茶饮产品所使用的原料。

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 食品安全国家标准 食品微生物学检验
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31634 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 新茶饮

以茶叶、水果、花草、谷物、奶类、糖类、小料等为原料，经现场调配、加工制作而成的即饮饮品。

3.2 原料

用于制作新茶饮的各种物质，包括但不限于茶叶、水果、花草、谷物、奶类、糖类、小料、咖啡、酒、其他茶饮料及水等。

4 基本要求

4.1 安全性

新茶饮原料应符合相关食品安全国家标准和规定，不得含有危害人体健康的物质。原料中的污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量等应符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 的规定。

4.2 质量稳定性

原料应具有稳定的质量，在正常的贮存和使用条件下，不应发生明显的质量变化，如变质、异味、变色等。

4.3 可追溯性

原料供应商应建立完善的追溯体系，能够提供原料的来源、生产加工过程、检验报告等相关信息，确保原料的可追溯性。

5 各类原料具体要求

5.1 茶叶要求

5.1.1 品种

应选用适合制作茶饮的茶叶品种，包括绿茶、红茶、乌龙茶、黑茶、白茶、黄茶和再加工茶。鼓励选用贵州本地特色茶叶品种，如都匀毛尖、湄潭翠芽、遵义红等。

5.1.2 感官指标

外形：条索紧结、匀整，色泽正常，无杂质。

香气：具有纯正的茶香，无异杂气。

滋味：茶汤滋味浓厚、纯正，无异杂味。

汤色：清澈明亮，无浑浊。

5.1.3 理化指标

水分：应符合相应茶叶标准的规定，一般不超过 7%。

水浸出物：绿茶 $\geq 36\%$ ，红茶 $\geq 30\%$ ，乌龙茶 $\geq 30\%$ ，黑茶 $\geq 20\%$ ，白茶 $\geq 20\%$ ，黄茶 $\geq 25\%$ 。

5.1.4 卫生指标

应符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 及 GB 7101 中对茶叶的相关规定。

5.2 水果要求

5.2.1 品种

应选用新鲜、成熟度适宜的水果品种，如草莓、芒果、柠檬、橙子、西瓜等。鼓励选用贵州本地特色水果品种，如刺梨、猕猴桃、杨梅、蓝莓、蜂糖李等。

5.2.2 感官指标

外观：果实饱满、色泽鲜艳，无病虫害、无损伤、无腐烂。

气味：具有水果特有的香气，无异味。

口感：酸甜适口，质地鲜嫩。

5.2.3 理化指标

根据不同水果品种，应符合相应的国家标准或行业标准，且应明确标注水果的可溶性固形物含量。

5.2.4 卫生指标

应符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 及 GB 7101 中对水果及其制品的相关规定。加工过程中使用的水果应清洗干净。

5.3 花草要求

5.3.1 品种

应选用可食用的花草品种，如玫瑰花、茉莉花、菊花、薄荷等。应确保花草的来源安全、无污染。

5.3.2 感官指标

外形：花朵完整、叶片舒展，色泽自然，无杂质。

香气：具有花草特有的香气，香气纯正。

滋味：冲泡后茶汤滋味柔和，无异味。

5.3.3 卫生指标

应符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 及 GB 7101 中对花草及其制品的相关规定。

5.4 谷物要求

5.4.1 品种

应选用适合制作茶饮的谷物品种，如燕麦、红豆、绿豆、西米等。谷物应颗粒饱满、无霉变、无虫蛀。

5.4.2 感官指标

外观：色泽正常，无杂质，无异味。

口感：煮熟后口感软糯，无生涩味。

5.4.3 理化指标

谷物的水分含量及相关指标应符合相应产品的国家标准或行业标准。

5.4.4 卫生指标

应符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 及 GB 7101 中对谷物及其制品的相关规定。加工前应进行清洗，必要时进行浸泡处理。

5.5 奶类要求

5.5.1 品种

可选用鲜牛奶、纯牛奶、奶粉、植物奶（如豆奶、燕麦奶等）等。奶类应符合相应的食品安全国家标准。

5.5.2 感官指标

色泽：呈均匀一致的乳白色或微黄色（根据奶类品种不同有所差异）。

滋味和气味：具有奶类特有的香味，无异味。

组织状态：均匀一致，无分层、无沉淀、无凝块。

5.5.3 理化指标

根据不同奶类品种，应符合相应的国家标准或行业标准。鲜牛奶的蛋白质含量 $\geq 2.9\text{g}/100\text{g}$ ，脂肪含量 $\geq 3.1\text{g}/100\text{g}$ ；奶粉的蛋白质含量 $\geq 18\%$ ，脂肪含量 $\geq 20\%$ 。

5.5.4 卫生指标

应符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 及 GB 7101 中对奶类及其制品的相关规定。奶类应在适宜的温度下贮存和运输，防止变质。

5.6 糖类要求

5.6.1 品种

可选用白砂糖、冰糖、蜂蜜、糖浆（如枫糖浆、果葡糖浆等）等。糖类应符合相应的食品安全国家标准。

5.6.2 感官指标

色泽：白砂糖应洁白、有光泽；冰糖应无色透明或呈淡黄色；蜂蜜应呈透明或半透明黏稠液体，有光泽；糖浆应色泽均匀。

滋味和气味：具有糖类特有的甜味，无异味。

组织状态：白砂糖、冰糖应晶粒均匀，干燥松散；蜂蜜、糖浆应无沉淀、无分层。

5.6.3 理化指标

根据不同糖类品种，应符合相应的国家标准或行业标准。例如，白砂糖的蔗糖分 $\geq 99.5\%$ ；蜂蜜的果糖和葡萄糖含量 $\geq 60\%$ 。

5.6.4 卫生指标

应符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 及 GB 7101 中对糖类及其制品的相关规定。糖类应存放在干燥、通风的环境中，防止受潮、发霉。

5.7 小料要求

5.7.1 品种

小料包括珍珠、椰果、布丁、寒天、芋圆等。小料应符合相应的食品安全国家标准。

5.7.2 感官指标

外观：形状规则、大小均匀，色泽正常，无杂质。

口感：具有小料特有的口感，如珍珠有嚼劲，椰果爽滑，布丁细腻等。

5.7.3 理化指标

根据不同小料品种，应符合相应的国家标准或行业标准。例如，珍珠的水分含量应符合该产品的规定范围。

5.7.4 卫生指标

应符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 及 GB 7101 中对小料及其制品的相关规定。小料应在适宜的条件下贮存和使用，防止变质。

5.8 其他要求

5.8.1 咖啡

应选用优质的咖啡豆或咖啡粉，咖啡豆应颗粒饱满、色泽均匀，无异味、无霉变。咖啡粉应粗细均匀，无结块。咖啡应符合相应的食品安全国家标准。

5.8.2 酒

若在新茶饮中添加酒，应选用符合食品安全国家标准的酒品。酒的品种、酒精度数等应符合相关规定，并在产品标签上明确标注。

5.8.3 其他茶饮料

若使用其他茶饮料作为原料，应选用符合 GB 7101 及相关标准的产品。茶饮料应具有正常的色泽、香气和滋味，无浑浊、无沉淀、无异味。

5.9 水的要求

用于制作新茶饮的水应符合 GB 5749 的规定，即生活饮用水卫生标准。水应无色、无味、无臭，清澈透明，无肉眼可见杂质，各项微生物指标、化学指标应符合标准要求。

6 标识、包装、运输和贮存

6.1 标识

原料包装上应清晰标注产品名称、生产日期、保质期、生产厂家、地址、联系方式、配料表、执行标准等信息。对于含有过敏原的原料，如奶类、坚果类等，应在包装上显著标示过敏原信息。

6.2 包装

原料包装应符合食品安全标准，具有良好的密封性、防潮性和遮光性。包装材料应无毒、无害，不得对原料造成污染。

6.3 运输

原料运输过程中应保持运输工具的清洁卫生，防止交叉污染。应根据原料的特性，采取适当的防护措施，如冷藏、冷冻、防潮、防晒等，确保原料在运输过程中的质量安全。

6.4 贮存

原料应存放在通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内，避免阳光直射和高温。不同种类的原料应分类存放，防止交叉污染。对于有特殊贮存要求的原料，如奶类、水果等，应按照其要求进行贮存，确保原料在保质期内的质量稳定。
