

茶 饮 料 卫 生 标 准

1 范围

本标准规定了茶饮料的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存、运输要求和检验方法。

本标准适用于以茶叶提取液或其浓缩液、速溶茶粉为原料加工制成的饮料。

本标准不适用于以茶多酚、咖啡因为原料配制而成的饮料。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2759.2 碳酸饮料卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.13 食品中铜的测定

GB 12695 饮料企业良好生产规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

茶饮料

用茶叶的水提取液或其浓缩液、速溶茶粉为原料经过滤、澄清等工艺制成的茶汤，可在茶汤中加入果汁、乳及乳制品、二氧化碳等调制加工而成的饮料。

4 指标要求

4.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官指标

具有该产品应有的色泽、香气和滋味，无异味、异臭及肉眼可见的杂质。无浑浊、无沉淀（不包括添加果汁、乳和乳制品的茶饮料）。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
总砷（以 As 计）/（mg/L）	≤ 0.2
铅（Pb）/（mg/L）	≤ 0.3
铜（Cu）/（mg/L）	≤ 5

4.4 微生物指标

4.4.1 以罐头加工工艺生产的罐装茶饮料应符合商业无菌的要求。

4.4.2 碳酸型及其他包装茶饮料应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/（cfu/mL）	≤ 100
大肠菌群/（MPN/100mL）	≤ 6
霉菌/（cfu/mL）	≤ 10
酵母/（cfu/mL）	≤ 10
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

7 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

9 贮存及运输

9.1 贮存

成品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10 检验方法

10.1 感官指标

10.1.1 香气和滋味

打开包装立即嗅其气味，品其滋味。结果应符合 4.2 的要求。

10.1.2 色泽和杂质

取 50mL 混合均匀的被测样品于洁净的样品杯（或 100mL 小烧杯）中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽和可见杂质。结果应符合 4.2 的要求。

10.2 理化指标

10.2.1 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

10.2.2 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

10.2.3 铜

按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

10.3 微生物指标

10.3.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、致病菌

按 GB/T 4789.21 规定的方法检验。

10.3.2 商业无菌

按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。