

Q/HGZY

陕西省紫阳县焕古庄园富硒茶业科技有限公司企业标准

Q/HGZY 0001S—2021

奶茶固体饮料



Q/610000-13055S-2021
有效期至 20241009

2021 - 09 - 20 发布

2021 - 10 - 20 实施

陕西省紫阳县焕古庄园富硒茶业科技有限公司
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》进行编写。

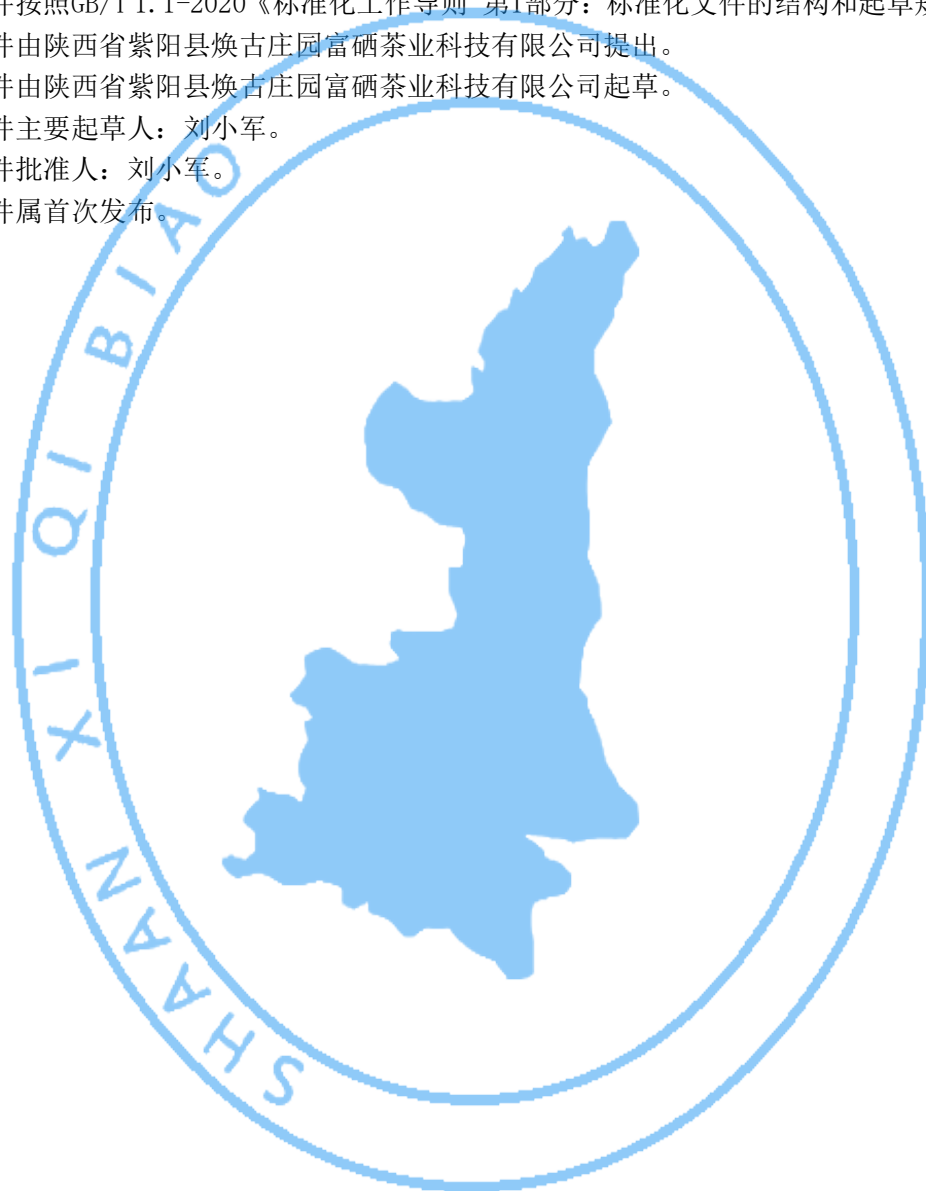
本文件由陕西省紫阳县焕古庄园富硒茶业科技有限公司提出。

本文件由陕西省紫阳县焕古庄园富硒茶业科技有限公司起草。

本文件主要起草人：刘小军。

本文件批准人：刘小军。

本文件属首次发布。



奶茶固体饮料

1 范围

本文件规定了奶茶固体饮料的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于分别以紫阳富硒茶、蜜桃干、樱桃干、芒果干、红枣干、木瓜干、玫瑰茄、苹果干、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、百香果干、哈密瓜干、陈皮、橘皮、薄荷、可可粉、食用香料为原料，经配料、部分粉碎、混合、包装等工艺制成的茶包，再配以奶包、糖包、红豆包、椰果粒包、珍珠粉圆包，经组合或不组合包装制成的奶茶固体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.183	植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 16325	干果食品卫生标准
GB/T 20706	可可粉
GB/T 21733	茶饮料
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 29938	食品安全国家标准 食品用香料通则
GB/T 36392	食品包装用淋膜纸和纸板
DB61/T 307.1	紫阳富硒茶
DB61/T 307.4	紫阳富硒茶生产 绿茶质量等级
DB61/T 307.5	紫阳富硒茶生产 红茶质量等级
DB61/T 307.6	紫阳富硒茶生产 白茶质量等级
QB/T 2250	单面白纸板
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》2020年版

关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告2004年第17号）

关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年第3号）

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

根据配料不同，产品可分为：

3.1 蜜桃味奶茶固体饮料

以紫阳富硒茶、蜜桃干、玫瑰茄、苹果干、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、陈皮、食用香料为原料，经配料、部分粉碎、混合、包装等工艺制成的茶包，再配以奶包、糖包、红豆包、椰果粒包、珍珠粉圆包，经组合或不组合包装制成的蜜桃味奶茶固体饮料。

3.2 樱桃味奶茶固体饮料

以紫阳富硒茶、樱桃干、玫瑰茄、苹果干、橘皮、薄荷、食用香料为原料，经配料、部分粉碎、混合、包装等工艺制成的茶包，再配以奶包、糖包、红豆包、椰果粒包、珍珠粉圆包，经组合或不组合包装制成的樱桃味奶茶固体饮料。

3.3 芒果味奶茶固体饮料

以紫阳富硒茶、芒果干、玫瑰茄、苹果干、百香果干、陈皮、食用香料为原料，经配料、部分粉碎、混合、包装等工艺制成的茶包，再配以奶包、糖包、红豆包、椰果粒包、珍珠粉圆包，经组合或不组合包装制成的芒果味奶茶固体饮料。

3.4 玫瑰味奶茶固体饮料

以紫阳富硒茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、食用香料为原料，经配料、部分粉碎、混合、包装等工艺制成的茶包，再配以奶包、糖包、红豆包、椰果粒包、珍珠粉圆包，经组合或不组合包装制成的玫瑰味奶茶固体饮料。

3.5 红枣味奶茶固体饮料

以紫阳富硒茶、红枣干、食用香料为原料，经配料、部分粉碎、混合、包装等工艺制成的茶包，再配以奶包、糖包、红豆包、椰果粒包、珍珠粉圆包，经组合或不组合包装制成的红枣味奶茶固体饮料。

3.6 木瓜味奶茶固体饮料

以紫阳富硒茶、木瓜干、食用香料为原料，经配料、部分粉碎、混合、包装等工艺制成的茶包，再配以奶包、糖包、红豆包、椰果粒包、珍珠粉圆包，经组合或不组合包装制成的木瓜味奶茶固体饮料。

3.7 可可味奶茶固体饮料

以紫阳富硒茶、可可粉、食用香料为原料，经配料、部分粉碎、混合、包装等工艺制成的茶包，再配以奶包、糖包、红豆包、椰果粒包、珍珠粉圆包，经组合或不组合包装制成的可可味奶茶固体饮料。

3.8 哈密瓜味奶茶固体饮料

以紫阳富硒茶、哈密瓜干、食用香料为原料，经配料、部分粉碎、混合、包装等工艺制成的茶包，再配以奶包、糖包、红豆包、椰果粒包、珍珠粉圆包，经组合或不组合包装制成的哈密瓜味奶茶固体饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 紫阳富硒茶：应符合 DB61/T 307.1 或 DB61/T 307.4 或 DB61/T 307.5 或 DB61/T 307.6 的规定。

4.1.2 蜜桃干、樱桃干、芒果干、木瓜干、苹果干、百香果干、哈密瓜干：应符合 GB 16325 的规定。

4.1.3 红枣干：应符合 GB/T 5835 或 GB 16325 的规定。

4.1.4 玫瑰茄：应洁净、干燥，无霉变、无虫蛀，并符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告 2004 年第 17 号）》的规定。

4.1.5 玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应洁净、干燥，无霉变、无虫蛀，并符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）》的规定。

4.1.6 陈皮、薄荷：应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。

4.1.7 橘皮：应洁净、干燥，无霉变、无虫蛀。

4.1.8 可可粉：应符合 GB/T 20706 的规定。

4.1.9 食用香料：应符合 GB 29938 的规定。

4.1.10 奶包：应符合附录 A 的规定。

4.1.11 糖包：应符合附录 B 的规定。

4.1.12 红豆包：应符合附录 C 的规定。

4.1.13 椰果粒包：应符合附录 D 的规定。

4.1.14 珍珠粉圆包：应符合附录 E 的规定。

4.1.15 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有乳香和茶香混合后特有的滋味、气味，无异味
组织状态	具有产品应有的形态
杂质	无正常视力可见外来异物
冲调性	经搅拌部分配料可迅速溶解于水中，无结块

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分 ^a /(g/100g)	≤ 7.0
茶多酚/(mg/kg)	≥ 200
蛋白质/(g/100g)	≥ 0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0
展青霉素 ^b /(μg/kg)	≤ 50
脲酶试验 ^c	阴性
注： ^a 仅限茶包检验。	
^b 仅限茶包原料中含苹果干的产品检验。	
^c 仅限产品中含红豆包的产品检验。	

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 原料及食品添加剂

4.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

4.7 污染物限量、真菌毒素限量及农药残留限量

4.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.7.3 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

取适量被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织状态，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物。

5.2 理化指标

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 茶多酚：按标签上所述的使用方法稀释冲调后，按 GB/T 21733 规定的方法测定。

5.2.3 蛋白质：按标签上所述的使用方法稀释冲调后，按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.4 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.5 展青霉素：按 GB 5009.185 规定的方法测定。

5.2.6 脲酶试验：按 GB/T 5009.183 规定的方法测定。

5.3 微生物限量

5.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

5.3.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.3.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

5.3.4 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

5.3.5 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

6.2 抽样

在成品库随机抽取样品，抽样基数不少于200个销售包装，随机抽样至少16个销售包装（不少于1 kg）。样品分成两份，一份检验，一份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本文件规定的 4.2~4.5 项目。

6.4.2 正常生产时每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产 6 个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本文件要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物限量有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 标签：应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装标志：应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无异味、符合相应国家食品安全标准的规定。产品包装采用纸杯（桶）或纸盒包装应符合 GB 4806.8 或 QB/T 2250 或 GB/T 36392 的规定，产品包装采用塑料杯包装应符合 GB

4806.7 的规定，产品包装采用塑料袋或铝箔袋包装应符合 GB 4806.7 或 GB/T 28118 的规定，运输包装用瓦楞纸板箱包装应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。其他包装材料应符合国家相关要求的规定。

7.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的库房中，不得直接接触地面、墙面，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

在符合本标准规定条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为12个月。



附 录 A
(规范性附录)
奶包的质量要求

A.1 定义

分别选用脱脂乳粉、全脂乳粉、植脂末（葡萄糖浆、植物油、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、白砂糖、食用盐、果味冻干粉、可可冻干粉、茶冻干粉等为原料，经加工制成的奶包。

A.2 感官要求

应符合表A.1的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有本品应有的色泽
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无异味
组织形态	粉末状，无结块
杂质	无正常视力可见外来异物

A.3 理化指标

应符合表A.2的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
水分/(%)	≤ 7.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0

A.4 微生物限量

应符合表A.3的规定。

表 A.3 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
霉菌/(CFU/g)	≤ 50			

附 录 B
(规范性附录)
糖包的质量要求

B.1 定义

分别选用白砂糖、葡萄糖、麦芽糊精等为原料，经加工制成的糖包。

B.2 感官要求

应符合表B.1的规定。

表 B.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有本品应有的色泽
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无异味
组织形态	具有本品应有的形态
杂质	无正常视力可见外来异物

B.3 理化指标

应符合表B.2的规定。

表 B.2 理化指标

项 目	指 标
水分/(%)	≤ 7.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0

B.4 微生物限量

应符合表B.3的规定。

表 B.3 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

附 录 C
(规范性附录)
红豆包的质量要求

C.1 定义

分别选用红小豆、白砂糖、水等为原料，经加工制成的红豆包。

C.2 感官要求

应符合表C.1的规定。

表 C.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味
组织形态	具有产品应有的形态
杂质	无正常视力可见外来异物

C.3 理化指标

应符合表C.2的规定。

表 C.2 理化指标

项 目	指 标
水分/(%)	≤ 75.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5

C.4 微生物限量

应符合表C.3的规定。

表 C.3 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	100	1000
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000

附 录 D
(规范性附录)
椰果粒包的质量要求

D.1 定义

分别选用水、椰纤果、果葡糖浆、白砂糖、魔芋粉、食品添加剂（羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、甜蜜素）、食用香料等为原料，经加工制成的椰果粒包。

D.2 感官要求

应符合表D.1的规定。

表 D.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有本品应有的色泽
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无异味
组织形态	具有本品应有的形态
杂质	无正常视力可见外来异物

D.3 理化指标

应符合表D.2的规定。

表 D.2 理化指标

项 目	指 标
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤ 0.3

D.4 微生物限量

应符合表D.3的规定。

表 D.3 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	100	10000
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-
霉菌/（CFU/mL）	≤	20		
酵母/（CFU/mL）	≤	20		

附 录 E
(规范性附录)
珍珠粉圆包的质量要求

E.1 定义

分别选用木薯淀粉、小麦淀粉、饮用水、食品添加剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、脱氢乙酸钠、焦糖色、柠檬酸等）、食品用香精等为原料，经加工制成的珍珠粉圆包。

E.2 感官要求

应符合表E.1的规定。

表 E.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有本品应有的色泽
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无异味
组织形态	具有本品应有的形态
杂质	无正常视力可见外来异物

E.3 理化指标

应符合表E.2的规定。

表 E.2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 65.0
淀粉/(g/100g)	≥ 35.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5

E.4 微生物限量

应符合表E.3的规定。

表 E.3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25mL 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌/25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000