《冷泡茶饮品》团体标准编制说明

（征求意见稿）

一、任务来源

2021 年 10 月贵州省茶叶研究所、贵州凉都水城春茶叶股份有限公司提出申请，制定贵州省食品工业协会团体标准《冷泡茶饮品》，2021 年 11 月 8 日贵州省食品工业协会组织相关专家审议通过，同意批准立项（黔食协[2021]45 号文）。

二、标准制订的目的和意义

为增强贵州特色产品茶叶在国内处销售市场的竞争力，进一步开发茶产业的深加工产品，贵州省农业科学院和贵州绿茶科技发展有限公司联合研发了“冷泡茶饮品”特色产品，该产品采用特定工艺加工，制成的具有较高浸出速度和浸出率的绿茶或红茶或茉莉花茶为原料的饮品，是茶和饮料类别中的创新产品，目前冷泡茶饮品质量稳定，投放市场反响很好，贵州省茶叶研究所（贵州省农业科学院）、贵州绿茶科技发展有限公司、贵州省产品质量检验检测院提出制定《冷泡茶饮品》团体标准，针对产品特色专门对产品的术语定义和特征指标提出要求，从而使冷泡茶饮品生产更加规范，促进贵州茶叶、饮料产业的发展。

三、标准制订的基本原则和依据

1、基本原则

1、贯彻国家有关法律法规和方针政策；

2、考虑使用要求，并兼顾社会、行业的综合效益；

3、推广先进技术成果，在符合使用要求的条件下，有利于标准对象的简化、选优、通用和互换，做到技术上先进、经济上合理；

4、相关标准协调配套；

5、有利于保障食品安全和人民身体健康

2、标准依据

（1）依据 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》。

（2）食品安全指标按 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食

品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等相关标准执行。

四、 主要章、条确定的原则

本文件规定了冷泡茶饮品的术语和定义、要求（检验方法）、检验规则和标签和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于冷泡茶饮品的生产、检验和销售。

1、冷泡茶饮品术语和定义

通过特定工艺加工制成的，具有较高浸出速度和浸出率的绿茶或红茶或茉莉花茶为原料，以同一包装瓶内的饮用水作冲泡水，直接凉水冲泡而成的冷泡茶饮品。

2、要求

1、感官要求

感官指标是通过目测、鼻嗅、口尝来评定，感官指标是产品质量最直接最基本的要求。

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	将适量试样置于干净的烧杯中，在自然光线下观察色泽、状态、杂质，闻其气味。按明示方法冲泡后品其滋味
滋味及气味	具有该产品固有的滋味和气味，无异味、无异嗅	
组织状态	茶叶为固态，置于顶盖盒内；冲泡水于包装瓶内。具有该产品应有的组织状态	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

2、理化指标

理化指标的参数来源于样品的检验、分析结果，并结合相应产品生产许可审查细则、行业的实际制定。

表2 理化指标

项　目	指　标	检验方法
水分[a]/(g/100g)　≤	10.0	GB 5009.3
茶多酚（以茶汤汁）[b]/(mg/L)　≥	300（绿茶）	GB/T 21733 附录 A
	260（茉莉花茶）	
	100（红茶）	
	50（其他茶）	
咖啡因（以茶汤汁）[b]/(mg/L)　≥	50	GB 5009.139
铅（以Pb计）（以茶汤汁）[b]/(mg/L)　≤	0.24	GB 5009.12
[a] 仅限于茶叶。 [b] 茶、水混合浸泡60分钟（水温20-30℃）以后，取其茶汤汁进行检测。		

3、微生物限量

表 3 微生物限量

项　　目	采样方案[a]及限量（若非指定，均以/25 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌/（CFU/mL）　≤	20				GB 4789.15
酵母/（CFU/mL）　≤	20				GB 4789.15
[a] 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。需茶、水混合检测。					

五、本标准标准与相关食品安全国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较情况

本标准与 GB 7101-2015 《食品安全国家标准 饮料》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等国家标准协调一致。

六、本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准格式、技术要求以及相关的内容均按照 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》的要求编写，内容符合相关的现行法律、法规和强制性标准的要求。

八、专利及涉及知识产权

本标准内容不涉及专利相关的知识产权。

九、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准为贵州省食品工业协会团体标准，在标准的起草过程充分征求相关单位和专家意见和建议，通过共同讨论、协商，达成一致，没有重大分歧意见。

十、贯彻标准的要求和措施建议

本标准发布后，相关单位应及时积极组织做好执行标准的各项工作，标准实施后应按标准要求组织生产、检验、销售。

十一、其他应予说明的事项

无。

《冷泡茶饮品》团体标准编制小组

2021 年 12 月 20 日