

# 《食品安全团体标准 潇湘泡茶专用水》

## 团体标准修订编制说明

### 一、工作简况

#### （一）任务来源

根据湖南天然饮用水协会“湘天然水协〔2022〕15号”文件要求编制《食品安全团体标准 潇湘泡茶专用水》。

#### （二）主要工作过程

本文件的制定工作从2022年8月开始，由湖南天然饮用水协会、湖南经纬标准化事务所共同承担。

本文件严格按照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》的规定编制。

从接到标准的修订任务开始，参加修订的人员开始收集国内有关天然饮用水行业的相关资料和数据，查阅潇湘泡茶专用水相关指标的检验检测报告，并将指标与现有相关国家、行业标准认真比对，通过实际调研和多次现场、线上研讨广泛听取行业从业人员意见的基础上形成本文件征求意见稿。

### 二、标准编制原则和依据

标准编制遵循“科学性、实用性、统一性、先进性”的原则，兼顾标准的可操作性和前瞻性。

本文件制定过程中参考的主要标准见表1。

表 1 主要参考标准

序号	标准编号和名称
1	GB/T 191 包装储运图示标志
2	GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
3	GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
4	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
5	GB 5749 生活饮用水卫生标准
6	GB/T 5750.4 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标
7	GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
8	GB 8538 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法
9	GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
10	GB 19304 食品安全国家标准 包装饮用水生产卫生规范
11	JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
12	T/HNSTRYYS 0001 食品安全团体标准 天然饮用水良好生产规范
13	原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 三、主要技术内容说明

#### （一）范围

本文件规定了潇湘泡茶专用水的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于潇湘泡茶专用水。

本文件不适用于潇湘天然矿泉水，也不适用于以江河取水的自来水为水源加工制成的饮用水或在纯净水中添加矿物质元素制成的矿物质水。

#### （二）术语和定义

文件通过对潇湘泡茶专用水定义，即为征指标符合技术要求规定，

适合泡茶的天然饮用水，明确了潇湘泡茶专用水天然饮用水的一种，它的理化指标更有利于茶汤品质。

### **（三）技术要求**

#### **1. 水源要求**

水源要求包括水源的水质、水质监测、卫生防护和特征指标几个方面。其中水质要求是必须符合 GB 5749 强制性国家标准要求，水质监测、卫生防护是符合 T/HNSTRYYS 0001 的规定，特征指标在文本的技术要求条款作了详细要求。

#### **2. 感官要求**

感官要求应符合 GB 19298 强制性国家标准中其他饮用水的规定。

#### **3. 影响茶汤品质的理化指标**

水的酸碱度（PH）、硬度和矿物质（TDS）的指标范围直接影响着茶汤品质，所以该部分的理化指标是本文件的核心指标，也是潇湘泡茶专用水区别于其他天然饮用水的重要方面，但考虑水源属于天然饮用水，其指标相对稳定（在一定范围内有可能波动），参考 GB 8537 对特征指标符合性项目数量的要求，本文件要求泡茶专用水的特征指标一项或一项以上符合表 1 要求，表 1 中的相关指标均属于泡茶用水的黄金指标。

表 1 影响茶汤品质的理化指标

项目	单位	要求	检验方法
pH	—	5.5~6.5	执行GB/T 5750.4的规定
总硬度（以CaCO <sub>3</sub> 计）	mg/L	8~15	执行GB/T 5750.4的规定
溶解性总固体	mg/L	10~50	执行GB/T 5750.4的规定
钙	mg/L	0.25~12.0	执行GB 8538的规定
镁	mg/L	0.03~8.0	执行GB 8538的规定
钠	mg/L	0.5~12.0	执行GB 8538的规定
钾	mg/L	0.1~2.0	执行GB 8538的规定
偏硅酸	mg/L	2~12	执行GB 8538的规定

#### 4. 其他指标

文件中给出了其他理化指标、污染物限量、微生物限量、净含量等应符合的国家强制性标准号或行政法规的文件号。

#### 5. 生产加工过程的要求

为了规范潇湘泡茶专用水的生产，确保产品的食品安全和品质，文件对生产加工过程中的卫生、生产工艺、输送等作出了要求，并给出了生产工艺流程图作为企业生产潇湘泡茶专用水的参考。生产工艺流程图见图 1。

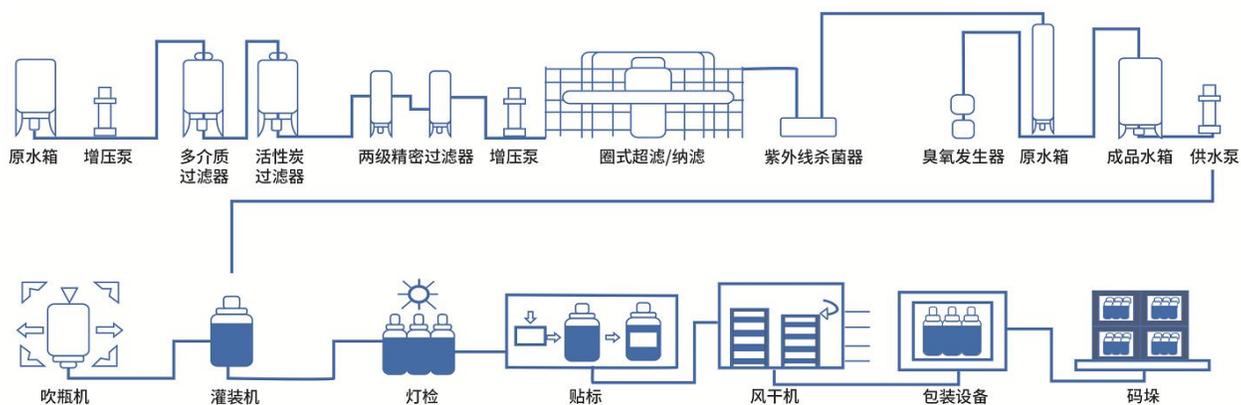


图 1 生产工艺流程图

## 6. 检验方法

为了方便使用，文件在每个技术要求的条款后面都给出了适用的检验检测方法。

## 7. 检验规则

为了确保产品的食品安全，文件规定每批产品随机抽取 12 瓶最小独立包装，作为检验及留样。出厂检验项目包括感官要求、净含量、大肠菌群。铜绿假单胞菌等项目检验每月不少于 1 次。

## 8. 标志、包装、运输、贮存

在确保产品食品安全的基础上，为了打造区域品牌，文件规定产品标签除应符合 GB 7718、GB 19298 的有关规定外，还应满足：

- a) 经湖南省天然饮用水产业协会许可后，标签应使用醒目字样标明泡茶专用水；
- b) 标示产品达标的影响茶汤品质的理化指标（一项或一项以上）；
- c) 产品标签上应明确标示该产品实际生产取水点的水源类别及真实水源地地名；
- d) 产品采用溯源标识，溯源信息包括生产信息、产品信息、检测报告、流通信息等

## 四、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本文件与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

## 五、重大分歧意见的处理经过和依据

本文件在编写过程中没有重大意见分歧。

## 六、其他应予说明的事项

本文件为征求意见稿，工作组会根据所征求意见进行汇总和研讨，进一步修改和完善标准。

标准编写工作组

2022年9月27日