|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.140.10 |
| CCS  | X 55 |

|  |
| --- |
| GH |

中华人民共和国供销合作行业标准

XX/T XXXXX—XXXX

代替 XX/T

冷泡茶

Cold-brewing tea

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中华全国供销合作总社  发布

1. 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国茶叶流通协会提出。

本文件由全国茶叶标准化技术委员会（SAC/TC 339）归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

冷泡茶

* 1. 范围

本文件规定了冷泡茶的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以茶树（*Camellia sinensis* L.O.kunts）的芽、叶、嫩茎为原料，或者以成品茶和饮用花草果等为原料，经过特定工艺（压差膨化、超低温急冻、复水干燥、纤维素酶解等）加工制成的，可采用冷水（≤27℃）直接泡饮的各类茶叶。

* 1. 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/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.15 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB 28050 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 30375 茶叶贮存

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

GH/T 1070 茶叶包装通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

冷泡茶 Cold-brewing Tea

以茶树（*Camellia sinensis* L.O.Kuntze）的芽、叶、嫩茎为原料，或者以成品茶和饮用花草果等为原料，经过特定工艺（压差膨化、超低温急冻、复水干燥、纤维素酶解等）加工制成的，可采用冷水
（≤27℃）直接泡饮的各类茶叶。

 水浸出物冷水浸出率 Cold-brewing rate of Water extracts

受试样品参照附录A冷水（≤27℃）浸泡 45 min 测得的水浸出物与国标GB/T 8305沸水浸泡 45min 测得的水浸出物，计算两者的比值确定为水浸出物冷水浸出率（质量分数）。

* 1. 产品分类

根据茶叶原料不同，冷泡茶主要分为冷泡绿茶、冷泡红茶、冷泡乌龙茶、冷泡黄茶、冷泡白茶、冷泡黑茶和冷泡花草果茶。

* 1. 要求
		1. 基本要求

应具有本种类茶叶固有的品质特征，品质正常，无异味，无异臭，无劣变。不着色，无任何添加剂。

* + 1. 感官品质

应符合表1的要求。

1. 感官品质要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 外观 | 具有各类茶的基本色泽：不同等级绿茶冷泡茶应符合《GB/T 14456.1-2017》；不同等级红茶应符合《GB/T 13738.1-2017 红碎茶》和《GB/T 13738.2-2017 工夫红茶》；不同等级乌龙茶应符合《GB/T 30357.1-2013》；不同等级黑茶应符合《GB/T 32719.1-2016》；不同等级白茶应符合《GB/T 22291-2017》；不同等级黄茶应符合《GB/T 21726-2018》；不同等级花草茶应符合《GB/T 24690-2018 袋泡茶》。 |
| 汤色 |
| 香气 |
| 滋味 |

* + 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 冷泡绿茶 | 冷泡红茶 | 冷泡乌龙茶 | 冷泡黑茶 | 冷泡白茶 | 冷泡黄茶 | 冷泡花草茶 |
| 冷泡工夫红茶 | 冷泡红碎茶 |
| 水分（质量分数）/% ≤ | 7 | 7 | 7 | 12 | 8.5 | 7 | 7.5 |
| 总灰分（质量分数）/% ≤ | 7.5 | 6.5 | 8 | 6.5 | 8 | 6.5 | 7 | 8.5 |
| 粉末（质量分数）/% ≤ | 1 | 1.5 | 2 | 1.3 | 1.5 | 1 | 3 | / |
| 水浸出物（质量分数）/% ≥ | 34 | 28 | 32 | 24 | 30 | 32 | 32 |
| 水浸出物冷水浸出率（质量分数）/% ≥ | 50% |

* + 1. 微生物指标

应符合表3的规定。

1. 微生物指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 菌落总数/(CFU/g) ≤ | 10000 |
| 酵母菌总数/(CFU/g) ≤ | 100 |
| 霉菌总数/(CFU/g) ≤ | 100 |
| 大肠杆菌总数/(MPN/g) ≤ | 10 |
| 沙门氏菌/125g  | 不得检出 |

* + 1. 食品安全指标

其他微生物限量应符合GB 29921和GB 31607的规定。

污染物限量应符合GB 2762的规定。

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

* + 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* 1. 检验方法
		1. 感官品质

按 GB/T 23776 规定的方法检验。

* + 1. 理化指标

水分检验按GB 5009.3的规定执行。

总灰分检验按GB 5009.4的规定执行。

粉末检验按GB/T 8311的规定执行。

水浸出物检验按GB/T 8305的规定执行。

水浸出物冷水浸出率检验按附录A的规定执行。

* + 1. 微生物指标

总菌落数按GB 4789.2的规定执行。

酵母菌和霉菌总数按GB 4789.15的规定执行。

大肠杆菌总数按GB 4789.3的规定执行。

沙门氏菌按GB 4789.4的规定执行。

* + 1. 食品安全指标

污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

农药残留限量按 GB 2763 的规定执行。

微生物限量按 GB 29921和GB 31607的规定执行。

* + 1. 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

* 1. 检验规则
		1. 取样

取样以“批”为单位，在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

取样按 GB/T 8302 规定执行。

* + 1. 检验
			1. 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、粉末和净含量。

* + - 1. 型式检验

型式检验项目为本标准第5章要求中的全部项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

1. 如原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
2. 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
3. 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。
	* 1. 判定规则

按第5章要求的项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

* + 1. 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

* 1. 标志标签、包装、运输、贮存
		1. 标志标签

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定。

* + 1. 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

* + 1. 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防曝晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

* + 1. 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

1.
2. （规范性）
水浸出物冷水浸出率的测定
	1. 测定步骤
		1. 沸水浸出物含量测定

按 GB/T 8305 的规定执行。

* + 1. 冷水浸出物含量测定

称取 2 g（准确至0.001g）磨碎样品于 500 ml 锥形瓶中，加冷（室温）蒸馏水 300 ml，在室温条件下浸提 45 min（每隔 10 min 摇动一次），浸提完毕后立即减压过滤。用约 150 ml 蒸馏水洗涤茶渣数次，将茶渣连同已知质量的滤纸移入烘皿内，然后移入取适量过滤后的茶汤于经过恒重处理的蒸发皿中，先将蒸发皿置于 100 ℃ 水浴锅上蒸干，然后再放至 120 ℃ 恒温干燥箱内，皿盖打开斜至皿边，烘干1h，加盖取出，冷却 1 h 后再烘 1 h，立即移入干燥器内冷却至室温，称量。

* 1. 结果计算

冷水浸出物含量以干态质量分数（%）表示，按式（1）计算：

$Ci=\left（1-\frac{m\_{1}}{m\_{0}}×w\right）×100\%$…………………………（1）

式中：

$C\_{i}$─冷水浸出物含量

$m\_{1}$─试样质量，单位为克（g）；

$m\_{0}$─干燥后的茶渣质量，单位为克（g）；

$w$─试样干物质含量质量分数，%。

水浸出物冷水浸出率以（%）表示，按式（2）计算：

$R=\frac{C}{H}×100\%$ …………………………（2）

式中：

$R$─水浸出物冷水浸出率

$H$─沸水浸出物含量

参考文献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）

