

ICS 号 67.160

中国标准文献分类号 X50

# 团 体 标 准

T/GDIFST XXX-20XX

## 开奶茶（固体饮料）

Kainai Tea

（征求意见稿）

××××-××-××发布

××××-××-××实施

广东省食品学会 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》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。

本文件由衍生健康医药（广东）有限公司提出，由广东省食品学会归口。

本文件起草单位：衍生健康医药（广东）有限公司、衍生生物医药（广东）有限公司、衍生分析测试（广东）有限公司、云浮市云城区农业农村综合服务中心、华南理工大学、广东小阳生态农业有限公司。

本文件主要起草人：蒲浩杰、何应雄、彭泉华、梁朝凤、王娟、何宇辉、陈文浩、程感桃。

本文件X年X月X日首次发布。

# 开奶茶（固体饮料）

## 1 范围

本文件规定了开奶茶（固体饮料）的技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本文件适用于以薏苡仁、赤小豆、山药、茯苓、麦芽、白扁豆、葛根、淡竹叶、鸡内金、橘皮等为原料，经提取、浓缩、收膏后，再以淀粉糖等为辅料经调配、干燥、分装、包装等主要工艺加工制成的粉状或颗粒状的开奶茶固体饮料。

## 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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SN/T 4592 出口食品中总黄酮的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》
- 《中华人民共和国药典》2020年版一部

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 薏苡仁、赤小豆、山药、茯苓、麦芽、白扁豆、葛根、淡竹叶、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定；

3.1.2 橘皮应无病虫害、无霉变、无劣变；

3.1.3 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定；

3.1.4 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项目    | 要求                         |
|-------|----------------------------|
| 色泽    | 呈白色至淡黄色，色泽均匀一致             |
| 滋味、气味 | 味微甜，无异味                    |
| 状态    | 呈粉末状或颗粒状，无潮解结块，无正常视力可见外来异物 |
| 冲调性   | 冲调时应润湿下沉快，冲调后易溶解，无团块，杯底无异物 |

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

| 项目                | 指标     |
|-------------------|--------|
| 水分, %             | ≤ 5    |
| 灰分, %             | ≤ 1.0  |
| 总膳食纤维, g/100g     | ≥ 0.05 |
| 总黄酮, mg/g         | ≥ 0.14 |
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.5  |

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

| 项目   | 采样方案及限量 (若非指定, 均以 / 25g表示) |   |     |                 |
|--|----------------------------|---|-----|-----------------|
|  | n                          | c | m   | M               |
| 菌落总数, CFU/g  | 5                          | 2 | 800 | $4 \times 10^4$ |
| 大肠菌群, CFU/g  | 5                          | 2 | 10  | $10^2$          |
| 霉菌, CFU/g  | ≤                          |   | 50  |                 |
| 沙门氏菌   | 5                          | 0 | 0   | -               |
| 注1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。<br>注2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 |                            |   |     |                 |

### 3.5 食品添加剂/营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

### 3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令 (2005) 第 75 号的规定。

## 4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 12695的规定。

## 5 检验方法

### 5.1 感官要求

取适量试样于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。

### 5.2 理化指标

5.2.1 水分的测定按 GB 5009.3 的规定进行。

5.2.2 灰分按 GB 5009.4 的规定进行。

5.2.3 总膳食纤维的测定按 GB 5009.88 的规定进行。

5.2.4 总黄酮的测定按 SN/T 4592 的规定进行。

5.2.5 铅的测定按 GB 5009.12 的规定进行。

### 5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数的测定按 GB 4789.2 的规定进行。

5.3.2 大肠菌群的测定按 GB 4789.3 中平板计数法的规定进行。

5.3.3 霉菌的测定按 GB 4789.15 的规定进行。

5.3.4 致病菌（沙门氏菌）的测定分别按 GB 4789.4 的规定进行。

### 5.4 净含量

按JJF 1070的规定进行。

## 6 检验规则

### 6.1 原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用，遵循先入先出的原则。

### 6.2 出厂检验

出厂检验项目为中感官要求、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和净含量。

### 6.3 型式检验

#### 6.3.1 正常生产每半年进行一次，有下列情况之一者，应进行型式检验

新产品投产前；

原辅材料产地或供应商发生改变时；

停产三个月以上，恢复生产时；

出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；

食品安全监督部门提出要求时；

更换生产设备时。

#### 6.3.2 型式检验项目

本文件第3章全部要求及标签。

#### 6.4 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品由本厂质检部门检验合格并附有合格证方可出厂。

#### 6.5 抽样方法

##### 6.5.1 出厂检验抽样

6.5.1.1 净含量抽样按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》的规定进行。

6.5.1.2 从成品仓库中每组批的合格产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于200个包装，抽样数量为12个包装，样品分成两份，1份检验，1份备查。

##### 6.5.2 型式检验抽样

型式检验的样品应从出厂检验合格的产品中抽取，净含量抽样按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》的规定进行，其它项目抽样数量为12个包装，检样一式二份，供检验和复检备用。

#### 6.6 判定规则

##### 6.6.1 出厂检验判定规则

6.6.1.1 检验项目全部符合本文件，判该批产品检验合格。

6.6.1.2 检验结果中若净含量或微生物指标中有一项检验不合格，则判该批产品检验不合格，不得复检；若其它项目检验不合格允许加倍抽样，对不合格项目进行复检。复检合格，则判该批产品检验合格。若复检结果中仍有项目不合格则判该批产品检验不合格。

##### 6.6.2 型式检验判定规则

6.6.2.1 型式检验项目全部符合本文件，判该次检验合格。

6.6.2.2 检验结果中若净含量或微生物指标有一项不合格，则判该批产品检验不合格，不得复检。其它指标不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。复检合格，则判该批产品检验合格。如复检中仍有项目不合格则判该批产品检验不合格。

### 7 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 7.1 标签、标志

标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号的要求。

包装、储存标志应符合GB/T 191的规定。

#### 7.2 包装

产品采用清洁的塑料复合袋或塑料瓶包装，其卫生要求应符合GB 4806.7的要求；或采用清洁的铝箔袋或铁罐包装，其卫生要求应符合GB 4806.9的规定；以后可根据市场发展需求，发展新的包装材料，但新的包装材料应符合国家相关的质量标准和卫生要求。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，运输过程中严禁与有毒、有害、有异味的物品混装，应防止碰撞、日晒雨淋。装卸时应轻装轻卸，不得抛掷。

### 7.4 贮存

应贮存于干燥、阴凉、通风的室内。地面应有不低于10cm的地台板，四周离墙不应少于30cm。隔离热源和腐蚀性介质，防止咬鼠害。

在符合以上运输、贮存的条件下，保质期为 24 个月。

---