

# 团 体 标 准

T / FJCFA 0001—2021

---

## 现制奶茶

2021 - 3 - 12 发布

2021 - 3 - 13 实施

福建省连锁经营协会

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》给出的规则起草。

本文件由厦门快乐番薯股份有限公司提出。

本文件由福建省连锁经营协会归口。

本文件起草单位：厦门快乐番薯股份有限公司、福建省连锁经营协会、福建省标院信息技术有限公司、福建省标准化研究院、福州状元澜餐饮管理有限公司、福州禾尖餐饮管理有限公司、福州董菲菲餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：吕学武、杨建英、曾友竞、周建、陈继展、刘情、张猛峰、郭碧红、王彬彬、刘江龙、卢俊。

# 现制奶茶

## 1 范围

本文件规定了现制奶茶的技术要求、检验规则、标签、包装、运输和食用期限。  
本文件适用于现制奶茶。

## 2 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 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 4789.3 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB/T 21732 含乳饮料
- GB/T 21733 茶饮料
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- QB/T 4791 植脂末

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**茶基底** base of tea

以一种或多种不同茶叶，根据不同茶叶的属性浸提的浸泡液。

### 3.2

### 奶茶基底 base of milk tea

由茶基底与乳、乳制品或植脂末等混合而成的液体。

### 3.3

### 现制奶茶 handcrafted milk tea

以饮用水、奶茶基底为原料，添加或不添加甜味剂、风味饮料浓浆、淀粉及淀粉制品、豆类及其制品、水果及其制品、果蔬汁类及其饮料、谷物及其制品、可可制品、巧克力和巧克力制品、坚果及籽类、果冻、蜂产品等辅料，经现场加热或加食用冰、手工或电动摇制混合、封口、贴标签等工序加工制成，可直接饮用的茶类饮料。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅材料要求

- 4.1.1 饮用水应符合 GB 5749 或 GB 19298 的要求。
- 4.1.2 茶叶应符合相应的产品标准。
- 4.1.3 乳及乳制品应符合 GB 25190 和 GB/T 21732 的要求
- 4.1.4 植脂末应符合 QB/T 4791 和有关规定。
- 4.1.5 其他原辅材料应符合相应的安全标准和相关规定。如食品原辅材料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项 目  | 指 标                 | 检验方法                                                             |
|------|---------------------|------------------------------------------------------------------|
| 色泽   | 具有该产品应有的正常色泽        | 随机抽取适量混合均匀的被测样品置 50 mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查异物情况 |
| 滋味   | 具有该产品应有的滋味          |                                                                  |
| 气味   | 具有该产品应有的气味，无异味      |                                                                  |
| 组织状态 | 呈固液混合状，无正常视力可见的外来异物 |                                                                  |

### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目                 | 指 标 | 检验方法        |
|---------------------|-----|-------------|
| 茶多酚/(mg/kg) $\geq$  | 200 | GB/T 21733  |
| 咖啡因/(mg/kg) $\geq$  | 35  | GB 5009.139 |
| 蛋白质/(g/100g) $\geq$ | 0.5 | GB 5009.5   |
| 注：检验样品应为不加冰块的现制奶茶。  |     |             |

#### 4.4 微生物指标

抽样产品在环境温度不高于25℃、存放时间2 h内情况下,应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目                                | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法             |
|------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------------|
|                                    | n                     | c | m               | M               |                  |
| 大肠菌群/(CFU/mL)                      | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3中的平板计数法 |
| 沙门氏菌/25mL                          | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4        |
| 金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)                   | 5                     | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.10 第二法   |
| <sup>a</sup> 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。 |                       |   |                 |                 |                  |

#### 4.5 污染物限量和真菌毒素限量

##### 4.5.1 污染物限量

应符合GB 2762中茶（类）饮料的限量要求；严于食品安全国家标准的指标应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

| 项 目            | 指 标 | 检验方法       |
|----------------|-----|------------|
| 铅（以Pb计）/mg/L < | 0.3 | GB 5009.12 |

##### 4.5.2 真菌毒素限量

应符合GB 2761中茶饮料的限量要求。

#### 4.6 农药残留限量

应符合GB 2763中饮料类的限量要求。

#### 4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

应符合GB 2760中茶（类）饮料的限量要求。

### 5 检验规则

#### 5.1 出售检验

每杯现制奶茶出售前应通过外观色泽和组织状态检验合格后方可出售。

#### 5.2 仲裁检验

当消费者与门店对产品的质量、安全等发生异议时,应封样提请有资质的产品质量安全检验机构进行仲裁检验,仲裁检验项目为本文件规定的所有指标。

### 6 标签、包装、运输和食用期限

- 6.1 产品标签应清晰、完整、真实、准确，易于辨认和识读，标示内容包括但不限于：产品名称、店名、电话、加糖量、加冰量、制作时间、食用期限。
  - 6.2 包装材料应符合相关产品标准要求，产品运输包装封口应严密、牢固、无破损。
  - 6.3 产品应在常温或冷藏条件下进行运输。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装混运。运输时应轻拿轻放，严禁撞击、挤压。
  - 6.4 产品宜在制作时间起 2 h 内食用。
-