

ICSxx.xxx

Xxx

备案号：

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1713-2018

代替NY/T 1713-2009

绿色食品 茶饮料

Green food—Tea beverage

（报批稿）

2018-05-07 发布

2018-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 1713—2009《绿色食品 茶饮料》，与 NY/T 1713—2009 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 增加了生产过程的要求；
- 取消了无机砷和铜的限量要求；
- 增加了阿力甜、新红及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、乙酰磺胺酸钾的限量要求。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：农业部乳品质量监督检验测试中心、河南省新乡市大明饮品有限公司

本标准主要起草人：马文宏、张玮、张晓晨、李东业、戴洋洋、任玲、张凤娇、王莹、金一尘、宋爽、李卉、李婧、刘正、曲建伟

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1713—2009。

绿色食品 茶饮料

1 范围

本标准规定了绿色食品茶饮料的术语和定义、产品分类、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品茶饮料。

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10-2016 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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.28-2016 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
- GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10792 碳酸饮料（汽水）
- GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
- GB/T 21733 茶饮料
- CCAA 0016 食品安全管理体系 饮料生产企业要求
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 288 绿色食品 茶叶
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- SN/T1743 食品中诱惑红、酸性红、亮蓝、日落黄的含量检测 高效液相色谱法
- 国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶饮料 tea beverage

茶汤

以茶叶的水提取液、茶粉等为原料，添加（或不添加）少量食糖和食品添加剂，经加工制成的保持原茶汁应有风味的液体饮料。

3.2

复（混）合茶饮料 blended tea beverage

以茶叶和植（谷）物的水提取液或其干燥粉为原料，添加（或不添加）少量食糖和食品添加剂，经加工制成的保持原茶汁应有风味的液体饮料。

3.3

果汁茶饮料和果味茶饮料 fruit juice tea beverage and fruit flavored tea beverage

以茶叶的水提取液、茶粉等为原料，加入果汁或食用果味香精，添加（或不添加）少量食糖和其它食品添加剂，经加工制成的保持原茶汁应有风味的液体饮料。

3.4

奶茶饮料和奶味茶饮料 milk tea beverage and flavord milk tea beverage

以茶叶的水提取液、茶粉等为原料，加入乳或乳制品，添加（或不添加）少量食糖和食品添加剂，经加工制成的保持原茶汁应有风味的液体饮料。

3.5

碳酸茶饮料 carbenated tea beverage

以茶叶的水提取液、茶粉等为原料，加入二氧化碳，添加（或不添加）少量食糖和食品添加剂，经加工制成的保持原茶汁应有风味的液体饮料。

4 产品分类

4.1 茶饮料

4.2 调味茶饮料

包括果汁茶饮料、果味茶饮料、奶茶饮料、奶味茶饮料、碳酸茶饮料。

4.3 复（混）合茶饮料

5 要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 茶叶应符合NY/T 288的要求。
- 5.1.2 加工用糖、乳与乳制品、食用植（谷）物应分别符合相应绿色食品标准的要求。
- 5.1.3 食品添加剂应符合NY/T 392的要求。
- 5.1.4 加工用水应符合GB 5749的要求。

5.2 生产过程

按CCAA 0016规定执行。

5.3 感官

应符合表1规定。

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	取约50mL混合均匀试样置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，品尝滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味，无异臭	
状态	状态均匀，无正常视力可见外来异物	

5.4 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目		指 标							检验方法	
		茶饮料 (茶汤)	调味茶饮料							复（混） 合茶饮料
			果汁	果味	奶	奶味	碳酸	其它		
茶多酚， mg/kg ≥	红茶	300	200		200	100	150	150	GB/T 21733	
	绿茶	500								
	乌龙茶	400								
	花茶	300								
	其它	300								
咖啡因 ^a ， mg/kg， ≥	红茶	40	35		35	20	25	25	GB 5009.139	
	绿茶	60								
	乌龙茶	50								
	花茶	40								
	其它	40								
蛋白质，g/100g，≥		——			0.5	——			GB 5009.5	
二氧化碳气容量 (20℃)/倍，≥		——				1.5	——		GB/T 10792	
低糖和无糖产品应按GB 13432规定执行。										
a 低咖啡因产品的咖啡因含量应不大于同类产品咖啡因最低含量的50%。										

5.5 污染物限量、农药残留限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量

污染物、食品添加剂和真菌毒素限量应符合食品安全国家标准及相关规定，同时符合表3的规定。

表3 食品添加剂限量

单位为毫克每千克

项 目	指 标	检 验 方 法
环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸钠计)	不得检出(<0.03)	GB 5009.97第三法
阿力甜	不得检出(<5.0)	GB 5009.263
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	不得检出(<5)	GB 5009.28-2016 第一法
新红及其铝色淀(以新红计)	不得检出(<0.5)	GB 5009.35
赤藓红及其铝色淀(以赤藓红计)	不得检出(<0.2)	GB 5009.35

5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号文的规定，检验方法按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

申报绿色食品应按照本标准5.3~5.6以及附录A所确定的项目进行检验。每批产品交收(出厂)前，都应进行交收(出厂)检验，交收(出厂)检验内容包括包装、标志、标签、净含量、感官、理化指标、微生物。其他要求应符合NY/T 1055的规定。

7 标签和标志

7.1 标签

按GB 7718规定执行。

7.2 标志

每批产品包装上应标注绿色食品标志，应符合«中国绿色食品商标标志设计使用规范手册»。

8 包装、运输和贮存

NY/T 1713—2018

8.1 包装

按NY/T 658规定执行。

8.2 运输和贮存

按NY/T 1056规定执行。

附录A

(规范性附录)

绿色食品茶饮料产品申报检验项目

表A.1和表A.2规定了除5.3~5.6所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表A.1 依据食品安全国家标准绿色食品茶饮料申报检验的污染物和食品添加剂必检项目

序号	检验项目	指标	检验方法
1	铅（以Pb计），mg/L	≤0.3	GB 5009.12
2	锡 ^a （以Sn计），mg/kg	≤150	GB 5009.16
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），mg/kg	≤500	GB 5009.28-2016 第一法
4	糖精钠，mg/kg	不得检出（<5）	GB 5009.28-2016 第一法
5	乙酰胺酸钾，mg/kg	≤300	GB/T 5009.140
6	诱惑红及其铝色淀（以诱惑红计），mg/kg	≤100	SN/T1743
7	柠檬黄及其铝色淀（以柠檬黄计），mg/kg	≤100	GB 5009.35

a 仅适用于采用镀锡薄板容器包装。

表A.2 依据食品安全国家标准绿色食品茶饮料申报检验的微生物必检项目

序号	项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
		n	c	m	M	
1	菌落总数	5	2	10 ³ CFU/g	10 ⁴ CFU/g	GB 4789. 2
2	大肠菌群	5	2	1 CFU/g	10 CFU/g	GB 4789. 3
3	霉菌	≤ 20 CFU/g				GB 4789. 15
4	酵母	≤20 CFU/g				GB 4789. 15
5	沙门氏菌	5	0	0	——	GB 4789. 4
6	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789. 10-2016 第二法

注：1. 若产品为镀锡薄板容器包装，则要求商业无菌，检验方法为GB4789. 26。

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为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。